

PENDAMPINGAN DALAM PEMBUATAN PRODUK BERBASIS AMPAS TAHU PADA PENGRAJIN TAHU TEMPE ABIAN TUBUH

Reni Sofiyatin, Luh Suranadi, Lalu Khairul abdi

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Mataram
reni.sofiyatin72@gmail.com

Abstract

Okara are one of the wastes produced in tofu production. One of the areas in the city of Mataram which is the center of the tofu and tempe industry is Abian Tubuh. The use of okara by tofu craftsmen is only made into crackers. This community service activity aims to increase the knowledge and skills of tofu craftsmen in developing okara-based products in making nuggets. The assistance provided increases the knowledge of craftsmen in developing okara-based products.

Keywords: Okara:Chicken Nugget

Abstrak

Ampas tahu merupakan salah satu limbah yang dihasilkan dalam produksi tahu. Salah satu wilayah yang ada di Kota Mataram yang merupakan sentral Home Industri tahu tempe adalah Abian Tubuh. Pemanfaatan Ampas tahu oleh pengrajin tahu hanya dibuat krupuk. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengrajin tahu dalam pengembangan produk berbasis ampas tahu dalam pembuatan Nugget. Pendampingan yang dilakukan meningkatkan pengetahuan pengrajin dalam pengembangan produk berbasis ampas tahu.

Keywords: Ampas Tahu,Nugget ayam.

PENDAHULUAN

Abian tubuh merupakan salah satu wilayah yang ada dikota Mataram yang merupakan sentral *Home Industri* tahu tempe. Salah satu limbah yang dihasilkan dalam produksi tahu adalah ampas tahu. Ampas tahu segar mempunyai kadar air yang tinggi sekitar 84 % (Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, 2018) sehingga menyebabkan umur simpannya pendek, sedangkan dari kandungan gizi ,ampas tahu segar per 100 gram mengandung energi 67 kalori,protein 5 gram, lemak, 2,1 gram dan karbohidrat 8,1 gram serta

serat 4,1 gram (Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, 2018). Pemanfaatan limbah ampas tahu masih tergolong sederhana yaitu hanya sebagai pakan ternak dengan harga jual ampas tahu Rp 300 – 500/kg. Ampas tahu memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai produk makanan yang memiliki nilai gizi tinggi.

Keterbatasan pengetahuan pengrajin tentang nilai gizi dan pemahaman pengrajin yang kurang optimal dalam inovasi yang bisa diaplikasikan dalam pengolahan ampas tahu merupakan salah satu masalah yang dihadapi oleh pengrajin sehingga

pemanfaatan limbah hasil pembuatan tahu ini masih dianggap memiliki nilai ekonomi rendah.

Pengembangan produk berbasis ampas tahu dalam kegiatan pengabmas ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengrajin dalam memanfaatkan ampas tahu dalam pembuatan produk seperti nugget.

Nugget populer dikonsumsi oleh masyarakat sebagai lauk maupun makanan selingan. Nugget umumnya dibuat dari campuran daging ayam dengan atau tanpa tambahan lain yang diproses dengan dicetak (kukus cetak atau beku cetak, diberi bahan pelapis dengan atau tanpa digoreng (SNI 6683, 2014)

Penggunaan ampas tahu segar maupun tepung ampas tahu dalam pembuatan nugget merupakan salah satu upaya dalam menekan harga namun dari segi nilai gizi masih bagus. Penggunaan ampas tahu segar dalam pembuatan nugget mampu mensubstitusi 10-30 % bahan baku sedangkan untuk tepung ampas tahu berfungsi sebagai bahan pengikat dalam pembuatan nugget (Ginting, Adi, Elisabeth, Khamidah, & Rinaldi, 2024)

METODE

Mitra dalam kegiatan ini adalah satu kelompok pengrajin tahu tempe bapak H.Marzuki yang memproduksi tempe dan tahu. Kegiatan dilaksanakan selama bulan Juli 2024 . Metode yang digunakan ceramah, demonstrasi dan pendampingan dalam pembuatan produk berupa Nugget ayam yang ditambahkan ampas tahu segar. Kegiatan diawali dengan pengurusan ijin di Kelurahan Abian tubuh, dilanjutkan sosialisasi pada mitra dan pendampingan dalam pembuatan produk nugget.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabmas ini diawali dengan sosialisasi pada mitra tentang ampas tahu terkait dengan kandungan gizi ampas tahu segar. Hal ini dilaksanakan sebagai upaya dalam meningkatkan pengetahuan mitra tentang ampas tahu, khususnya kandungan gizi dan pemanfaatan ampas tahu . Hasil survey awal yang dilakukan, ampas tahu yang diproduksi cukup banyak hanya dijual untuk pakan ternak.

Pemberian edukasi tentang kandungan gizi ampas tahu dilaksanakan pada 13 juli 2024 dan pendampingan dalam pembuatan produk nugget dilakukan dalam 2 kali pertemuan yaitu pada tanggal 20 dan 27 juli 2024. Pemahaman mitra akan ampas tahu hanya sebatas ampas tahu mudah rusak dan hanya diolah menjadi krupuk.

