



OPTIMALISASI USAHA PADA UKM TENAGA MUDA MELALUI METODE PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN

Veni Dayu Putri^{1*}, Wardah², T.Hartian Silawatiningsih³, Futri Adecelia⁴, Yama
Hati Nduru⁵, Afrida Sriyani Harahap⁶

^{1,5}Prodi S1 Keperawatan, STIKes Payung Negeri Pekanbaru, Indonesia

¹venidayu@gmail.com, ⁵yamahati99@gmail.com

^{2,4}Prodi Profesi Ners, STIKes Payung Negeri Pekanbaru, Indonesia

²wardah@payungnegeri.ac.id, ⁴futricilia@gmail.com

³Prodi D3 Kebidanan, STIKes Payung Negeri Pekanbaru, Indonesia

³hartiantengku@gmail.com

⁶Prodi D3 Keperawatan, STIKes Payung Negeri Pekanbaru, Indonesia

⁶uthet_2404@yahoo.co.id

ABSTRAK

Abstrak: Ampas tahu merupakan hasil sampingan yang diperoleh dari proses pembuatan tahu. Ampas ini biasanya dimanfaatkan untuk pakan ternak dan sebagian lainnya digunakan oleh beberapa masyarakat untuk diolah menjadi bahan pembuat tempe gembus. Tidak banyak masyarakat yang menyadari bahwa kandungan gizi yang terdapat pada limbah tahu tersebut memiliki potensi pangan dan dapat meningkatkan gizi masyarakat serta berpotensi usaha dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bermitra dengan produsen tahu Usaha Kecil Menengah (UKM) Tenaga Muda di Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru, Riau. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan jumlah produk usaha UKM Tenaga Muda, pengurusan izin usaha dan pelatihan digital marketing. Metode yang digunakan dalam mencapai tujuan adalah pelatihan dan pendampingan. Hasil yang dicapai dari kegiatan ini antara lain 1) adanya peningkatan jenis produk yang dipasarkan yang sebelumnya 2 produk menjadi 6 jenis produk, 2) adanya izin usaha berbadan hukum dan 3) adanya akun *e-commerce* yang dimiliki mitra untuk pemasaran produk secara online.

Kata Kunci: Ampas tahu; inovasi; pendampingan; pelatihan.

Abstract: *Tofu dregs is a by-product obtained from the process of making tofu. This dregs are usually used for animal feed and some are used by people to be processed into material for making tempe gembus. Not many people realize that the nutritional content contained in tofu waste has the potential and can improve community nutrition and efforts to improve the community's economy. This community service activity is carried out with tofu producers, Small and Medium Enterprises (SMEs) Tenaga Muda in Payung Sekaki District, Pekanbaru City, Riau. The purpose of this activity is to increase the number of SME business product Tenaga Muda, obtain business licenses, and digital marketing training. The method used in achieving the goal is training and mentoring. The results achieved from this activity are 1) an increase in the type of products that were previously marketed, 2 products, to 6 types of products, 2) a business license with a legal entity and 4) an e-commerce account owned by partners for online product marketing.*

Keywords: *Tofu dregs; innovation; accompaniment; training.*



Article History:

Received : 29-06-2022

Accepted : 14-07-2022

Online : 21-07-2022



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. PENDAHULUAN

Tahu (*toffu*) merupakan salah satu menu olahan kedelai yang populer secara global, termasuk salah satu bahan diet vegetarian, vegan, dan hipokalorik (Mahfudz, 2006; Ningrum et al., 2020; Purnawan et al., 2014). Tahu juga diketahui sebagai bagian dari diet seimbang berpotensi mengurangi risiko kardiovaskular penyakit pembuluh darah, hipertensi, diabetes, hiperlipidemia, dan lainnya (Takahashi et al., 2019). Namun tahu di ketahui memiliki kandungan serat makanan yang rendah, meskipun kedelai memiliki kandungan serat yang tinggi (15,6 — 17,9%) (Basel, 2021). Proses pembuatan tahu secara umum mencakup pemilihan kedelai, perendaman, penggilingan, ekstraksi, penyaringan perebusan sari kedelai hingga mendidih, dan menambahkan koagulan, pembungkusan, pengepresan, pemasakan, dan pengemasan (Nikolić et al., 2017).

