

Original Research Paper

Pelatihan Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Tepung Okara Sebagai Bekal Pelatihan Mahasiswa KKN

Satutik Rahayu¹, Kasnawi Alhadi¹, Dwiki Berliani¹, Zainul AKbar¹, Annastasya Maharani Gemilang¹

¹Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v6i4.6825>

Sitasi : Rahman, D. A., Widyaningsih, W., Sianipar, N. A., Hendriana, F. R., Ayumasita, K. A., Gunawan, V. C., Hasanah, H., Jazimah, H. N., Qodriyati, Z., & Suhandri. (2023). Re-branding Produk UMKM Desa Suling Wetan Melalui Logo Baru dengan Sistem Digital Marketing. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(4)

Article history

Received: 4 Oktober 2023

Revised: 16 Desember 2023

Accepted: 21 Desember 2023

*Corresponding Author:

Satutik Rahayu, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

Email: satutik@unram.ac.id

Abstract: Limbah ampas tahu banyak dijumpai di berbagai tempat usaha produksi tahu. Limbah tersebut masih jarang dimanfaatkan oleh masyarakat sekita khususnya yang produksi tahu, hal ini mengakibatkan pencemaran lingkungan. Limbah ampas tahu sebaiknya dimanfaatkan sebagai produk. Pemanfaatan tepung ampas tahu atau tepung okara menjadi produk pangan akan berpeluang menjaduisaha peningkatan pendapatan rumah tangga. Tujuan kegiatan pengabdian ini yaitu mengenalkan tentang pengolahan produk pangan berupa pembuatan tepung aksara ke mahasiswa peserta KKN. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu: survei analisis situasi mitra yang terdiri dari 10 mahasiswa KKN; persiapan pelaksanaan kegiatan; workshop pembuatan tepung aksara; serta evaluasi. Hasil kegiatan pengabdian ini yaitu adanya minat dan ketertarikan mahasiswa untuk memanfaatkan limbah ampas tahu sebagai bahan untuk membuat tepung aksara. Hal ini terlihat dari antusias mahasiswa dalam mengikuti kegiatan tersebut. Pada tahap evaluasi juga diketahui bahwa mahasiswa tertarik untuk mengembangkan produk berupa tepung okara yang memiliki nilai ekonomi sehingga berpeluang untuk dijadikan usaha baru dengan harapan dapat menambah pendapatan rumah tangga.

Keywords: Limbah ampas tahu, tepung okara.

Pendahuluan

Tahu merupakan makanan yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat di Indonesia, karena selain rasanya yang enak tahu juga mengandung protein dan vitamin yang cukup tinggi (Faisal et al., 2016). Salah satu produk ini bisa dibuat dari limbah ampas tahu yang diolah menjadi bahan pangan berupa tepung okara, yaitu tepung ampas tahu. Ampas tahu merupakan hasil samping dalam proses pembuatan tahu berbentuk padat dan diperoleh dari bubur kedelai yang diperas. Ampas tahu masih mempunyai kandungan protein yang relatif tinggi karena pada proses pembuatan tahu, tidak

semua kandungan protein terekstrak, terlebih bila memakai proses penggilingan sederhana dan tradisional (Rahmawati & Muflihunna, 2022). Selain itu, jika limbah ini dibuang, justru akan menimbulkan pencemaran lingkungan di sekitarnya (Rahayu et al, 2016).

Pada pembuatan tahu akan dihasilkan 2 jenis limbah, yaitu limbah padat (sekitar 40%) dan limbah cair. Berdasarkan penelitian, ampas tahu masih memiliki kandunga gizi yang banyak seperti karbohidrat, protein, lipid, serat, mineral, vitamin dan energi yang tinggi (Wati, 2013). Salah satu inovasi yang telah dilakukan untuk pemanfaatan ampas tahu adalah produk tepung ampas tahu (TAT) yang dapat digunakan sebagai bahan dasar produk makanan (Sunartaty,

2021). Tepung ampas tahu ini kemudian dikembangkan sebagai salah satu bahan dasar pembuatan kue kering atau kukis (Rahmawati, 2013; Kaahoao et al, 2017; Adhimah et al, 2017). Dalam bentuk tepung, ampas tahu akan memiliki masa simpan yang lebih panjang, mudah disimpan dan lebih variatif dalam pemanfaatannya. Tepung ampas tahu dapat dikreasi menjadi produk-produk pangan yang enak, bergizi dan aman dikonsumsi seperti kerupuk, stik, kue kering dll (Yustina dan Rahmat, 2012).

