

# PEMANFAATAN LIMBAH AMPAS TAHU MENJADI PRODUK PANGAN DI DESA NGASINAN ETAN, GEBANG MASARAN, SRAGEN

Aris Tri Haryanto<sup>1</sup>, Septiana Novita Dewi<sup>2</sup>, Joko Sekti Riyadi<sup>3</sup>  
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Adi Unggul Bhirawa Surakarta

[Arisharyanto26@yahoo.co.id](mailto:Arisharyanto26@yahoo.co.id)<sup>1</sup>, [Septianadewi25@yahoo.co.id](mailto:Septianadewi25@yahoo.co.id)<sup>2</sup>, [jokosekti22@yahoo.co.id](mailto:jokosekti22@yahoo.co.id)

## Info Artikel

Masuk:

Revisi:

Diterima:

Terbit:

## Keywords:

Tofu, Gebang, Masaran, Sragen waste..

## Kata kunci:

Limbah Ampas Tahu, Gebang, Masaran, Sragen.

**P-ISSN: 2598-2273**

**E-ISSN: 2598-2281**

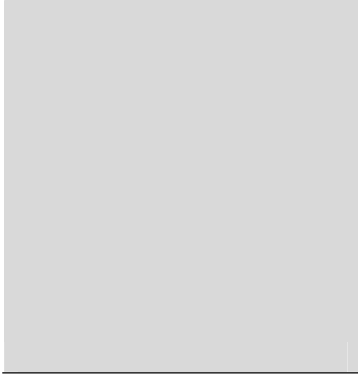
**DOI : 10.33061**

## Abstract

*Ngasinan Etan Village is one of the villages located in Gebang Village. The livelihood as a small businessman from this village is very possible because of the very strategic location close to the Gebang traditional market and the traditional Pucuk padar. The increase in tofu production in Gebang village has positive and negative impacts, the positive impact is that it has increasingly increased the MSMEs of Gebang village and can improve the welfare of the community. The negative impact is the amount of tofu waste that is released, causing unpleasant odors. The main problem asked by these entrepreneurs is the accumulation of dense waste that often affects the environment which causes air pollution as it is delicious. With the consideration of the community specifically tofu entrepreneurs, and with the thought of solutions based on existing theories and research results, the first priority that needs to be done is to improve the management of solid waste management in tofu. Improvements to the tofu mill's solid waste management methods, by providing an understanding of how to manage tofu's basic waste into food products. Utilization of tofu waste can be done by drying and made with a variety of processed products that can be consumed by the community, for example, processed into tempe gembus, beef food, fish feed sources, nata de soya production, tofu waste as organic fertilizer, tofu waste, tofu waste to poultry feed and tofu pulp into processed crackers.*

## Abstrak

Desa Ngasinan Etan merupakan salah satu desa yang terletak di Kelurahan Gebang. Mata pencaharian sebagai pengusaha kecil dari masyarakat desa ini sangat memungkinkan karena letak lokasi yang sangat strategis yaitu dekat dengan pasar tradisional Gebang dan padar tradisional Pucuk. Meningkatnya produksi tahu di desa Gebang memberikan dampak positif dan dampak negatif, dampak positifnya adalah semakin meningkatnya UMKM desa Gebang dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dampak negatif adalah banyaknya limbah tahu yang dibuang, sehingga menimbulkan bau tidak sedap. Permasalahan utama yang dihadapi oleh pengusaha tahu ini adalah tertumpuknya ampas tahu padat yang sering mengganggu lingkungan yaitu menimbulkan polusi udara berupa bau yang kurang sedap. Dengan adanya permasalahan pada masyarakat khususnya pengusaha tahu, dan dengan adanya gagasan solusi berdasarkan teori dan hasil penelitian yang ada, maka prioritas utama yang perlu untuk dilakukan adalah perbaikan manajemen pengelolaan



---

limbah padat pabrik tahu. Perbaikan metode pengelolaan limbah padat pabrik tahu, dengan memberikan pemahaman bagaimana cara mengelola limbah ampas tahu menjadi produk pangan. Pemanfaatan limbah tahu dapat dilakukan dengan melakukan pengeringan dan dibuat dengan aneka produk olahan pangan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat, misalnya diolah menjadi tempe gembus, makanan sapi, sumber pakan ikan, produksi nata de soya, ampas tahu sebagai pupuk organik, tepung ampas tahu, ampas tahu untuk pakan unggas dan ampas tahu menjadi olahan kerupuk.