Proses pembuatan tahu kedelai menghasilkan limbah berupa ampas dan air bekuan yang dikenal dengan *whey* (Hafsan et al., 2021; Krim, n.d.; SARASWATI, n.d.). Limbah ampas tahun dihasilkan dari 25%- 35% dari produksi tahu (Nurhayati & Nelwida, 2019). Ampas tahu (*okara*) kaya akan serat tidak larut yang merupakan limbah padat dari proses pembuatan tahu. Ampas tahu segar tidak berbau, namun karena ampas tahu masih mengandung protein (dimana dalam tiap gram ampas tahu diperkirakan masih terdapat sekitar 0,26 gram protein) bila tidak diolah dengan baik bau busuk akan datang secara berangsur sejak 12 jam setelah ampas tahu dihasilkan (Sina et al., 2021). Ampas tahu walaupun sudah berupa limbah namun masih mengandung jenis nutrisi termasuk selain protein, karbohidrat, serat kasar, dll. Ampas tahu diketahui mengandung 9% protein, 4% lemak, 52% air, 1% abu, dan juga mineral. Dibandingkan kedelai segar ampas tahu diketahui memiliki kualitas protein dan nilai biologis yang lebih tinggi (Ratna Dewi Kusumaningtyas, dkk 2020). Selain berkaitan dengan nilai gizi, ampas tahu juga bisa diolah menjadi bahan yang memiliki nilai jual. Berbagai literatur telah menjelaskan ampas tahu memiliki potensi untuk digunakan sebagai media fermentasi bakteri, karena air limbah yang dihasilkan oleh industri tahu adalah sampah organik yang mudah diuraikan oleh mikroorganisme alami, sehingga ampas tahu bisa dimanfaatkan untuk pakan ternak, pupuk organik, bahan baku biodiesel dan lain-lain, namun kurangnya pengetahuan masyarakat dan produsen tahu membuat pemanfaatan ampas tahu sebagai potensi pangan yang kaya gizi masih belum dilakukan secara optimal.

Dengan cara yang tepat limbah ampas tahu dapat dijadikan aneka olahan makanan yang bernilai gizi tinggi dan bahkan dapat menjadi peluang usaha baik ditingkat rumah tangga ataupun usaha kecil mandiri. Dalam tingkat keluarga ampas tahu dapat dijadikan olahan sederhana pelengkap protein dalam hidangan harian, tepung hasil olahan ampas tahu juga dapat

dijadikan bahan substitusi dalam pengolahan nugget ayam yang tidak mengurangi kadar gizinya (Putri, 2018).

Usaha tahu Tenaga Muda merupakan usaha kecil yang bergerak di bidang produksi tahu dan telah berdiri sejak tahun 1999 (Dody, 2021; Joka et al., 2020; Laras, 2020). Usaha tahu Tenaga Muda ini sempat terhenti dan fakum, tetapi 2 tahun kemudian mampu untuk bangkit dan kembali melakukan produksi tahu setiap hari nya sampai saat ini. Dalam melakukan proses produksi, usaha tahu Tenaga Muda dibantu oleh 4 orang karyawan dengan jadwal produksi dari pukul 10.00 sampai pukul 14.00. setiap karyawan bertugas untuk memproduksi tahu mulai dari pengolahan bahan baku hingga tahu siap untuk dijual. Dalam 1 hari proses produksi tahu, UKM Tahu Tenaga Muda menghasilkan lebih kurang 200 kg ampas tahu, dan dijual sebagai pakan ternak dengan harga Rp. 20.000,- per 50 kg ampas tahu. Namun tidak semua ampas tahu yang dihasilkan dapat terjual, Sebagian besar ampas tahu menumpuk dan akhirnya dibuang di sungai yang berada disekitar pabrik, hal ini tentu saja menimbulkan masalah baru berupa aroma yang tidak sedap akibat proses pembusukan dan pencemaran aliran sungai.

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan ditemukan beberapa permasalahan yang dihadapi mitra yaitu: 1) Kurangnya inovasi mitra dalam pemanfaatan ampas tahu sebagai bahan berpotensi ekonomis sehingga ampas tahu menumpuk disekitar pabrik yang menimbulkan permasalahan baru, 2) Belum adanya izin usaha sehingga jangkauan pemasaran tidak terlalu luas, 3) Pemasaran usaha yang masih konvensional dan hanya berada di daerah sekitar lokasi usaha.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dari bulan Juni hingga Agustus 2021. Diikuti oleh mitra berjumlah 9 orang yang terdiri dari pemilik usaha serta karyawan Usaha Tahu Tenaga Muda. Tahapan pelaksanaan kegiatan ini dimulai dari tahap persiapan, berupa koordinasi dengan mitra mengenai permasalahan yang dihadapi serta waktu pelaksanaan kegiatan melalui *Focus Group Discussion* (FGD). Pada tahap pelaksanaan dilakukan beberapa kegiatan berupa: edukasi, pelatihan teknik pemasaran secara online serta pendampingan pengurusan izin usaha.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Modifikasi pengembangan nilai tambah ampas tahu dengan teknik pengeringan menjadi bahan olahan yang bernilai ekonomi

