

**PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUKSI TAHU BAGI KELOMPOK  
PRODUSEN TAHU DI SOKARAJA TENGAH KECAMATAN SOKARAJA  
KABUPATEN BANYUMAS**

**Oleh:**

**Desty Rakhmawati<sup>1</sup>, Eka Tripustikasari<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>STMIK AMIKOM Purwokerto

<sup>2</sup>STMIK AMIKOM Purwokerto

<sup>1</sup>destyrakhmawati@yahoo.com, <sup>2</sup>ekatripustikasari@gmail.com

**Abstrak**

Sokaraja merupakan salah satu Kecamatan yang termasuk dalam Kabupaten Banyumas, yang dipimpin seorang Bupati yang bernama Ir. Achmad Husein dan wakil nya yang bernama dr. Budhi Setiawan. Sokaraja selain sebagai pusat menimba ilmu bagi para santri yang berpusat di Masjid Kauman Sokaraja Tengah, tetapi Sokaraja juga sebagai tempat kelahiran pejuang seperti R.Separdjo Roestam, Gatot Soebroto, dan para petinggi lain di Indonesia. Sokaraja sangat terkenal dengan Soto Sokaraja, Batik Sokaraja dan Getuk gorengnya, sehingga kebanyakan mata pencaharian warga Desa Sokaraja sebagai penjual soto, pembuat batik dan produksi getuk goreng. Selain bermata pencaharian sebagai penjual soto, pembuat batik dan produksi getuk goreng, tetapi banyak juga yang bermata pencaharian sebagai produsen tahu. Tahu adalah suatu produk makanan yang dibuat dari hasil penggumpalan protein kedelai. Produksi tahu masih belum dikenal banyak oleh masyarakat luas, dibandingkan dengan produksi getuk goreng, batik dan soto sokaraja yang sudah sangat dikenal masyarakat luas. Kurang dikenalnya produksi tahu di Sokaraja, bisa disebabkan karena para produsen tahu hanya mampu membuat atau memproduksi tahu tanpa mengetahui bahwa nilai tambah dari produksi tahu itu sangatlah banyak. Seperti penambahan nilai tahu dengan membuat olahan makanan seperti kerupuk, nugget dan yang lainnya, yang nanti bisa dipasarkan. Kurang dikenalnya produksi tahu di Sokaraja, menyebabkan keuntungan dari produksi tahu masih tergolong minim. Karena berdasarkan hasil wawancara dengan produsen tahu, bahwa satu hari keuntungan yang didapat berkisar 100 ribu. Dengan adanya IbM ini diharapkan bisa menambah nilai tambah dari tahu atau ampas tahu dan menambah keuntungan bagi produsen tahu di Desa Sokaraja Tengah Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas. Karena rencana kerja dalam program IbM adalah dengan memberikan ketrampilan atau pelatihan bagi para produsen tahu di Desa Sokaraja Tengah Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas tentang bagaimana caranya agar tahu atau ampas tahu mempunyai nilai tambah yaitu dengan memproduksi tahu atau ampas tahu menjadi kerupuk yang dikemas dengan adanya izin dari Kementerian Kesehatan yang siap untuk didistribusikan atau dipasarkan. Selain itu juga akan dibuatkan aplikasi website atau media sosial via on-line untuk membantu memasarkan produk. Selain itu juga dalam pendistribusian krupuk tahu atau krupuk ampas tahu akan didistribusikan ke warung atau toko sekitar.

**Kata kunci:** Desa Sokaraja Tengah, Produksi Tahu, Produksi Krupuk Tahu dan Produksi Krupuk Ampas Tahu.

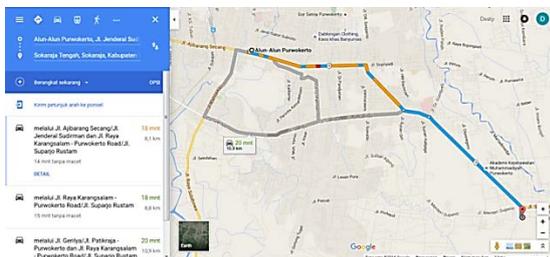
**PENDAHULUAN**

Sokaraja merupakan salah satu Kecamatan yang termasuk dalam Kabupaten Banyumas, yang dipimpin oleh seorang Bupati. Bupati Kabupaten Banyumas bernama Ir. Achmad Husein dan wakil bupati nya bernama dr. Budhi Setiawan. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu warga Grumbul

muntuk Desa Sokaraja Tengah yang bernama Imam Priyadi, bahwa Grumbul muntuk Desa Sokaraja Tengah berada di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas dan letak geografis atau tata letak batas wilayah Desa Sokaraja Tengah disebelah utara adalah Desa Sokaraja Kulon, disebelah timur adalah Desa Sokaraja Kidul, di sebelah selatan adalah Desa

