

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, April 2023
Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023**

PENGOLAHAN LIMBAH AMPAS TAHU MENJADI NUGGET FROZEN FOOD DI DESA KOTARAJA

Abdul Muazzam Abimanyu*, Raran Esty Jaibu, Latifatul Insaniyah, Ermanisturi Utami, Dandi Sopiyan, Yulia Astuti, Baiq Riza Sa'adatul Septia, Baiq Shaumi Fitri Ramadhani, M. Ramadhandy Grantoro, Varian Milenio Denine

Universitas Mataram

Alamat korespondensi: abim.wirnani@gmail.com

Jl. Majapahit No.62, Gomong, Kec. Selaparang, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat

ABSTRAK

Desa Kotaraja merupakan salah satu Desa yang terletak di Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Desa Kotaraja memiliki penduduk dengan profesi yang beragam dan mayoritas masyarakatnya berwirausaha. Salah satu usaha yang ada di Desa Kotaraja yaitu produksi tahu. Permasalahan yang ditemukan di Desa Kotaraja khususnya pada produksi tahu yaitu limbah padat dan limbah cair masih jarang dimanfaatkan. Khususnya limbah padat yang berupa ampas tahu masih jarang dimanfaatkan terutama dalam bidang kuliner. Biasanya ampas tahu di manfaatkan sebagai pakan ternak dan pupuk organik oleh masyarakat, padahal ampas tahu masih mengandung banyak unsur gizi seperti protein nabati dan karbohidrat. Hal ini disebabkan karena kurangnya informasi serta minimnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan limbah ampas tahu dan strategi pemasaran. Oleh karena itu, perlu adanya sosialisasi terkait manfaat dan cara pengolahan ampas tahu menjadi produk pangan kepada masyarakat Desa Kotaraja dengan cara mengembangkan kreasi limbah ampas tahu menjadi produk yang lebih inovatif, memiliki nilai jual tinggi, serta dengan penyajian yang lebih menarik yaitu dengan cara diolah sebagai bahan dasar dalam pembuatan nugget frozen. Sehingga dengan hadirnya produk baru ini diharapkan dapat menjadi inovasi baru bagi masyarakat, meningkatkan nilai ekonomis serta dapat menambah keanekaragaman kuliner di Desa Kotaraja.

Kata Kunci : Ampas Tahu, Desa Kotaraja, Nugget

PENDAHULUAN

Desa Kotaraja adalah salah satu desa yang terletak di wilayah Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur. Desa Kotaraja terdiri dari 12 diantaranya yaitu dusun Kedondong, Otak Desa Barat, Otak Desa Timur, Dayen Peken, Dalem Lauq, Marang Selatan, Marang Utara, Jabon, Tibu Karang, Dasan Petung, Lingkok Marang, Kebon Dalem, dan Tanggluk. Jumlah penduduk desa Kotaraja sebanyak 13.510 jiwa. Mata pencaharian penduduknya sebagian besar bekerja di bidang wirausaha. (Nabilah, et al., 2022).

Terdapat beberapa jenis wirausaha yang berkembang di Desa Kotaraja diantaranya usaha kuliner, pandai besi, dan anyaman rotan. Namun, belakangan ini terdapat satu permasalahan yang timbul dari usaha kuliner dalam hal pengolahan pangan yang berada di pabrik tahu skala home industri dusun Tibu Karang. Permasalahan yang timbul akibat industri tahu tersebut berupa pencemaran limbah ampas tahu yang hanya dijadikan pakan ternak dengan kata lain ampas tahu belum dimanfaatkan secara optimal (Broto, et al., 2021).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), limbah merupakan hasil ampas atau sisa proses produksi bahan yang tidak berharga. Sedangkan Karmana (2007) mengemukakan limbah adalah sisa sampah dari proses aktivitas manusia yang dapat menyebabkan kerusakan lingkungan

(Sandra , et al., 2022). Salah satu limbah tersebut adalah limbah ampas tahu yang merupakan produk ampas sisa pembuatan tahu (Sarwono , 2010).

Ampas tahu mengandung nilai gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia karena masih mengandung protein, lemak, serat, dan gizi lainnya. Saat ini banyak dilakukan penelitian tentang ampas tahu mengenai komposisi zat gizi maupun cara pemanfaatannya. Meskipun ampas tahu merupakan sisa ampas pembuatan tahu, namun komposisi gizinya cukup lengkap (Rahayu , et al., 2012).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebelumnya, kandungan kimia ampas tahu per 1000 gr mengandung kalori sebesar 414 kal, lemak 18,3 g, protein 26,6 g, karbohidrat 41,3 g, kalsium 19 mg, fosfor 29 mg, vitamin B1 0,2 mg, air 9 g, dan zat besi 4 mg (Broto , et al., 2021).

Untuk memanfaatkan ampas agar menjadi suatu produk yang bernilai jual tinggi maka dibutuhkan sekitar 10 bahan yaitu bahan baku utama berupa ampas tahu dan bahan baku sampingan lainnya berupa tepung terigu, tepung tapioka, tepung mezena, tepung panir, telur, ayam, wortel, seledri, dan merica.

Tujuan pengolahan limbah ampas tahu dimaksudkan untuk meminimalisir pencemaran yang ditimbulkan oleh limbah ampas tahu dengan membuat suatu produk olahan pangan yang bernilai jual tinggi sehingga dapat menambah keanekaragaman kuliner di desa Kotaraja sehingga dapat meningkatkan perekonomian warga setempat.

METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan pada program ini adalah dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat mengenai proses pembuatan Nugget Frozen Food dari limbah ampas tahu.

