

**PEMANFAATAN AMPAS TAHU SEBAGAI BAHAN DASAR KRIPIK UNTUK  
MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA PANJI KIDUL**

**Iva Datul hasanah<sup>1</sup>, Siti Seituni<sup>2</sup>, Nur Hasanah<sup>3</sup>, Riki Wahyudi<sup>4</sup>, Nasiruddin<sup>5</sup>, Nur  
Hosen<sup>6</sup>, Rofik Iskandar<sup>7</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup> **STKIP PGRI Situbondo, Indonesia**

[acikspdi82@gmail.com](mailto:acikspdi82@gmail.com)

Abstrak : Kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Panji Kidul adalah proses partisipatif yang memberi kepercayaan dan kesempatan kepada masyarakat dan mahasiswa STKIP PGRI Situbondo untuk mengkaji tantangan utama pembangunan masyarakat dan mengajukan kegiatan-kegiatan yang dirancang untuk mengatasi masalah yang ada di Desa Panji Kidul. Dalam hal ini masyarakat menjadi subjek yang melakukan proses merasakan adanya sesuatu yang belum lengkap pada dirinya, sehingga menyadari dan berupaya dengan kekuatannya menyelesaikan masalah-masalahnya secara mandiri. Melalui hasil observasi maka dilakukan pengabdian ini dengan tujuan meningkatkan perekonomian masyarakat desa panji kidul situbondo. Adapun hasil dari pengabdian ini tampak dari antusiasme masyarakat yang sangat mendukung dalam program pembuatan kripik ampas tahu.

Kata kunci : ampas tahu, kripik, ekonomi

Abstract: Community empowerment activities in Panji Kidul Village are a participatory process that gives trust and opportunity to the community and STKIP PGRI Situbondo students to examine their main development challenges and propose activities designed to overcome existing problems in Panji Kidul Village. In this case, society becomes a subject who carries out the process of feeling that there is something incomplete about themselves, so that they realize and try with their strength to solve their problems independently. Through this PBPM activity, it is hoped that it can also be used as a bridge for students to move on to real life, namely after the student graduates from college. Based on these considerations, PBPM activities are considered important and must be held. Based on the results carried out by STKIP PGRI Situbondo students in PBPM activities in Panji Kidul Village, both in the areas of supporting activities and main activities, they obtained better

results for 2 months in Panji Kidul Village. The enthusiasm of the community is very supportive of the PBPMD work program in the main section: Making chips/crackers from tofu dregs. STKIP PGRI Situbondo students who carry out PBPMD activities every time after sunset, we always regularly coordinate with the head of the hamlet, RT, and the head of the Dipanji Kidul Sausage Tofu factory and most importantly coordinate with the Panji Kidul village head.

Keywords: chips/crackers, tofu dregs, Panji Kidul village

## **PENDAHULUAN**

Mayoritas penduduk yang tinggal di Desa Panji Kidul Kecamatan panji masih banyak latar belakang pendidikan yang masyarakat miliki relatif lebih rendah, namun sedikit banyak ada yang pendidikannya sudah sarjana. Kondisi ekonomi masyarakat sekitar dapat dikatakan sebagai kalangan menengah ke bawah. Mayoritas pekerjaan masyarakat adalah sebagai petani karena kondisi geografis wilayah desa tersebut berupa tanah persawahan. Akan tetapi, karena terbatasnya pengairan di persawahan, pada musim kemarau banyak sawah yang tidak ditanami atau istilahnya disebut bero (Puspita, 2020). Selain itu keterbatasan kemampuan dalam ilmu pengetahuan teknologi dan pengembangan ekonominya dalam memasarkan sebuah produk dan dana untuk membuka usaha masih banyak kesulitan. Keripik adalah makanan ringan (snack food) yang mempunyai sifat renyah, kering, serta mengandung kadar lemak yang cukup tinggi. Keripik termasuk ke dalam jenis makanan cracker, yang mana craker memiliki sifat renyah. Namun apabila produk cracker meresap air, maka sifat renyah ini akan lenyap. Hampir semua kalangan menyukai olahan keripik sebagai salah satu produk makanan yang digandrungi (Gideon Setyo Budi Witjaksono dkk., 2023).