Karangdadap, Kecamatan Kalibagor dan di sebelah barat adalah Kelurahan Karangkedawung dan Desa Kalikidang, Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas.

Posisi geografis Desa Sokaraja Tengah sangat strategis, karena merupakan ibukota kecamatan dan jarak dari pusat pemerintahan daerah Kabupaten Banyumas yang ada di Purwokertopaling besar sekitar 10,9 km ke Sokaraja Tengah. Jarak tersebut dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 1. Jarak pusat pemerintahan Kabupaten Banyumas dengan Sokaraja Tengah**

Gambar diatas menjelaskan bahwa jarak dari pusat pemerintahan daerah Kabupaten Banyumas yang ada di Purwokerto ke Sokaraja Tengah paling besar sekitar 10,9 km, dalam waktu sekitar 20 menit, jika melalui melalui Jl. Gerilya/Jl. Patikraja-Purwokerto dan Jl. Raya Karangsalam-Purwokerto Road/Jl. Suparjo Rustam.

Sokaraja selain sebagai pusat menimba ilmu bagi para santri yang berpusat di Masjid Kauman Sokaraja Tengah, tetapi Sokaraja juga sebagai tempat kelahiran pejuang seperti R.Separdjo Roestam, Gatot Soebroto, dan para petinggi lain di Indonesia. Sokaraja sangat terkenal dengan Soto Sokaraja, Batik Sokaraja dan Getuk gorengnya. Dengan pusat ekonomi terletak di jalan utama ke arah Purwokerto. Mata pencaharian warga Desa Sokaraja selain

sebagai penjual soto, pembuat batik dan produksi getuk goreng, tetapi banyak juga yang bermata pencaharian sebagai produsen tahu. Tahu adalah suatu produk makanan yang dibuat dari hasil penggumpalan protein kedelai. Tahu dikenal masyarakat sebagai makanan rakyat yang memiliki beberapa macam kandungan gizi, seperti misalnya protein, karbohidrat, dan tahu mengandung asam lemak yang tidak jenuh, serta tidak banyak mengandung kolesterol.

Mata pencaharian sebagai produsen tahu sebagian besar berada di Grumbul Muntuk Desa Sokaraja Tengah, Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas. Gambar di bawah ini menggambarkan bahwa warga sedang membuat atau memproduksi tahu.



**Gambar 2. Gambaran produksi tahu**

Gambar di atas menjelaskan bahwa warga sedang membuat atau memproduksi tahu. Secara umum, proses pembuatan tahu menurut Jubayer, dkk (2013) yang pertama adalah menyeleksi kedelai, kemudian kedelai dibersihkan dan direndam, dan memilih kedelai dari kulitnya. Lalu membuat bubur kedelai dan membuat tahu dengan cetakan yang selanjutnya ceteakan tersebut ditekan untuk mendapatkan tahu yang padat. Menurut *Susform-Now* (2012), cara membuat tahu yang lezat adalah dengan cara mengaduk dan

memeras kedelai yang sudah direndam, menjadikannya susu kedelai atau bubur kedelai, kemudian dituangkan cetakan yang ditekan untuk dapat dibuang airnya. Sedangkan langkah-langkah pembuatan tahu di di Grumbul Muntuk Desa Sokaraja Tengah, Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas adalah