Kegiatan ini dilakukan sebagai solusi permasalahan mitra yaitu kurangnya inovasi mitra dalam pemanfaatan ampas tahu. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan edukasi kepada mitra mengenai pengolahan lebih lanjut ampas tahu sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Dengan mengolah ampas tahu menjadi produk olahan bahan

makanan maka selain memberikan nilai tambah terhadap ampas tahu itu sendiri, juga dapat menghasilkan produk makanan dan tepung ampas tahu yang bernilai ekonomi serta bergizi. Salah satu produk yang diperkenalkan ialah pembuatan tepung ampas tahu. Dari tepung ampas tahu ini selanjutnya dapat dikreasi menjadi produk- produk pangan yang enak, bergizi, dan aman dikonsumsi, seperti kerupuk, stik, kue kering dan sebagainya. Penelitian Putri, 2018 menunjukkan bahwa ampas tahu digunakan sebagai bahan olahan nugget dengan memodifikasi ampas tahu menjadi tepung ampas tahu, dimana ampas tahu tersebut berfungsi sebagai substituent daging ayam. Dari hasil penelitian didapatkan hasil bahwa nugget ayam hasil substitusi ampas tahu memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan daya terima masyarakat terhadap nugget yang dihasilkan cukup bagus. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, tim melakukan demonstrasi kepada mitra tentang cara pengolahan ampas tahu menjadi tepung ampas tahu, pengolahan ampas tahu menjadi nugget, *cake*, kerupuk, dan *cookies* (Gambar 1.).

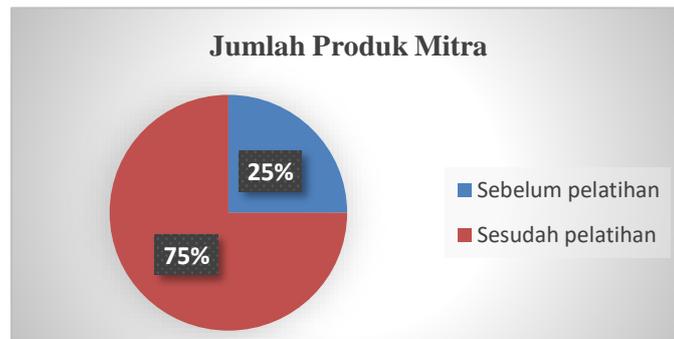


Gambar 1. Demonstrasi pembuatan produk olahan ampas tahu

Setelah mengikuti kegiatan program pengabdian masyarakat ini terutama pada sesi pelatihan dan demonstrasi cara pengolahan ampas tahu menjadi produk makanan, terjadi peningkatan jumlah produk mitra, dimana pada saat sebelum kegiatan terdapat 2 produk (25%) yaitu tahu dan tempe, dan setelah kegiatan meningkat menjadi 6 produk makanan (75%), yaitu tahu, tempe, tepung ampas tahu, nugget ampas tahu, kerupuk ampas tahu, *cookies* ampas tahu (gambar 2. dan 3).



Gambar 2. Produk baru UKM tahu Tenaga Muda (Nugget ampas tahu, Kerupuk ampas tahu, *cookies* ampas tahu dan tepung ampas tahu).



Gambar 3. Peningkatan jumlah produk mitra.

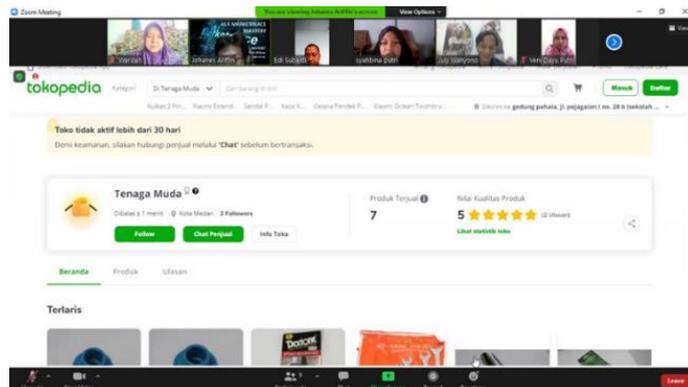
2. Peningkatan pemberdayaan mitra melalui unit usaha berbadan hukum