Adapun tahap pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan Nugget Frozen Food dari limbah ampas tahu sebagai berikut :

a. Metode Presentasi, metode presentasi dilakukan dengan cara memberikan wawasan mengenai pemanfaatan limbah ampas tahu yang diolah menjadi nugget ampas tahu kepada peserta sosialisasi. Tahap awal dalam kegiatan ini yaitu pemateri menjelaskan kepada peserta kandungan yang terdapat dalam ampas tahu sehingga dapat diolah menjadi suatu produk pangan dengan tayangan slide ppt dan tayangan video cara pembuatan nugget ampas tahu, kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan nugget ampas tahu oleh peserta sosialisasi di pandu oleh Mahasiswa KKN tematik Universitas Mataram.

b. Metode Diskusi, metode diskusi dilakukan dengan cara memberikan kesempatan kepada peserta pelatihan untuk mendiskusikan terkait dengan pengolahan pembuatan ampas tahu menjadi nugget frozen food agar masyarakat dapat merealisasikan produk Nugget Frozen Food dari ampas tahu bernilai jual tinggi. Pada metode diskusi ini juga membahas terkait pengemasan agar produk Nugget menjadi tahan lama sekaligus diskusi terkait pemasaran.

Berdasarkan gambar diatas, berikut adalah bahan dan cara pengolahan nugget ampas tahu:

Bahan :

- 500 gram Ampas Tahu
- 200 gram Daging Ayam
- 5 buah Wortel
- Seledri (disesuaikan)
- 10 siung Bawang Putih
- 1 sdm Lada
- Cabai (sesuai selera)
- 4 butir Telur Ayam
- Minyak Goreng secukupnya
- 2 sdm Garam
- 1 sdm Penyedap Rasa
- 4 sdm Tepung Terigu
- 2 sdm Tepung Tapioka
- 8 sdm Tepung Maizena
- Tepung Roti

Alat:

- Panci pengukus ampas tahu
- Pisau
- Talenan
- Kompor
- Loyang Aluminium
- Blender
- Baskom
- Sendok
- Parutan Wortel
- Wadah Plastik
- Gas
- Wajan
- Sutil

Cara Pembuatan Kerupuk ampas tahu:

- Potong daging ayam, lalu haluskan
- Parutlah wortel dan iris daun selederi
- Siapkan bumbu garam, lada, bawang putih, dan cabai lalu dihaluskan
- Aduk ampas tahu, daging yang telah dihaluskan, parutan wortel dan selederi hingga tercampur rata.
- Tambahkan 2 butir telur, 4 sdm tepung terigu, 8 sdm tepung maizena, 2 sdm tepung tapioca dan penyedap rasa sesuai selera
- Lalu masukan bumbu – bumbu yang telah dihaluskan, kemudian aduk rata
- Oleskan loyang dengan minyak secukupnya
- Pindahkan adonan yang sudah siap dikukus kedalam Loyang
- Kemudian kukus adonan selama 30 menit lalu diangkat dan di dinginkan
- Adonan yang sudah dingin dicetak sesuai selera
- Siapkan 2 butir telur yang telah dikocok sebagai baluran
- Masukan adonan yang telah dicetak kedalam kocokan telur kemudian dibaluri dengan roping roti
- Nugget ampas tahu siap digoreng (Freezer agar tahan lama)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan rangkaian pelatihan yang telah dilaksanakan, maka di peroleh hasil sebagai berikut:

a. Pelatihan ini dapat menginspirasi dan meningkatkan keterampilan warga desa Kotaraja untuk memanfaatkan limbah ampas tahu menjadi suatu produk yang bernilai jual tinggi sehingga sangat dapat mengembangkan usaha di bidang kuliner dan meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat.

b. Bagi warga desa Kotaraja yang telah memiliki usaha sebelumnya, dapat mengembangkan varian kuliner atau produk yang dipasarkan.

KESIMPULAN

Pengabdian Mahasiswa KKN Tematik Universitas Mataram 2022/2023 bertujuan untuk meningkatkan perekonomian warga desa Kotaraja melalui kreativitas baru memanfaatkan limbah ampas tahu yang diolah menjadi menjadi produk pangan yang bernilai jual tinggi. Di desa Kotaraja ampas tahu dijual dengan harga yang sangat murah dan hanya dijadikan q pakan ternak. Dengan adanya kreativitas mahasiswa, kini ampas tahu tidak hanya dijadikan sebagai pakan ternak, namun dapat dimanfaatkan menjadi Nugget Frozen Food. Sosialisasi dan Pelatihan pembuatan nugget dari ampas tahu ini akan meningkatkan kreativitas warga desa Desa Kotaraja dan akan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Pengolahan Limbah Ampas Tahu Menjadi Olahan Pangan (Vegetarian Ampas Tahu) di Desa Sugihmanik [Journal] / auth. Broto Wisnu [et al.] // Jurnal Pengabdian Vokasi . - [s.l.] : Universitas Diponegoro , 2021. - Vol. 2.
- Proses Pengolahan Limbah [Book] / auth. Sandra Lovi [et al.]. - Padang : PT Global Eksecutive Teknologi, 2022.
- Sosialisasi Pengelompokan Sampah dan Penanaman Bibit Pohon di Desa Kotaraja Tahun 2022 [Journal] / auth. Nabilah Titania [et al.] // Jurnal ABDIMAS SANGKABIRA. - [s.l.] : Universitas Mataram , 2022. - Vol. 3.
- Teknologi Proses Produksi Tahu [Book] / auth. Rahayu Endang Sutriswati [et al.]. - Yogyakarta : PT Kansius , 2012.
- Usaha Membuat Tempe dan Oncom [Book] / auth. Sarwono Bambang . - Jakarta : Penebar Swadaya , 2010 .