1. Kedelai yang berkualitas baik dipilih dan dibersihkan dari kotoran dan dari kedelai rusak, kemudian dicuci. Setelah dicuci, kedelai direndam dalam air bersih selama 8 sampai 12 jam, dengan tujuan untuk melunakkan struktur kedelai sehingga mudah digiling. Perendaman juga dapat mempermudah pengupasan kulit kedelai.
2. Kedelai kemudian dikupas dan dilakukan penggilingan dengan menambahkan air antara 8-10 kali berat kedelai.
3. Bubur kedelai kemudian disaring dan filtratnya dimasak. Pemasakan bertujuan untuk mengurangi bau langu, dan menambah keawetan produk. Diproses ini juga diperoleh sisa pengolahan tahu (ampas tahu). Setelah itu dilakukan penggumpalan dengan cara menambahkan batu tahu. Gumpalan protein kedelai selanjutnya dicetak dan diperas (dipres). Kemudian memotong sesuai dengan ukuran yang dikehendaki.
4. Biasanya tahu yang telah diperoleh dieramkan dulu selama satu malam, kemudian direbus kembali sebelum dipasarkan. Pada saat perebusan ini, dapat dilakukan penambahan garam atau pewarna dengan kunyit, masing-masing sekitar dua persen.

Jenis produksi di Kecamatan Sokaraja yang sudah sangat terkenal oleh masyarakat luas sampai tahun 2016 ini, adalah untuk produksi getuk goreng kemudian batik sokaraja dan disusul dengan Soto Sokaraja. Bahkan berdasarkan *website* Sokaraja Tengah Kabupaten Banyumas yaitu <http://sokarajatengah.sokarajakec.banyumaskab.go.id/site/> untuk kuliner khas soto di Sokaraja pernah dinikmati oleh mantan Presiden Indonesia yang ke enam yaitu Bapak Susilo Bambang Yudhoyono (SBY) pada 24 Maret 2014. Oleh karena itu untuk produksi getuk goreng, batik dan soto, adalah ciri khas di Sokaraja yang sudah terkenal oleh masyarakat luas, akan tetapi untuk produksi tahu sendiri di Sokaraja masih belum dikenal oleh masyarakat luas. Padahal di Grumbul Muntuk Sokaraja Tengah sebagian besar warga bermata pencaharian sebagai produsen tahu. Para warga di Grumbul Muntuk Sokaraja Tengah, hanya mampu memproduksi tahu, tanpa mengetahui bahwa dari produksi tahu itu dapat diteruskan untuk menambah nilai tahu.

Warga di Grumbul Muntuk Sokaraja Tengah, hanya mampu memproduksi tahu, tanpa mengetahui bahwa dari produksi tahu itu dapat diteruskan untuk menambah nilai tahu. Hal ini merupakan salah satu kelemahan yang menyebabkan produksi tahu di Sokaraja kurang dikenal oleh masyarakat luas, sehingga warga di Grumbul Muntuk Sokaraja Tengah hanya mampu memproduksi tahu saja, tanpa mengetahui nilai tambah dari tahu tersebut, dan berdasarkan hasil wawancara dengan kedua mitra produsen tahu yang ada di Sokaraja Tengah, diperoleh informasi bahwa

keuntungan yang dapat diperoleh oleh produsen tahu dalam satu hari dengan kedelai sebanyak 20 kg hanya berkisar Rp. 100.000,00 sampai Rp. 200.000,00. Selain itu juga harga sisa pengolahan tahu yaitu “ampas tahu” dari 20 kg tersebut hanya laku terjual dengan harga Rp. 5.000,00. Padahal apabila menambahkan nilai tambah untuk produksi tahu baik tahunya sendiri dan “ampas tahunya” yang dapat diolah, kemudian setelah diolah menjadi makanan misalnya dengan membuat kerupuk dan nagget tahu serta kerupuk ampas tahu, maka akan memiliki nilai jual lebih tinggi. Apalagi jika setelah tahu dan ampas tahunya diolah menjadi makanan, kemudian nanti dibuatkan izin dari Kementerian Kesehatan, maka akan lebih menambah nilai tambah dari produksi tahu dan lebih menambah keuntungan bagi produsen tahu. Selain itu juga, diharapkan krupuk tersebut dapat dikenal oleh masyarakat luas seperti soto, batik dan getuk goreng sokarajanya.