Sumber daya manusia yang terlibat pada umumnya bertaraf pendidikan yang relatif rendah, serta belum banyak yang melakukan pengolahan limbah (Korbafo dkk., 2022). Proses pembuatan tahu akan menghasilkan limbah ampas tahu yang sifatnya mudah rusak sehingga akan menimbulkan bau yang tidak sedap serta mencemari lingkungan jika tidak ditangani dengan baik (*Teknologi Tepat Guna*, 2018) . Pemberdayaan masyarakat dapat diartikan sebagai upaya-upaya strategis yang dilakukan secara terencana agar terjadi perubahan sosial masyarakat dalam meningkatkan keberdayaan dalam memenuhi

kebutuhan hidup. Proses pemberdayaan ini dilakukan dengan memberikan serangkaian pembelajaran kepada masyarakat sasaran agar dapat secara mandiri meningkatkan taraf kesejahteraan dan kualitas hidupnya (Saidah dkk., 2023). Kegiatan ini bermanfaat bagi para pelaku home industri dan masyarakat desa Apung Kecamatan Tanjung Selor karena akan dapat menambah pengetahuan tentang manfaat ampas tahu dan diversifikasi pangan serta keterampilan dalam mengolah pangan yang berasal dari limbah yang masih memiliki komponen gizi. Lebih lanjut para pelaku home industri yang ada di desa Apung, Kecamatan Tanjung Selor paham akan pentingnya proses diversifikasi pangan dalam rangka pemenuhan gizi keluarga disamping itu sumber mata pencaharian tambahan dengan jalan memanfaatkan limbah ampas tahu (Farishi dkk., t.t.).

Pemanfaatan ampas tahu yang selama ini terbuang dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Di Desa Panji Kidul, pembuatan kripik, krupuk, dan stik dari ampas tahu dapat meningkatkan nilai ekonomi serta mengurangi limbah. Menciptakan produk olahan yang bernilai jual tinggi, serta meningkatkan keterampilan dan perekonomian masyarakat.

## **PERMASALAHAN**

Banyaknya sumber daya alam yang dapat di hasilkan tapi kurangnya pemanfaatan yang di lakukan oleh masyarakat Desa Panji Kidul. Perolehan data dan permasalahan persoalan yang ada di masyarakat Desa Panji Kidul, selanjutnya dirumuskan rangkaian kegiatan program. Rangkaian program ini sesuai dengan persoalan yang dihadapi kemudian disusun berdasarkan fungsi dan penggunaan dengan memperbaiki dan menyempurnakan / (renovasi), peran serta (partisipasi) . adapun permasalahan di desa panji kidul adalah banyaknya pengusaha tahu namun belum menggunakan limbah atau ampas tahu menjadi bernilai ekonomis sehingga dapat menjadi tambahan peningkatan perekonomian masyarakat desa panji kidul situbondo.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian Berbasis Pemberdayaan Masyarakat Desadi Desa Panji Kidul menjadi fasilitas yang diberikan melalui pelatihan pembuatan ampas tahu menjadi bahan makanan hingga menjadi kripik.melalui Program kegiatan yang disusun berdasarkan data-

data yang didapatkan melalui observasi/wawancara langsung dengan para petinggi desa serta pengumpulan data tertulis yang kemudian masyarakat diharapkan mendapat pembinaan yang tepat sehingga dapat mengembangkan potensi yang ada di Desa Panji Kidul Kecamatan Panji.

