

Pemanfaatan Limbah Tahu Sebagai Makanan Ringan untuk Meningkatkan Perekonomian UMKM Pak Sardin pada Kelurahan Oi Mbo

Ita Purnama¹, Afwan Adam², Arif Rahman³

Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, Indonesia^{1,2,3}

✉ Email Korespodensi: ita123purnama@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 25-06-2025

Disetujui 28-06-2025

Diterbitkan 02-07-2025

Katakunci:

*ampas tahu;
kewirausahaan;
pemberdayaan masyarakat;*

ABSTRAK

Pelatihan pengolahan limbah tahu menjadi makanan ringan dilaksanakan di Kelurahan Oi Mbo, Kota Bima sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat terhadap potensi lokal. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan remaja, dalam mengelola limbah ampas tahu menjadi produk bernilai ekonomis. Metode kegiatan meliputi survei awal, sosialisasi program, pelatihan teknis, dan evaluasi. Hasil survei menunjukkan bahwa ampas tahu masih belum dimanfaatkan secara optimal dan hanya dijadikan pakan ternak atau dibuang. Dalam pelatihan, peserta diajarkan cara mengolah ampas tahu menjadi makanan ringan dengan berbagai rasa serta diberikan pemahaman mengenai pengemasan dan pelabelan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan produk yang layak jual dan mulai memahami pentingnya inovasi dalam pemanfaatan limbah. Kegiatan ini tidak hanya membantu mengurangi pencemaran lingkungan, tetapi juga membuka peluang usaha rumah tangga baru yang berkelanjutan. Implikasi dari kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan berbasis potensi lokal dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mendorong kemandirian ekonomi.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Ita Purnama, Afwan Adam, & Arif Rahman. (2025). Pemanfaatan Limbah Tahu Sebagai Makanan Ringan untuk Meningkatkan Perekonomian UMKM Pak Sardin pada Kelurahan Oi Mbo. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(4), 428-433. <https://doi.org/10.63822/tctvfk33>

PENDAHULUAN

Tahu adalah bahan makanan yang digunakan untuk konsumsi sehari-hari, dibuat dari hasil pengolahan kedelai yang mengandung protein tinggi. Tahu diproduksi melalui proses kimia berupa pengendapan protein kedelai menggunakan zat koagulan seperti cuka, asam, atau garam kalsium. Tahu memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama protein nabati dengan komposisi asam amino yang lengkap dan daya cerna yang tinggi, menjadikannya sumber protein non-hewani yang baik bagi masyarakat (Iswadi et al., 2021). Tahu biasanya berbentuk padatan berwarna putih yang dicetak dalam berbagai ukuran, namun kini juga tersedia dalam bentuk tahu sutra yang lebih lembut. Jika dimasak atau diolah, tahu mampu menyerap bumbu dengan baik, sehingga menghasilkan cita rasa yang kaya. Selain itu, produk olahan kedelai lain seperti tempe telah menjadi alternatif populer selain tahu dalam memenuhi kebutuhan protein nabati di kalangan masyarakat. Seiring dengan meningkatnya konsumsi produk olahan kedelai tersebut, masalah pengelolaan limbah produksi pun mulai muncul.

Kurangnya pengetahuan masyarakat desa terhadap pengelolaan limbah tahu telah menghambat terbukanya peluang bisnis di kelurahan oimbo, Kecamatan rasanae timur. Padahal, limbah tahu ini memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai ekonomi, seperti pakan ternak atau pupuk organik, yang bisa mendukung kebutuhan pertanian maupun peternakan sehari-hari. Melihat potensi tersebut, peluang usaha berbasis limbah tahu di pasaran pun cukup menjanjikan, terutama mengingat biaya produksinya yang rendah dan permintaan produk ramah lingkungan yang semakin meningkat. Berbagai inovasi dan variasi produk berbahan dasar limbah tahu pun dapat dikembangkan sesuai kebutuhan masyarakat. Oleh karena itu, masyarakat oimbo membutuhkan pelatihan untuk mengolah limbah tahu menjadi produk yang lebih bermanfaat dan ramah lingkungan.

Tujuan dari program pembuatan makanan ringan berbahan dasar limbah tahu di Kelurahan Oi Mbo, Kota Bima, adalah sebagai upaya pemberdayaan masyarakat yang mayoritas berprofesi sebagai petani. Dengan adanya penyuluhan ini, masyarakat diharapkan dapat mengolah limbah tahu menjadi produk makanan ringan yang bernilai ekonomis, sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumsi sehari-hari sekaligus membuka peluang usaha baru. Program ini juga bertujuan untuk mengembangkan industri rumah tangga berbasis olahan limbah tahu, yang tidak hanya mengurangi dampak limbah, tetapi juga meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui usaha kecil yang dapat dikelola di tingkat lokal.