Jadi dengan adanya permasalahan diatas yang dihadapi oleh kedua mitra produsen tahu yang hanya mampu memproduksi tahu tanpa mengetahui ada banyaknya nilai tambah dari produksi tahu, dan masih belum terkenal banyak oleh masyarakat, serta keuntungan dari produksi tahu yang minim, sehingga dapat diupayakan untuk melakukan nilai tambah dari produksi tahu baik untuk tahunya sendiri atau dari ampas tahunya, yang nantinya digunakan untuk menambah nilai tambah yaitu dengan memberikan pelatihan dan pembuatan kripik dan nugget tahu serta kripik ampas tahu kepada produsen tahu. Kemudian yang nantinya akan dibuatkan kemasan dengan

adanya izin dari Kementerian Kesehatan dan dilanjutkan dengan pendistribusian kepada konsumen dengan cara memasukkan ke toko dan ditawarkan melalui *website* atau media *on-line*.

## **METODE**

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan persoalan ke dua mitra IBM tersebut adalah dengan memberikan kontribusi mendasar pada khalayak sasaran adalah memberikan pelatihan dalam rangka peningkatan nilai tambah dari tahu, yaitu dengan melatih dalam pembuatan krupuk tahu dan krupuk ampas tahu, dan memberi pengarahan bagaimana cara mengemas krupuk yang sudah dibuat, dengan adanya izin dari kementerian kesehatan serta memberi pengarahan cara pemasaran dalam *website* atau media *on-line* dalam sosial media.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Alat yang digunakan dalam pembuatan krupuk tahu atau krupuk ampas tahu adalah

1. Ember besar
2. Sendok makan dan Tempat makan untuk mencampur bumbu- bumbu
3. Sendok pengaduk
4. Palstik
5. Cetakan
6. Pisau
7. Gunting
8. Tampah
9. Penggorengan (Kompore, Gas, Wajan, soled dan penyaring minyak) dan alat pengkukus
10. Freezer

#### 11. Blender

Langkah-langkah pembuatan krupuk ampas tahu/ tahu adalah sebagai berikut

1. Masukkan ampas tahu/ tahu dan tepung kedalain ember.
2. Campurkan semua bumbu termasuk bawang yang sudah diblender halus.
3. Tuang air secukupnya agar adonan kenyal
4. Aduk sampai rata dan kenyal
5. Cetak atau bentuk adonan sesuai yang diinginkan (bisa kotak panjang atau yang lainnya)
6. Kukus kira-kira setengah sampai satu jam.
7. Dinginkan dan biarkan selama 2 hari sampai mengeras, atau dinginkan didalam freezer selama kurang lebih 3 jam sampai mengeras.
8. Iris tipis-tipis
9. Jemur sampai kering (biasanya kalau dalam keadaan terik cukup 3-5 jam)
10. Pengepakan.

Ampas tahu yang hanya dijual tanpa dibuatkan krupuk ampas tahu untuk 5 kg ampas tahu hanya seharga Rp 4.000,00. Akan tetapi jika dibuatkan krupuk ampas tahu dengan menggunakan 5 kg ampas tahu, maka diperoleh laba atau keuntungan sebesar Rp. 56.900,00. Dan untuk tahu yang hanya dijual tanpa dibuatkan krupuk ampas tahu untuk 5 kg tahu hanya seharga Rp. 100.000,00. Akan tetapi jika dibuatkan krupuk tahu dengan menggunakan 5 kg tahu, maka diperoleh laba atau keuntungan sebesar Rp. 121.900,00.

Jika keuntungan yang dapat diperoleh oleh produsen tahu dalam satu hari dengan kedelai sebanyak 20 kg, maka keuntungan hanya berkisar Rp. 100.000,00 sampai Rp.

200.000,00. Dari 20 kg kedelai dihasilkan sekitar 1000 potong tahu. Jika dibuatkan olahan krupuk tahu, maka analisis nilai tambah untuk 1000 potong tahu dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini

**Tabel 1. Bahan Pembuatan Krupuk Tahu 20 Kg Kedelai**

Bahan	Ukuran	Harga	Keterangan
Tahu	20 kg kedelai = 1000 potong tahu=25 kg tahu	Rp. 500.000,00	Harga 1 potong tahu Rp. 500,00
Tepung Aci / Tapioka	25 Kg	Rp. 150.000,00	Harga Merk Gunung Agung Rp. 6000,00
Bawang Putih	15 Ons	Rp. 75.000,00	Harga per ons Rp.5000,00
Soda Kue	15 Sendok Makan	Rp. 3.000,00	Harga 1 bungkus perkilo Rp.6000,00
Opak Kue/ pemutih makanan	15 Sendok Makan	Rp. 30.000,00	Harga 1 bungkus perkilo Rp.60000,00
Garam	30 Sendok Makan	Rp. 1.000,00	Harga 1 Sachet Rp.500,00
Penyedap rasa	15 Sachet	RP. 1.500,00	Harga1 sachet Rp.500,00
Micin	5 Sendok	Rp. 2.500,00	Harga persachet Rp. 5000,00
Jumlah		Rp763.000,00	