Kondisi ekonomi yang diharapkan Indonesia adalah ekonomi yang tercermindari kompetisi individu-individu dalam menciptakan inovasi (Ernawati dkk., 2022). Tahu merupakan makanan asli Indonesia yang banyak dikonsumsi masyarakat karena memiliki kandungan protein tinggi dengan harga murah. Kegiatan industri tahu di Indonesia didominasi oleh usaha-usaha skala kecil dengan modal yang terbatas. Dari segi lokasi, usaha ini juga sangat tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu Desa Panji Kidul, Urutan kegiatan yang dilakukan ialah 1). Sosialisasi, 2). Penyampaian produk dan tata cara membuat kripik/krupuk dari ampas tahu, 3). Pelaksanaan pembuatan kripik/krupuk dari ampas tahu dengan ibu – ibu PKK dan mahasiswa PBPM 4). Pembuatan label dan pemasarannya. Pelaksanaan pertama ialah sosialisasi yang dilakukan mahasiswa PBPM ketika ibu – ibu PKK mengadakan pertemuan rutin untuk menunjukkan program kita. Kedua penyampaian hasil produk yang sudah jadi untuk menjadikan contoh dan bahan uji coba sebelum praktik kepada ibu – ibu PKK di Desa Panji Kidul. Ketiga mempraktikkan pembuatan kripik/krupuk dari ampas tahu dengan ibu – ibu PKK. Tahap terakhir ialah pembuatan label untuk dipasarkan secara online ataupun langsung. Tim pelaksanaan meliputi ibu-ibu khususnya ibu-ibu PKK yang ada di Desa Panji Kidul. Dikarenakan lebih efisien apabila anggotanya melibatkan ibu-ibu PKK terutama ibu – ibu di Desa Panji Kidul. Pelaksanaan ini dibuat agar ibu – ibu mendapatkan kegiatan untuk mengisi waktu – waktu luang dan menjadikan pekerjaan sampingan. Program ini dibuat kurang lebih 2 bulan ketika mahasiswa PBPM terjun ke lapangan. Hal ini dijadikan program utama oleh mahasiswa PBPM dan ibu – ibu PKK Desa Panji Kidul. Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka tahap awal perusahaan melakukan kegiatan produksi harus melalui beberapa proses, yaitu proses persiapan, pencucian dan perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, pencetakan dan proses pemotongan (Safitri dkk., 2023).

## **PELAKSANAAN**

Objek kegiatan ini adalah pembuatan kripik/krupuk dari ampas tahu yang di laksanakan oleh ibu – ibu PKK dan mahasiswa PBPMD. Urutan kegiatan yang dilakukan ialah 1). Sosialisasi, 2). Penyampaian produk dan tata cara membuat kripik/krupuk dari ampas tahu, 3). Pelaksanaan pembuatan kripik/krupuk dari ampas tahu dengan ibu – ibu PKK dan mahasiswa PBPMD 4). Pembuatan label dan pemasarannya. Pelaksanaan pertama ialah sosialisasi yang di lakukan mahasiswa PBPMD ketika ibu – ibu PKK mengadakan pertemuan rutin untuk menunjukkan program kita. Kedua penyampaian hasil produk yang sudah jadi untuk menjadikan contoh dan bahan uji coba sebelum praktik kepada ibu – ibu PKK di Desa Panji Kidul. Ketiga mempraktikkan pembuatan kripik/krupuk dari ampas tahu dengan ibu – ibu PKK. Tahap terakhir ialah pembuatan label untuk dipasarkan secara online ataupun langsung. Bahan dan Alat Pembuatan kripik/krupuk dari ampas tahu 1. Bahan: Ampas tahu, Bumbu (garam, bawang putih, dan bumbu tambahan sesuai selera), Tepung (terigu atau tapioka), Minyak goreng 2. Alat : Wadah pencampur, Alat penggiling, Penggorengan, Alat pemotong 3. Proses Pembuatan : Cuci ampas tahu untuk menghilangkan sisa-sisa bahan kimia atau kotoran, Tiriskan hingga air berkurang setelah itu Campurkan ampas tahu dengan tepung dan bumbu hingga merata, Uleni hingga adonan bisa dibentuk. selanjutnya bentuk adonan menjadi bentuk stik, atau pipihkan untuk kripik/krupuk, Untuk krupuk, dapat digunakan cetakan atau dibentuk manual, Jemur adonan yang telah dibentuk di bawah sinar matahari hingga kering, Pastikan adonan benar-benar kering untuk hasil yang optimal saat digoreng, Panaskan minyak dalam wajan, Goreng adonan yang telah kering hingga berwarna keemasan dan renyah, Angkat dan tiriskan minyaknya. Terakhir proses pemasaran Menawarkan produk kepada pasar lokal, warung, dan melalui media sosial, Mengikuti bazar atau pameran untuk memperkenalkan produk, dan Gunakan kemasan yang menarik dan informatif mengenai manfaat produk. Kegiatan ini dinilai berhasil. Hal ini dibuktikan dengan hasil aktivitasnya sebagai presenter. Kegiatan ini dilaksanakan sesuai dengan rencana dan prosedur yang telah ditetapkan. Tidak ada kendala berarti yang dihadapi tim pelaksana, hanya memerlukan pelatihan yang intensif untuk dapat menghasilkan kegiatan sebagai pemateri. Tidak hanya itu, peserta mengaku mengikuti kegiatan yang dilakukan tim pelaksana sangat bermanfaat untuk mengoptimalkan kemampuannya sebagai presenter di masa depan.