Target yang ingin dicapai adalah agar masyarakat dan generasi muda di Kelurahan Oi Mbo, Kota Bima, termotivasi untuk mengolah limbah tahu menjadi makanan ringan yang bernilai ekonomi. Diharapkan para peserta dapat membuka peluang usaha di bidang industri makanan rumahan, sehingga mereka dapat memperoleh keuntungan finansial. Selain itu, dengan memanfaatkan limbah tahu menjadi produk makanan ringan, masyarakat diharapkan dapat lebih menghemat pengeluaran untuk kebutuhan sehari-hari. Program ini juga bertujuan untuk memberikan penyuluhan secara terstruktur, menarik, dan interaktif, sehingga para peserta lebih semangat dan termotivasi untuk memproduksi makanan ringan berbahan dasar limbah tahu yang ramah lingkungan. Dengan demikian, limbah yang dihasilkan dari proses ini dapat dimanfaatkan dengan bijak, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Luaran yang dicapai dari program pembuatan makanan ringan berbahan dasar limbah tahu di Kelurahan Oi Mbo, Kota Bima, adalah agar masyarakat, khususnya generasi muda, dapat menjadi penerus yang mandiri dalam mengelola potensi lokal. Dengan diberikan materi tentang pengolahan limbah tahu

menjadi makanan ringan, diharapkan masyarakat dapat mengolah limbah tahu menjadi produk yang bernilai ekonomi dan dapat dijadikan sebagai usaha rumahan. Program ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat agar mereka bisa memanfaatkan limbah tahu secara maksimal untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, sekaligus membuka peluang usaha baru yang menguntungkan. Selain itu, melalui program ini, diharapkan masyarakat semakin mandiri dan dapat menciptakan peluang ekonomi yang berkelanjutan bagi keluarga mereka.

METODE PELAKSANAAN

a. Survei Awal

Kegiatan survey dilakukan pada usaha produksi tahu yang ada di kelurahan oimbo, disana ada 1 lokasi usaha. Setelah proses pembuatan tahu, masih banyak ampas tahu yang dibiarkan begitu saja oleh pemilik usaha karena sudah tidak digunakan lagi, sehingga banyak peternak yang membeli bahkan disuruh ambil secara gratis untuk makanan ternak.

b. Sosialisasi Program

Sosialisasi program dilaksanakan setelah tahap survey telah dilakukan yaitu dengan melakukan pertemuan dengan calon peserta yang mengikuti pelatihan pemanfaatan limbah tahu untuk dijadikan snack kekinian yang bisa dijadikan sebagai pemacu untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

c. Pelatihan

Peserta pelatihan dikumpulkan di daerah oimbo, sekitar pabrik tahunya langsung, para peserta diajarkan bagaimana cara membuat olahan limbah tahu menjadi snack kekinian, dalam hal ini olahan limbah tahu yang dibuat adalah makanan ringan dari ampas tahu dengan berbagai topping rasa.

d. Evaluasi

Evaluasi dilakukan setelah semua tahap diatas telah terlaksana yaitu dengan meminta kritik dan saran melalui Tanya jawab pada peserta pelatihan mengenai pelaksanaan program.



Gambar 1. Sosialisasi kepada masyarakat tentang limbah tahu

Proses pembuatan berbagai olahan makanan ringan berbahan dasar limbah tahu dimulai dari

penyusunan resep yang lezat hingga menghasilkan produk yang siap dikonsumsi dengan kemasan yang menarik, sehingga memiliki daya tarik jual yang tinggi. Setelah limbah tahu berhasil diolah, para peserta diberikan pengetahuan mengenai cara mengemas dan membuat label untuk produk olahan tahu yang baik dan menarik. Kemasan yang ditawarkan terdiri dari dua jenis, yaitu standing pouch. Kemasan standing pouch memiliki kelebihan, yakni lebih praktis, terlihat menarik, dan mudah dibawa kemana-mana. Setelah olahan makanan ringan dari limbah tahu dikemas, peserta juga diajarkan bagaimana cara membuat label yang baik dan menarik untuk produk tersebut. Selama pelatihan, peserta diberikan pengetahuan mengenai cara mendesain label hingga bagaimana cara mengaplikasikannya pada kemasan standing pouch.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan olahan makanan ringan dari ampas tahu dilaksanakan pada tanggal 27 April 2025. Dengan kegiatan awal melakukan survey untuk mengetahui permasalahan yang dialami masyarakat Kelurahan Oimbo. Kegiatan pelatihan ini ditunjukkan untuk ibu-ibu rumah tangga dan remaja yang mau membuka usaha. Masyarakat menganggap bahwa ampas tahu ini tidak mempunyai kandungan gizi sehingga ampas tahu ini biasanya dibuang atau dijual dengan harga murah. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Teknik Kimia FT UMJ, ampas tahu memiliki potensi untuk dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang dapat dikomersilkan (Sari Putri et al., 2020). Dalam hal ini peserta diberi wawasan bagaimana memanfaatkan ampas tahu dengan tepat dan cermat. Sehingga tidak hanya dapat diproduksi dalam kebutuhan rumah tangga, namun dapat menjadi bidang usaha bagi ibu-ibu rumah tangga yang menginginkan memiliki penghasilan tambahan (Sari et al., 2019). Peserta pelatihan yang merupakan ibu-ibu dan remaja diberi pelatihan langsung cara pengolahan ampas tahu menjadi produk makanan ringan. Sebelum diolah, ampas tahu diperas untuk menghilangkan sebagian airnya dan dikukus selama 15–30 menit agar mengurangi kandungan mikroba (Ramadhan et al., 2015). Produk makanan yang telah dikembangkan oleh tim yang berisi 2 orang antara lain adalah makanan ringan dengan berbagai rasa.



Gambar 2. Pembuatan makanan ringan dari ampas tahu

KESIMPULAN

Dari uraian pengabdian kepada masyarakat yang kami lakukan dapat disimpulkan bahwa ampas tahu jika diolah dengan sentuhan inovasi dan kreatif bisa menghasilkan berbagai produk seperti dalam pelatihan pengabdian kami menghasilkan produk kripik dan kerupuk ampas tahu sebagai snack kekinian yang pangsa pasar nya bisa untuk semua kalangan masyarakat. Hasil Evaluasi yang kami lakukan masyarakat sudah bisa memproduksi sendiri setelah melakukan pelatihan, pembuatan brand dan kemasan yang lebih baik dengan standing pouch.

SARAN

a. Untuk UMKM

Pemilik usaha tahu diharapkan dapat lebih aktif dalam mendukung pemanfaatan limbah produksinya, misalnya dengan menyediakan limbah tahu secara rutin dan higienis kepada masyarakat yang ingin mengolahnya. Selain itu, pemilik usaha juga dapat menjalin kemitraan dengan kelompok masyarakat pengolah limbah tahu agar tercipta hubungan simbiosis yang saling menguntungkan serta memperluas cakupan usaha menjadi lebih ramah lingkungan dan berkelanjutan.

b. Untuk Pemerintah

Pemerintah daerah melalui dinas terkait seperti Dinas Koperasi, UKM, dan Dinas Lingkungan Hidup disarankan untuk memberikan dukungan dalam bentuk bantuan alat produksi, akses perizinan usaha (PIRT/halal), serta memfasilitasi promosi dan pemasaran produk olahan limbah tahu. Intervensi kebijakan yang mendukung ekonomi sirkular di tingkat lokal sangat penting untuk mendorong skala usaha kecil menjadi lebih kompetitif

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung terselenggaranya kegiatan pengabdian ini. Terutama kepada masyarakat Kelurahan Oi Mbo yang telah berpartisipasi aktif, serta UMKM Pak Sardin sebagai mitra utama dalam pemanfaatan limbah tahu. Kami juga menyampaikan apresiasi kepada pihak kampus dan dosen pembimbing atas bimbingan dan fasilitas yang diberikan, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Iswadi, D., Kimia, T., Teknik, F., & Air, K. (2021). Modifikasi pembuatan tahu dengan penggunaan lama perendaman, lama penggilingan dan penggunaan suhu dalam upaya meningkatkan kualitas produk tahu. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 5(1), 20–30.
- Ramadhan, T., Aminah, S., Sente, U., Permana, A. W., & Handayati, Y. (2015). Karakteristik Fisik dan Kimia Ampas Tahu sebagai Bahan Baku Pangan. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 353–357.

- Sari, A. M., Hasyim, U. H., Ismiyati, I., Sari, F., & Siskayanti, R. (2019). Pelatihan potensi ampas tahu sebagai produk makanan bekerjasama dengan divisi pengembangan bisnis BM PPPIJ Jakarta Islamic Center Jakarta Utara. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ.
- Sari Putri, I. S., Rahmawati, D., & Novita Sari, N. (2020). Pemasaran Online Produk Olahan Unik Ampas Tahu Sebagai Bentuk Diversifikasi Produk Menggunakan Hasil Proses Pengolahan Limbah Sederhana Industri Tahu. Jurnal Difusi, 2(1), 41. <https://doi.org/10.35313/Difusi.V2i1.1818>