Berdasarkan tabel di atas, maka analisis nilai tambah pembuatan krupuk tahu adalah

1. Biaya semua bahan untuk pembuatan krupuk tahu per 20 Kg kedelai adalah Rp. 763.000,00.
2. Biaya gas untuk mengukus (30 menit-1 jam) sekitar Rp.3000,00.
3. Biaya untuk pengepakan (palstik) sekitar Rp.1000,00.

Jadi total biaya untuk pembuatan kerupuk tahu per 20 kg kedelai semuanya adalah Rp. 767.000,00 Dalam hitungan per 25

Kg tahu ditambah tepung aci 25 kg dan bahan lain biasanya dalam keadaan kering akan menghasilkan kurang lebih 35kg krupuk. Saat ini setiap kilogram krupuk tahu sekitar Rp.40.000,00 sehingga jika Rp. 40.000,00 dikalikan dengan 35 kg, maka diperoleh hasil penjualan sebesar Rp. 1.400.000,00. Jadi nilai tambah pembuatan kerupuk tahu per 25 kg tahu adalah Rp. 1.400.000,00 dikurangi dengan Rp. 767.000 diperoleh laba sebesar Rp. 633.000,00.

Jadi untuk tahu yang hanya dijual tanpa dibuatkan krupuk ampas tahu untuk 25 kg tahu atau dengan menggunakan 20 kg kedelai keuntungannya hanya sekitar Rp. 100.000,00. Sampai Rp 200.000,00, akan tetapi jika dibuatkan krupuk tahu dengan menggunakan 25 kg tahu tersebut, maka diperoleh laba atau keuntungan sebesar Rp. 633.000,00.

Dan untuk ampas tahu sebesar kurang lebih 6 kg dari 20 kg kedelai tersebut hanya laku terjual dengan harga Rp. 5.000,00. Sedangkan untuk program IbM ini, untuk pembuatan krupuk ampas tahu menggunakan ampas tahu sebesar 5 kg dengan harga Rp 4.000,00 keuntungannya Rp 56.900,00. Analisis nilai tambah pembuatan krupuk ampas tahu dengan menggunakan 20 kg kedelai dapat dilihat pada tabel 2 di bawah:

**Tabel 2. Bahan Pembuatan Krupuk Ampas Tahu (20 Kg Kedelai)**

Bahan	Ukuran	Harga	Keterangan
Ampas Tahu	6 Kg	Rp. 5000,00	Harga Perkilo sekitar Rp. 800,00
Tepung Aci / Taploka	6 Kg	Rp. 36.000,00	Harga Merk Gunung Agung Rp. 6000,00
Bawang Putih	4 Ons	Rp. 20.000,00	Harga per ons Rp.5000,00
Soda Kue	4 Sendok Makan	Rp. 700,00	Harga 1 bungkus perkilo Rp.6000,00

Opak Kue/ pemutih makanan	4 Sendok Makan	Rp. 7000,00	Harga 1 bungkus perkilo Rp.60000,00
Garam	7 Sendok Makan	Rp. 500,00	Harga 1 Sachet Rp.500,00
Penyedap rasa	4 Sachet	RP. 2000,00	Harga1 sachet Rp.500,00
Micin	2 Sendok	Rp. 1000,00	Harga persachet Rp. 5000,00
Jumlah		Rp. 72.200,00	

Berdasarkan tabel di atas, maka analisis nilai tambah dari pembuatan krupuk ampas tahu adalah sebagaimana berikut:

1. Biaya semua bahan untuk pembuatan krupuk ampas tahu per 5 Kg adalah Rp. 72.200,00
2. Biaya gas untuk mengukus (30 menit-1 jam) sekitar Rp.3000,00
3. Biaya untuk pengepakan (palstik) sekitar Rp.1000,00