---

## **PENDAHULUAN**

Pasar Gebang yang berupa pasar tradisional, hanya berjarak 200 m dari desa atau kelurahan Gebang, sehingga memudahkan bagi penduduk yang mempunyai usaha pedagang dan pengusaha dalam melakukan aktivitasnya. Pasar Gebang selalu ramai dikunjungi oleh masyarakat di setiap paginya, sehingga hal ini menambah semakin strategisnya masyarakat desa dalam mengembangkan usahanya.

Adapun pengusaha yang akan menjadi mitra dalam pengabdian ini adalah ibu Sri yang berprofesi sebagai pengusaha kecil tahu putih yang kemudian dijual dalam bentuk mentah dan goreng. Ibu Sri pengusaha tahu ini sudah merintis usahanya sejak 25 tahun yang lalu, dan ketrampilannya diperoleh dari warisan keluarganya yang juga berprofesi sebagai pengusaha tahu. Lima tahun belakangan ini, 1 orang adik ibu Sri yang sudah menikah juga mengikuti jejak dalam mengembangkan usaha tahu dengan mendirikan pabrik tahu sendiri yang berlokasi di desa Purworejo yang tidak jauh dari pabrik tahu ibu Sri. Jumlah keseluruhan pengusaha kecil pembuatan tahu di desa Gebang terdapat lima orang. Bila dilihat dari omzet sehari-hari dari lima pengusaha kecil tersebut, usaha milik Ibu Sri dan bapak Sukardi tergolong yang mempunyai omzet terbesar karena di tahun 2018 rata-rata setiap harinya memproduksi tahu dengan menghabiskan kedele bisa mencapai 70 hingga 90 kg. Belum lagi apabila di desa Gebang berlangsung event tertentu seperti pertandingan sepak bola yang bertempat di lapangan sepak bola Gebang dalam acara memperingati 17 Agustus penjualan tahunya bisa mencapai 110 kg kedele.

Perkembangan desa Gebang kedepan yang menjadi desa yang berkembang dengan UMKM nya. Seiring perkembangan desa tersebut memberikan dampak positif kepada ibu Sri dan bapak Sukardi yaitu semakin banyaknya permintaan komoditi tahu. Di awal tahun 2018 tercatat produksi tahunya juga mengalami peningkatan, terbukti dengan semakin banyaknya kedele yang diperlukan mencapai 120 kg per hari.

Semakin tingginya produksi tahu yang dihasilkan, berdampak pada semakin banyaknya limbah tahu yang dibuang. Dalam pembuatan tahu diperoleh dua macam limbah, yaitu limbah cair dan limbah padat. Limbah cair berupa whey yang terjadi saat pencetakan dan pengepresan tahu, sedangkan limbah padat berupa ampas tahu yang diperoleh sebagai sisa pemerasan. Diantara hasil samping tersebut yang dirasakan mengganggu adalah ampas tahu, karena apabila tidak segera dipergunakan akan berbau kurang sedap dan akan mengganggu lingkungan.

Limbah padat ampas tahu yang dihasilkan mencapai 4 karung besar setiap produksi tahu menghabiskan kedele 100 kg.

Selama ini sebelum produksi meningkat, limbah tahu yang dihasilkan lebih banyak diberikan kepada tetangga yang membutuhkan, seperti untuk pakan ternak. Namun setelah ini makin banyak limbahnya, maka ampas tahu masih banyak tersisa yang dikumpulkan di belakang rumah. Tentunya tumpukan limbah ampas tahu inilah yang menjadi pokok permasalahan yaitu menimbulkan bau tidak sedap.