Dengan mengikuti pelatihan, peserta mengetahui dan bersedia memperbaiki kekurangannya. Peningkatan tersebut dilakukan dengan lebih aktif dan intensif dalam pelatihan, dibuktikan dengan kegigihan dan semangat dalam menjalankan kegiatan sebagai presenter.

## HASIL DAN LUARAN

Salah satu pemanfaatan limbah industri tahu berupa ampas kedelai adalah dengan dijadikan produk kuliner berupa ampas tahu. Diketahui bahwa potensi tepung dari ampas industri pengolahan kedelai sebagai bahan pangan, dimana tepung ampas kedelai mempunyai sifat fisiko kimia, fungsional dan mikrobiologi yang berpotensi sebagai bahan baku produk olahan kue kering, soy crackers, minuman, dan brownies (Maulida Filailin Mubarakah dkk., 2024). Pembuatan kripik atau krupuk dari ampas tahu merupakan program kerja utama dari kegiatan PBPM desa panji kidul, Ampas tahu merupakan padatan dari bubur kedelai yang diperas dan tidak berguna lagi dalam pembuatan tahu dan cukup potensial dipakai sebagai bahan makanan karena ampas tahu masih mengandung gizi yang baik.

### Proses Pelatihan Penggunaan Ampas tahu



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Ampas Tahu

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 (Rahmawati dkk., 2019). Dalam hal ini peserta diberi wawasan bagaimana memanfaatkan ampas tahu dengan tepat

dan cermat. Peserta pelatihan yang merupakan ibu-ibu dan remaja diberi pelatihan langsung cara pengolahan ampas tahu menjadi produk snack kekinian. Sebelum diolah, ampas tahu diperas untuk menghilangkan sebagian airnya dan dikukus selama 15 – 30 menit agar mengurangi kandungan mikroba. Sehingga tidak hanya dapat diproduksi dalam kebutuhan rumah tangga, namun dapat menjadi bidang usaha bagi ibu-ibu rumah tangga yang menginginkan memiliki penghasilan tambahan. Pemanfaatan sisa tahu masih terbatas, bahkan seringkali produk yang tidak dimanfaatkan sama sekali. Masyarakat juga akan berpartisipasi aktif dalam diskusi dan kegiatan tanya jawab selama sosialisasi. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat mengenai pembuangan limbah tahu masih sangat kurang. Umumnya sisa tahu hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan pupuk karena kurangnya informasi dan pengetahuan. Pelatihan produksi kripik dari ampas tahu bisa menjadi revolusi dalam pengolahan limbah. Hal ini dikarenakan bahan-bahannya tersedia dengan harga yang terjangkau, serta kandungan nutrisi yang terdapat pada bahan dasar tahu. Selain itu, bahan dan alat tambahannya juga sederhana dan mudah dibuat. Pada saat demonstrasi pembuatan kripik dari ampas tahu di lokasi, rasa penasaran masyarakat sangat tinggi karena masyarakat langsung mengikuti kegiatan tersebut. Tim pengabdian juga menyiapkan sampel Kripik dari ampas tahu siap saji dan meminta masyarakat menilai rasa dan teksturnya. Setelah mencobanya, komunitas pun tertarik untuk mencobanya, namun meminta dukungan terus dari tim hingga mampu membuat Kripik dari ampas tahu sendiri. Berdasarkan hasil kegiatan amal tersebut, diharapkan dapat memotivasi dan mendorong masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizi dan perekonomian keluarganya dengan mengolah sisa tahu menjadi makanan ringan sesuai langkah dan cara yang ditentukan. Agar tidak ragu untuk terus meneliti kipasta, kami berbincang tentang apa saja yang masih terkandung pada bahan dasar tahu.