Jadi total biaya untuk pembuatan krupuk ampas tahu per 6 kg semuanya adalah Rp. 76.200,00. Dalam hitungan per 6 Kg ampas tahu ditambah tepung aci 6 kg dan bahan lain biasanya dalam keadaan kering akan menghasilkan kurang lebih 8kg krupuk. Saat ini setiap kilogram krupuk ampas tahu seharga Rp. 17.000,00 sehingga jika Rp. 17.000,00 dikalikan dengan 8 kg, maka diperoleh hasil penjualan sebesar Rp. 136.000,00. Jadi nilai tambah pembuatan krupuk ampas tahu per 6kg adalah Rp. 136.000, 00 dikurangi dengan Rp. 76.200 diperoleh laba sebesar Rp. 59.800,00.

Jadi untuk ampas tahu yang hanya dijual tanpa dibuatkan krupuk ampas tahu untuk 6 kg ampas tahu hanya seharga Rp 5.000,00. Akan tetapi jika dibuatkan krupuk ampas tahu dengan menggunakan 6 kg ampas tahu, maka

diperoleh laba atau keuntungan sebesar Rp. 59.800,00.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil diatas dapat disimpulkan bahwa Jika produsen tahu dalam satu hari memproduksi tahu dengan menggunakan 20 kg kedelai, maka untuk tahu yang hanya dijual tanpa dibuatkan krupuk tahu dengan menggunakan 20 kg kedelai keuntungannya hanya sekitar Rp. 100.000,00. Sampai Rp 200.000,00, akan tetapi jika dibuatkan krupuk tahu dengan menggunakan 25 kg tahu tersebut, maka diperoleh laba atau keuntungan sebesar Rp. 633.000,00. Sedangkan untuk ampas tahu yang hanya dijual tanpa dibuatkan krupuk ampas tahu untuk 20 kg kedelai yang menghasilkan 6 kg ampas tahu dalam satu hari hanya seharga Rp 5.000,00. Akan tetapi jika dibuatkan krupuk ampas tahu dengan menggunakan 6 kg ampas tahu tersebut, maka diperoleh laba atau keuntungan sekitar Rp. 59.800,00.

### 1.1 Saran

Dalam produksi membuat krupuk ampas tahu, dalam masalah pemotongan masih bekum rapi, jadi saran selanjutnya dalam pembuatan krupuk ampas tahu pemotongannya menggunakan mesin atau alat pemotong krupuk. Selain itu juga dalam masalah pengadukan adonan yang masih secara manual, sehingga untuk adonan yang banyak memerlukan mesin pengaduk. Jadi saran dalam masalah pengadukan adalah dengan menggunakan mesin pengaduk.

## DAFTAR PUSTAKA

- APA citation: *How tofu is made* (2016, February 26) retrieved 25 July 2017 from <https://medicalxpress.com/news/2016-02-tofu.html>, Provided by Institute of Food Technologists
- Astuti, Dea Indriani dan Noviana, Zahra. 2013. *Optimization of Fermented Tofu with High Isoflavone Content through Variation of Inoculum Percentages and Ratios of Lactobacillus plantarum, Lactobacillus acidophilus, and Leuconostoc mesenteroides*. J. Math. Fund. Sci., Vol. 45, No. 3, 2013, 263-273
- Jubayer. M. F, dkk. 2013. *Standardization parameters for production of tofu using WSD-Y-1 Machine*. J. Bangladesh Agril. Univ. 11(2): 307–312, 2013 ISSN 1810-3030
- Yasuda, Masaaki . 2011. *Fermented Tofu, Tofuyo*. Faculty of Agriculture, University of the Ryukyus: Japan
- SUSFORM-NOW (LDC) News No.14: *Let's make simple, tasty and nutritious Tofu!*. February 24, 2012 (Code 2.4)
- <http://sokarajatengah.sokarajakec.banyumaskab.go.id/site/> diakses Rabu, 04 Mei 2016 / 21:16 WIB.pada Website Sokaraja Tengah.
- [www.kebanaran.com](http://www.kebanaran.com)” diakses Jumat, 17 Mei 2016 / 08:16 WIB.pada Website kebenaran.