Setelah permasalahan utama yaitu masalah limbah ampas tahu dapat diatasi dengan baik, maka usaha dapat berjalan lebih baik lagi tanpa mengganggu kesehatan lingkungan. Tim pengabdian masyarakat juga melakukan pendampingan dan bantuan kepada UKM tahu Tenaga Muda untuk mengurus izin usaha sehingga memiliki legalitas usaha absah dan jangkauan pemasaran usaha dapat lebih luas lagi. Usaha tim pengabdian masyarakat untuk mengurus izin usaha ini dengan tujuan keberlanjutan program sehingga UKM tahu Tenaga Muda bisa semakin maju dengan tetap peduli terhadap lingkungan. Pengurusan izin usaha telah dilakukan mulai dari tanggal 1 – 8 Juli 2021, yaitu Nomor Induk Berusaha (NIB) 12xxxxxxxxx84 dan Izin Usaha (Izin Usaha Mikro Kecil) yang terbit tanggal 8 Juli 2021.

3. Pelatihan dan Pendampingan Teknik pemasaran secara online

Dengan adanya izin usaha UKM tahu Tenaga Muda sebagai salah satu bentuk legalitas usaha, maka permasalahan mitra terkait proses pemasaran yang masih dilakukan secara konvensional dengan mengikuti pelatihan tentang pemasaran secara online. Dalam pelatihan ini Mitra dikenalkan dan diajarkan bagaimana cara atau teknik marketing berbasis online sehingga proses pemasaran produk lebih luas (digital marketing). Kegiatan ini dilaksanakan atas pertimbangan besarnya minat masyarakat dalam berbelanja online selama masa pandemic covid 19 (Hernikawati, 2021). Keikutsertaan mitra dalam pelatihan ini dibuktikan dengan adanya sertifikat sebagai peserta. Dengan melakukan proses pemasaran secara online diharapkan UKM ini memiliki jaringan serta koneksi yang lebih luas sehingga proses pemasaran produk bisa mencapai daerah-daerah yang selama ini mungkin belum pernah dimasuki. Karena proses pemasaran yang dilakukan secara online, maka diharapkan akan terjadi peningkatan permintaan pasar sehingga dapat meningkatkan keuntungan usaha. Jelas hal ini pada akhirnya akan meningkatkan kesejahteraan bagi UKM tahu Tenaga Muda. Dan tidak tertutup kemungkinan bagi usaha ini akan membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar seiring dengan

berkembangnya usaha. Pelaksanaan workshop digital marketing telah diikuti mitra pada tanggal 5 – 6 Agustus 2021 dengan menggunakan *platform zoom (online)* (Gambar 4).



Gambar 4. Workshop digital marketing mitra.

Secara keseluruhan program pengabdian kepada masyarakat pada UKM tahu Tenaga Muda ini telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan rencana. Namun ditemukan beberapa kendala dalam pelaksanaannya yaitu.

- 1) Adanya kendala pada mitra akibat Kurang terpaparnya mitra dengan penggunaan media social sehingga pada saat *workshop digital marketing* mitra membutuhkan penyesuaian dengan hal yang baru.
- 2) Animo masyarakat yang masih kurang dalam memanfaatkan produk daur ulang ampas tahu, sehingga ketika mitra memasarkan produk dipasaran masih belum mendapatkan respon yang baik dari pembeli. Oleh karena itu perlu usaha dan promosi lebih banyak lagi untuk memasarkan produk olahan ampas tahu.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pelatihan dan pendampingan terhadap UKM Tenaga Muda diperoleh simpulan bahwa terjadi peningkatan inovasi mitra dalam mengolah ampas tahu menjadi produk berdaya jual, adanya peluang produk untuk dipasarkan lebih luas dengan menggunakan metode digital mengingat kemajuan teknologi yang berkembang pesat serta ketertarikan konsumen menggunakan platform digital dalam melakukan jual beli.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi (Kemdikbudristek) atas bantuan dana pengabdian kepada masyarakat melalui Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKM-S) dan LPPM Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKes) Payung Negeri Pekanbaru atas bantuan moril dan material dalam pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Developing Soybean Protein Gel-Based Foods from Okara Using the Wet-Type Grinder Method. (2021). *Foods*, 10(2), 348.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.3390/foods10020348>
- Dody, H. (2021). *Dampak Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Kabupaten Sumbawa*. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Hafsan, H., Zulkarnain, Z., Hajrah, H., & Makmur, K. (2021). *Prinsip dan Aplikasi Bioteknologi*.
- Hernikawati, D. (2021). Analisis Dampak Pandemi COVID-19 terhadap Jumlah Kunjungan pada Situs E-Commerce di Indonesia Menggunakan Uji T Berpasangan. *Jurnal Studi Komunikasi Dan Media*, 25(2), 191.
<https://doi.org/10.31445/jskm.2021.4389>
- Joka, U., Tasik, A., & Fallo, Y. M. (2020). Analisis Kelayakan Finansial Industri Rumahtangga Pangan (Studi Kasus Usaha Tahu Alfaria, Kota Kefamenanu). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 20(3), 218–229.
- Krim, D. (n.d.). *ES KRIM*.
- LARAS, D. (2020). *Analisis Potensi Usaha Kecil Menengah (Ukm) Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga (Studi Kasus Produksi Tahu Tempe Di Kekalik Gerisak)*. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Mahfudz, L. D. (2006). Pengaruh Penggunaan Ampas Tahu Fermentasi Terhadap Efisiensi Penggunaan Protein Itik Tegal Jantan [The Effect of Oncom-Fermented Tofu By-Product in the Diet on Protein Utilization of Male Tegal Duck]. *Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis*, 2(31), 129–134.
- Nikolić, Z., Petrović, G., Panković, D., Ignjatov, M., Marinković, D., Stojanović, M., & Đorđević, V. (2017). Threshold Level and Traceability of Roundup Ready® Soybeans in Tofu Production. *Food Technology and Biotechnology*, 55(4), 439–444.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17113/ftb.55.04.17.5192>
- Ningrum, Y. D., Ghofar, A., & Haeruddin, H. (2020). Efektivitas Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes* (Mart.) Solm) sebagai Fitoremediator pada Limbah Cair Produksi Tahu Effectiveness of Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes* (Mart.) Solm) as Phytoremediator for Tofu Production Liquid Waste. *Management of Aquatic Resources Journal (MAQUARES)*, 2(2), 97–106.
- Nurhayati, N. B. B., & Nelwida, N. (2019). Efisiensi Protein Ayam Broiler yang Diberi Ampas Tahu Fermentasi dengan *Saccharomyces cerevisiae* (Protein Efficiency of Broiler Chicken Fed fermented Waste Tofu with *Saccharomyces cerevisiae*). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 22(2).
<https://doi.org/https://doi.org/10.22437/jiip.v22i2.6725>
- Purnawan, C., Martini, T., & Afidah, S. (2014). Penurunan Kadar Protein Limbah Cair Tahu Dengan Pemanfaatan Karbon Bagasse Teraktivasi (Protein Reduction Of Tofu Wastewater Using Activated Carbon Bagasse). *Jurnal Manusia Dan Lingkungan*, 21(2), 143–148.
- Putri, V. dayu. (2018). Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. *Jurnal Katalisator*, 2(3), 145–152.
- Ratna Dewi Kusumaningtyas, Dhoni Hartanto, Haniif Prasetiawan, Bayu Triwibowo, Masni Maksiola, Andre Dianata Hogi Kusuma, F Fidyawati,

- Naufal Mudrik Mezaki, Afrizal Mai Mutaqin, R. O. L. (2020). The Processing of Industrial Tofu Dreg Waste into Animal Feed in Sumurrejo Village, Semarang. *Rekayasa Jurnal Penerapan Teknologi Dan Pembelajaran*, 18(2), 36–41. <https://doi.org/p-ISSN 0216-6631>
- Saraswati, M. A. (n.d.). *Tempe Menjes Sebagai Upaya Pencegahan Penyakit Akibat Trombosis*.
- Sina, I., Harwanto, U. N., & Mubarok, Z. R. (2021). Analisis Pengolahan Limbah Padat Tahu Terhadap Alternatif Industri Pangan Sosis (Grade B). *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 5(1), 52–60.
- Takahashi, Y., Konishi, T., & Yamaki, K. (2019). Tofu and fish oil independently modulate serum lipid profiles in rats: Analyses of 10 class lipoprotein profiles and the global hepatic transcriptome. *PLoS One*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1371/journal.pone.0210950>