## **KESIMPULAN**

Hasil dari pembuatan kripik/krupuk dari ampas tahu tidak hanya memberikan produk yang bernilai jual, tetapi juga menciptakan manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat. Ini adalah langkah positif menuju pengelolaan sumber daya yang lebih baik dan pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Pembuatan kripik atau krupuk dari ampas tahu merupakan inisiatif yang memberikan banyak manfaat, baik dari segi ekonomi,

sosial, maupun lingkungan. Berikut adalah poin-poin utama dari kesimpulan tersebut:

1. Pemanfaatan Limbah: Proses ini membantu mengurangi limbah ampas tahu yang sering kali dibuang, menjadikannya sumber daya yang bernilai.
2. Peningkatan Ekonomi: Produk olahan ini membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, meningkatkan pendapatan dan menciptakan lapangan kerja.
3. Nutrisi dan Kesehatan: Kripik/krupuk yang dihasilkan memiliki kandungan gizi yang baik, menawarkan alternatif camilan yang lebih sehat bagi konsumen.
4. Keterampilan Masyarakat: Melalui pelatihan dan proses produksi, masyarakat memperoleh keterampilan baru dalam pengolahan makanan, meningkatkan kapasitas masyarakat dalam berwirausaha.
5. Kesadaran Lingkungan: Inisiatif ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengelolaan limbah dan penggunaan sumber daya yang berkelanjutan.
6. Potensi Pemasaran: Produk ini memiliki potensi untuk dipasarkan secara luas, baik secara lokal maupun online, dengan inovasi rasa dan kemasan yang dapat menarik minat konsumen.

Dengan demikian, pembuatan kripik/krupuk dari ampas tahu tidak hanya menguntungkan secara finansial, tetapi juga mendukung pembangunan berkelanjutan dan kesejahteraan masyarakat.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Ernawati, S., Rimawan, M., Jaeanab, J., Huda, N., & Kusumayadi, F. (2022). Pemanfaatan

Ampas Tahu Menjadi Snack Kekinian Sebagai Usaha Untuk Pemanfaatan Limbah

Tahu Di Desa Tonggorisa. *Zadama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 92–96.

<https://doi.org/10.56248/zadama.v1i1.26>

Farishi, M. S., Taufiq, M., & Wijaya, R. S. (t.t.). *PENINGKATAN KUALITAS PRODUK*

*UMKM “KERIPIK MENJES” MELALUI TEKNOLOGI TEPAT GUNA SPINNER.*

01(03).

Gideon Setyo Budi Witjaksono, Michelle Lius, Alfinatul Fauziah, Linda Octavia

- Kusumawardhani, Terrano Windrianto Darmawan, & Moh Sofyan Farishi. (2023). Sosialisasi dan Implementasi Pembuatan Mesin Spinner pada UMKM Keripik Menjes Kyu di Kelurahan Pakunden Blitar. *Karunia: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(2), 173–183. <https://doi.org/10.58192/karunia.v2i2.1044>
- Korbafo, E., Naisali, H., & Metboki, B. (2022). Pelatihan Pembuatan Kipasta (Keripik Ampas Tahu) Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Industri Masyarakat Desa Oelami Kecamatan Bikomi Selatan. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(6), 664–669. <https://doi.org/10.25008/altifani.v2i6.303>
- Maulida Filailin Mubarakah, Syafaatur Rahmah, Siti Fatimah, & Maulana Dhiyahul Haq. (2024). Inovasi Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Menjadi Kerupuk di Dusun Bunut Kidul Desa Asrikaton. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 73–82. <https://doi.org/10.70340/japamas.v3i1.38>
- Puspita, A. R. (2020). PEMANFAATAN LIMBAH TAHU SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA BRINGINAN, KECAMATAN JAMBON, PONOROGO. *InEJ: Indonesian Engagement Journal*, 1(2). <https://doi.org/10.21154/inej.v1i2.2330>
- Rahmawati, A. P., Aisyah, R. S. S., & Affifah, I. (2019). Penerapan Model Pembelajaran POGIL sebagai Upaya Meningkatkan Pemahaman Konsep Larutan Penyangga. *EduChemia (Jurnal Kimia dan Pendidikan)*, 4(1), 58. <https://doi.org/10.30870/educhemia.v4i1.4846>
- Safitri, I. K., Anisa, S. N., Raihani, N. A., & Hutomo, Y. P. (2023). *PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA UMKM TAHU PAK EMAN DAN PRODUK INOVASI AMPAS TAHU.*

Saidah, H., Hanifah, L., Sulistiyono, H., Rawiana, S., & Suroso, A. (2023).

PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN  
PANGAN BERBAHAN LOKAL DI DESA JELANTIK KABUPATEN LOMBOK  
TENGAH. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 109–117.

<https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.835>

*Teknologi Tepat Guna*. (2018). 1.