Metode

Berdasarkan permasalahan yang telah disebutkan di atas, program dilakukan dengan beberapa metode, antara lain:

Waktu dan Lokasi

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Mataram Membangun Desa (UMD) dilaksanakan di Desa Aikmel, Kabupaten Lombok Tengah. Kegiatan KKN dilaksanakan selama 40 hari dimulai pada dengan menerapkan metode pelatihan. Metode pengembangan dilakukan untuk pelaku

Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan sebelum diselenggarakannya seluruh rangkaian kegiatan pada UMKM. Dalam sosialisasi tersebut dilakukan pada mahasiswa KKN yang berjumlah 10 orang. Setelah disosialisasikan pada mahasiswa selanjutnya mereka akan melakukan sosialisasi pada masyarakat pada desa Aikmel.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan untuk pembuatan tepung okara terdiri dari :

Alat :

1. Ayakan
2. Baskom
3. Besek plastik
4. Blender
5. Kompor
6. Panci kukus
7. Piring
8. Serebet
9. Sutil
10. Teflon

Bahan :

1. Ampas tahu

Hasil dan Pembahasan

Cara pembuatan tepung okara

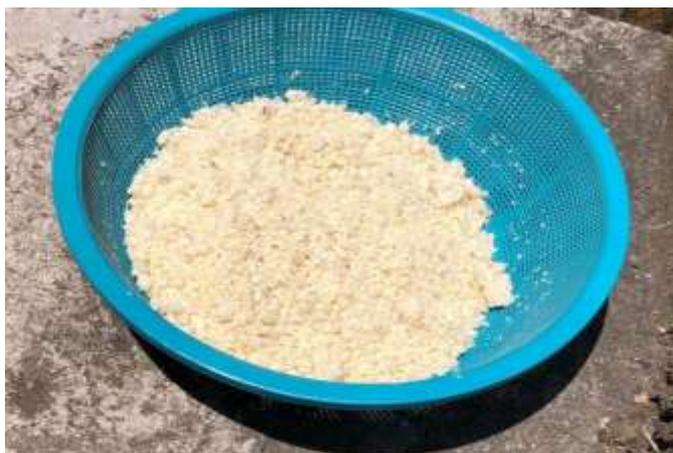
1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. .Peras ampas tahu dengan cara menyelimutinya menggunakan serbet kain yang bersih.



3. Selanjutnya dikukus selama ± 15 menit.



4. Dijemur di bawah sinar matahari selama ± 2 jam.



5. Setelah itu, disangrai dengan api kecil ± 1 jam.



6. Dihaluskan dengan cara diblender.



7. Kemudian diayak.



8. Tepung OKARA siap digunakan.



Kesimpulan

Setelah melakukan pengabdian melalui Program Kemitraan Masyarakat dapat disimpulkan bahwa mahasiswa mendapatkan tambahan pengetahuan dan pemahaman dan keterampilan terkait pembuatan tepung okara dari limbah ampas tahu. Selanjutnya mereka akan mensosialisasikan kepada masyarakat desa Aikmel.

Daftar Pustaka

- Faisal, M., Gani, A., Mulana, F., & Daimon, H. (2016). Treatment and utilization of industrial tofu waste in Indonesia. *Asian Journal of Chemistry*, 28(3).
- Rahayu, L. H., Sudrajat, R. W., & Rinihapsari, E. (2016). Teknologi pembuatan tepung ampas tahu untuk produksi aneka makanan bagi ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), 68-76.
- Rahmawati, R., & Muflihunna, A. M. A. (2022, November). Pemanfaatan limbah ampas tahu untuk produksi kukis sehat bagi ibu hamil untuk mencegah stunting. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 1, No. 1, pp. 261-269).
- Sunartaty, R. (2021). Peningkatan Nilai Tambah Limbah Padat Menjadi Tepung Ampas Tahu Pada Industri Tahu Di Desa Lamteumen Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh. *Jurnal Abditani*, 4(1), 47-50.
- Wati, R. W. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2).