## **RUMUSAN MASALAH**

Permasalahan utama yang dihadapi oleh pengusaha tahu ini adalah tertumpuknya ampas tahu padat yang sering mengganggu lingkungan yaitu menimbulkan polusi udara berupa bau yang kurang sedap. Bila dilihat dari nilai gizinya sebenarnya ampas tahu masih mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi. Dengan adanya permasalahan pada masyarakat khususnya pengusaha tahu, dan dengan adanya gagasan solusi berdasarkan teori dan hasil penelitian yang ada, maka prioritas utama yang perlu untuk dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Perbaiki manajemen pengelolaan limbah padat pabrik tahu
2. Perbaiki metode pengelolaan limbah padat pabrik tahu, dengan memberikan sentuhan teknologi pengolahan limbah.
3. Perbaiki manajemen usaha dan pemasaran dengan perhitungan analisa usaha

## **METODE PENELITIAN**

Kegiatan ini dilakukan di desa Ngasinan Etan, Kelurahan Gebang, Kecamatan Masaran, Kabupaten Sragen. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut :

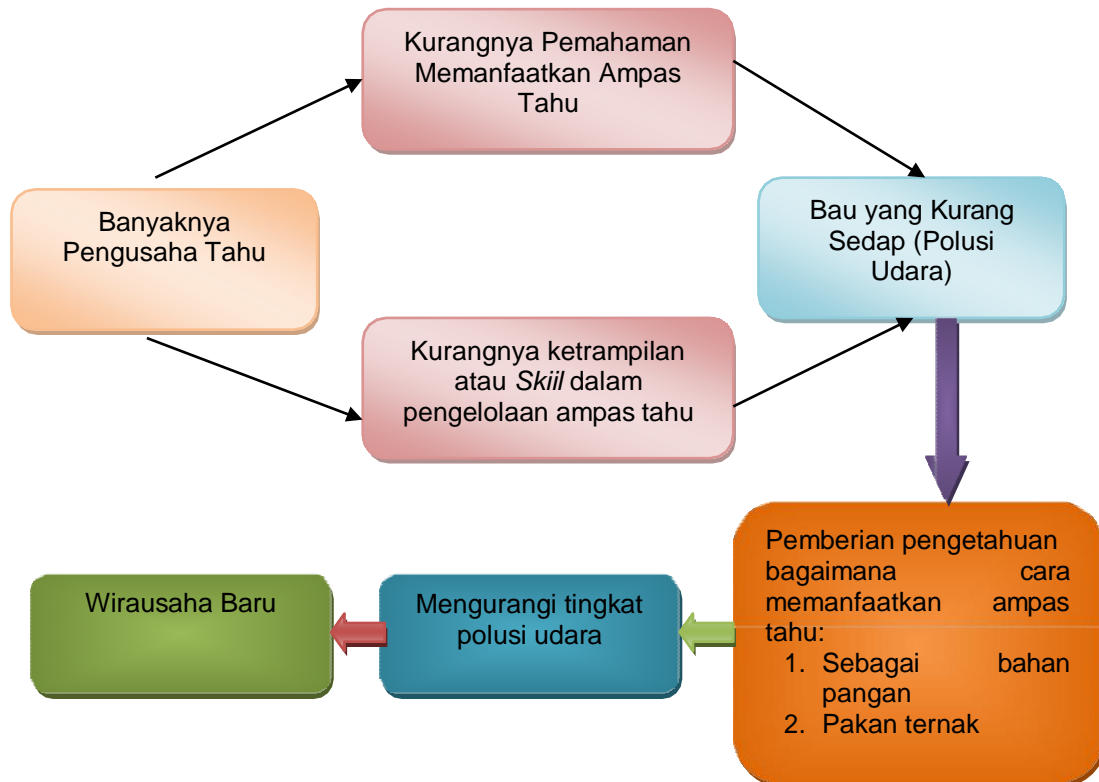
1. Mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh pabrik tahu, dengan mengadakan sosialisasi dan penyuluhan tentang nilai gizi limbah padat ampas tahu yang masih sangat tinggi dan berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai produk pangan yang sekaligus berpotensi sebagai bisnis sampingan.
2. Memberikan pelatihan tentang pembuatan tepung ampas tahu, dan beberapa teknologi pengolahan pembuatan produk pangan berbasis tepung ampas tahu, yang selanjutnya mitra mempraktekkannya.
3. Memberikan pelatihan tentang packaging (pengemasan) produk untuk dipasarkan, dan sekaligus mitra mempraktekkannya.
4. Memberikan kegiatan diskusi.

Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan sosialisasi tentang pentingnya pemanfaatan limbah tahu dan bagaimana strategi yang tepat untuk menangani limbah yang dihasilkan oleh pabrik tahu, disekitar lingkungan masyarakat desa Ngasinan Etan, Gebang, Masaran, Sragen.

## PEMBAHASAN

### Kerangka untuk menyelesaikan masalah

Kerangka untuk menyelesaikan masalah yang dihadapi adalah:



### Sasaran

Sasaran dalam kegiatan ini adalah pengusahaan Ampas Tahu di Kelurahan Gebang, Kecamatan Masaran Kabupaten Sragen, yang telah mengikuti kegiatan pengabdian, melalui praktik dan penyampaian materi oleh Tim Pengabdian dapat memahami permasalahan yang timbul akibat adanya limbah tahu dan bagaimana caranya pengusaha dapat memanfaatkan limbah ampas tahu menjadi hal yang memiliki nilai dan dapat dijual

Hasil dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah bahwa peserta menjadi paham tentang bagaimana caranya memanfaatkan limbah ampas tahu. Dengan memahami bagaimana caranya memanfaatkan limbah ampas tahu, masyarakat dapat melakukan langkah-langkah yang dapat digunakan agar limbah ampas tahu dapat dimanfaatkan dengan baik.





Peserta juga lebih mengerti jenis-jenis pangan yang dapat diperoleh dengan memanfaatkan limbah ampas tahu, sehingga dapat menjadikan masyarakat mempunyai ketrampilan baru dan dapat menggunakan *skill* ibu-ibu dalam membuat aneka makanan.

## CONCLUSION

Kesimpulan dalam pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat dapat melakukan metode pengelolaan limbah padat pabrik tahu, dengan memberikan sentuhan teknologi pengolahan limbah. Perbaikan manajemen usaha dan pemasaran dengan perhitungan analisa usaha. Selain itu, masyarakat dapat memanfaatkan limbah ampas tahu dengan melakukan pengeringan dan dibuat dengan aneka produk olahan pangan, misalnya diolah menjadi tempe gembus, makanan sapi, sumber pakan ikan, produksi nata de soya, ampas tahu sebagai pupuk organik, tepung ampas tahu, ampas tahu untuk pakan unggas dan ampas tahu menjadi olahan kerupuk.

Pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat dilakukan secara kesinambungan, setelah melakukan pengabdian tentang pentingnya pengelolaan ampas tahu, diharapkan selanjutnya dapat melakukan pelatihan tentang pengemasan produk.

## REFERENCES

- Blati, 2018. *Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Menjadi Nilai Ekonomis Di Desa Jajag Banyuwangi*. Annual Conference on Community Engagement, IAIDA Banyuwangi
- Fridata, 2014. Definisi Ampas Tahu, Kandungan Gizi Ampas Tahu Dan Kelemahan Bahan Dari Kedelai. *e-journal.uajy.ac.id/6531/3/BL201123*.
- Tjiptaningdyah, Sucahyo dan Handarini, 2014. *Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Desa Cepokomulyo, Kepanjen-Malang*. Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo Surabaya.

Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

Winarno, F. G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta