

Transformasi Ampas Tahu Menjadi Keripik: Inovasi Industri Rumah Tangga Kota Langsa

Muhammad Fauzan Isma¹, Fitria Mustika², Fadlia³, Rahmiati⁴, Nishbah Fadhelina⁵

Universitas Samudra, Jl. Prof. Dr. Syarif Thayeb, Meurandeh, Langsa^{1,2,3,4,5}

Email: fauzanismamanurung@gmail.com

ABSTRAK

Limbah tahu yang mengandung gizi yang tinggi sekitar 17,72% protein dan 66,24% karbohidrat sehingga berpotensi menjadi sumber energi. Gampong Lengkong, yang dikenal sebagai penghasil tahu terbaik di Kota Langsa, biasanya memproduksi tahu sebanyak 200–250 kg per hari. Namun, selama masa pandemi, produksi menurun drastis menjadi 100–150 kg per hari, yang berdampak negatif terhadap perekonomian lokal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menawarkan solusi dengan melatih warga setempat, khususnya para produsen tahu dan anggota PKK, untuk mengolah limbah tahu menjadi keripik bernilai ekonomis. Kegiatan ini mencakup sesi ceramah untuk menambah wawasan peserta mengenai pemanfaatan alternatif limbah tahu, serta sesi praktik yang menunjukkan secara langsung proses pembuatan keripik limbah tahu. Pelatihan ini menunjukkan hasil yang menjanjikan: keripik limbah tahu berpotensi menjadi produk yang layak jual dan mendukung pengembangan industri rumah tangga. Inisiatif ini berpeluang meningkatkan kesejahteraan dan memperkuat ekonomi masyarakat Gampong Lengkong.

Kata kunci: Limbah Tahu, Pemberdayaan Masyarakat, Industri Rumah Tangga, Peningkatan Ekonomi

ABSTRACT

Tofu waste contains high nutritional value about 17.72% protein and 66.24% carbohydrates making it a potential energy source. Gampong Lengkong, known for producing the best tofu in Langsa City, typically yields 200–250 kg of tofu daily. However, during the pandemic, production dropped to 100–150 kg per day, adversely affecting the local economy. This community service initiative offers a solution by training local residents, especially tofu producers and PKK members, to process tofu waste into economically valuable chips. The activity includes lectures to expand participants' knowledge on alternative uses of tofu waste and practical sessions demonstrating chip production techniques. The training shows promising results: tofu waste chips can become marketable products and support household industries. This initiative has the potential to improve livelihoods and strengthen the local economy of Gampong Lengkong.

Keywords : Tofu Waste, Community Empowerment, Household Industry, Economic Improvement

(Diajukan: 15 06 2025, Direvisi: 29 06 2025, Diterima: 29 06 2025)

PENDAHULUAN

Gampong Lengkong sebagai wilayah pengabdian merupakan salah satu dari 12 gampong yang berada di wilayah kecamatan Langsa Baro, Kota Langsa. Jumlah penduduk di gampong Lengkong sebanyak 2.585 jiwa, mayoritas penduduknya adalah pendatang dari Jawa dengan

menggunakan bahasa Jawa dan sebagian bahasa Indonesia, hanya sebagian kecil dari jumlah penduduk yang ada warga asli Aceh. Masyarakat di gampong tersebut pada umumnya bekerja sebagai petani kebun karet, pedagang, membuka sentra industri rumahan seperti es kristal, kambing perah, tempe, dan tahu. Salah satu industri rumahan yang cukup berkembang di daerah pengabdian adalah industri tahu.

Lengkong salah satu wilayah yang memproduksi olahan tahu terbaik di Kota Langsa bahkan dikirim sampai keluar daerah seperti Aceh Selatan, Banda Aceh, Lhokseumawe, dan banyak daerah lainnya. Masyarakat di Gampong Lengkong mengelola industri rumahan dengan mengolah kedelai menjadi tahu. Setiap harinya para pembuat tahu bisa menghasilkan 200-250 kg perhari sebelum adanya wabah virus covid-19. Pada saat terjadi wabah virus covid-19 omset jadi berkurang menjadi 100-150kg tahu perhari yang habis terjual setiap harinya. Meskipun adanya wabah virus covid-19 produksi pembuatan tahu terus berjalan karena seiring permintaan pasar baik di dalam daerah sendiri ataupun keluar daerah. Oleh karena itu di gampong ini termasuk salah satu wilayah yang berpengaruh terhadap ekonomi pasar di Kota Langsa.