Ampas tahu merupakan hasil limbah yang masing memiliki kandungan air yang cukup tinggi sehingga mudah rusak. Rata rata kandungan air ampas tahu segar antara 76,62 % - 90,22 % (Ginting et al., 2024) selain kandungan air ,ampas tahu juga masih mengandung protein nabati yang cukup tinggi. Ampas tahu memiliki kandungan protein nabati yang cukup tinggi sekitar 23,55% atau setara 26,6 gram per 100 gram selain kandungan karbohidrat 26,92 % ,lemak 5,54 % serta serat 16,53 % .

Masih tingginya kandungan gizi ampas tahu ini peluang dalam melakukan divertifikasi produk turunannya. Divertifikasi ampas tahu adalah memproduksi beberapa produk turunan ampas tahu dengan tujuan agar produk lebih tahan lama,siap dikonsumsi dan memberikan nilai tambah (Essy Malays sari sakti, Shaafenti, 2021)

Nugget yang dibuat berbahan dasar ayam yang ditambahkan dengan ampas tahu segar. Sebelum membuat nugget, ampas tahu segar dilakukan penyaringan dengan menggunakan alat spiner untuk mengurangi kadar air, kemudian dilakukan sangrai yang ditambahkan daun salam agar mengurangi aroma langu pada ampas tahu, selanjutnya ampas tahu dicampur dengan ayam dan bumbu kemudian dilakukan pengukusan dan selanjutnya dipotong sesuai selera dilakukan pelapisan dengan tepung panir. Produk nugget ayam ampas tahu dalam kegiatan ini dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1: Produk Nugget ayam ampas tahu



Gambar 2 : Peserta yang mengikuti pendampingan



Gambar : Proses pembuatan produk nugget

Pemanfaatan ampas tahu dalam pembuatan nugget ini memberikan manfaat untuk mitra selain meningkatkan nilai guna untuk pengolahan ampas tahu juga mitra menjadi meningkat pengetahuannya. Metode pendampingan dan demonstrasi pembuatan membantu mitra memahami cara pemanfaatan ampas tahu menjadi produk yang bernilai gizi tinggi dan juga dapat menjadi peluang usaha baru bagi mitra.

Divertifikasi ampas tahu selain pembuatan Nugget juga bisa dibuat menjadi tepung ampas tahu (Kharisma, Putri, Sudrajat, Susanti, & Batuthoh, 2022), sempol ampas tahu (Luthfiah, Sofiyatin, & Abdi, 2022) bakso yang di modifikasi dengan penambahan tepung ampas tahu dan tepung mocaf (syafriilia Fillaili, farida wahyu ningtyas, 2020)

SIMPULAN

Pendampingan yang dilakukan meningkatkan pengetahuan pengrajin dalam pengembangan produk berbasis ampas tahu khususnya dalam pembuatan Nugget.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima Kasih diucapkan kepada UPPM Poltekkes Kemenkes Mataram yang telah memberikan Pendanaan untuk kegiatan ini, Lurah Abian Tubuh, serta Bapak H.Marzuki selaku mitra dalam kegiatan pengabdian ini

DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, D. G. M. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.

Essy Malays sari sakti, Shaafenti, D. P. (2021). *Monograf " peningkatan daya kreatifitas pengembangan produk dengan divertifikasi ampas tahu dan penjualan mellalui Marketplace. CV Eureka Media Aksara.*

Penelitian Sisitim Kesehatan.

Ginting, E., Adi, D., Elisabeth, A., Khamidah, A., & Rinaldi, J. (2024). The nutritional and economic potential of tofu dreg (okara) and its utilization for high protein food products in Indonesia The nutritional and economic potential of tofu dreg (okara) and its utilization for high protein food products in Indonesia. *Journal of Agriculture and Food Research*, 16(April), 101175. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101175>

Kharisma, D., Putri, Y., Sudrajat, H., Susanti, A., & Batuthoh, W. I. (2022). Pemanfaatan Limbah ampas tahu dalam pembuatan tepung berserat pangan tinggi dan rendah lemak sebagai alternatif bahan pangan fungsional. *Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember*, 1(2), 27–35.

Luthfiyah, F., Sofiyatin, R., & Abdi, L. K. (2022). Praktek membuat jajanan dari daun kelor dengan memanfaatkan ampas tahu pada pengrajin tempe tahu di kelurahan Abian Tubuh Baru Kota Mataram. *Martabe*, 5, 3808–3815.

SNI 6683. (2014). *Naget ayam (Chicken nugget)*.

syafriilia Fillaili, farida wahyu ningtyas, S. (2020). Pengaruh penambahan tepung ampas tahu terhadap kadar protein,kadar serat,kadar air dan daya terima bakso ikan nila. *Buletin*