Selama ini produksi tahu di gampong Lengkong yang berbahan dasar dari kacang kedelai menyebabkan melimpahnya limbah padat berupa ampas tahu. Ampas tahu selama ini hanya dijadikan sebagai pakan ternak kambing peras atau dibuang begitu saja. Padahal Selain dijadikan pakan ternak, ampas tahu dapat dimanfaatkan menjadi olahan seperti keripik ampas tahu. Ampas tahu adalah bahan makanan yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat, karena memiliki kandungan protein dan energi yang baik untuk tubuh. Setelah melakukan observasi lapangan dan inovasi akhirnya tim pengabdian mengadakan pengolahan ampas tahu menjadi keripik.

Ampas tahu yang selama ini sering dibuang begitu saja atau hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak ternyata memiliki kandungan gizi yang tinggi dan aman untuk dikonsumsi kembali. Menurut Sabir (2020), ampas tahu mengandung protein sebesar 17,72% dan karbohidrat sebanyak 66,24%, yang berperan penting sebagai sumber energi. Kandungan ini menjadikan ampas tahu berpotensi untuk diolah kembali menjadi bahan pangan bernilai gizi, seperti tepung ampas tahu yang dapat digunakan untuk membuat berbagai jenis kue dan olahan makanan lainnya.

Penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa ampas tahu mengandung serat kasar, lemak, dan mineral yang mendukung pemanfaatannya dalam produk pangan fungsional (Wibowo & Ratnawati, 2018). Selain itu, menurut Susanti et al. (2019), pengolahan ampas tahu menjadi keripik menghasilkan produk camilan yang disukai konsumen dan memiliki daya

simpan yang baik, serta berpeluang besar dikembangkan sebagai usaha rumahan. Dari perspektif ekonomi, Setiawan dan Nurhadi (2021) mengemukakan bahwa usaha mikro berbasis limbah pangan seperti ampas tahu mampu meningkatkan pendapatan keluarga apabila dikembangkan secara konsisten dengan pendekatan pelatihan keterampilan yang tepat. Hal ini diperkuat oleh temuan Lestari (2020), yang menunjukkan bahwa program pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan produksi makanan ringan berbasis potensi lokal dapat meningkatkan kapasitas kewirausahaan dan mendukung keberlanjutan ekonomi desa.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Gampong Lengkong, Kecamatan Langsa Baro, Kota Langsa, berfokus pada pemanfaatan ampas tahu menjadi keripik bernama *Kramt* sebagai bentuk inovasi pangan lokal. Program ini tidak hanya didukung oleh perangkat desa, tetapi juga mendapat sambutan antusias dari para ibu rumah tangga yang menjadi mitra utama dalam pelaksanaannya. Melalui pelatihan dan pendampingan, ibu-ibu rumah tangga di Gampong Lengkong didorong untuk mengembangkan keterampilan kewirausahaan berbasis potensi lokal. Hasil dari program ini diharapkan mampu memberdayakan mereka menjadi individu yang kreatif, produktif, dan inovatif, serta berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Hal tersebut yang melatarbelakangi tim pengabdian tertarik melakukan kegiatan dengan harapan mampu memberikan solusi terhadap permasalahan perekonomian masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dalam 3 tahapan, yakni tahap perencanaan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Kegiatan ini dilakukan secara intens selama enam bulan. Pada tahap perencanaan, diawali dengan berkoordinasi langsung dengan Kepala Desa/ Geuchiek Gampong Lengkong yang bertujuan untuk menggali informasi terkait kondisi di desa tersebut. Setelah memperoleh informasi tersebut, kelompok pengabdian melakukan survey pendahuluan untuk melihat kondisi di masyarakat dengan cara mengamati dan wawancara langsung dengan masyarakat sekitar sehingga memperoleh masalah apa yang sedang terjadi di masyarakat Gampong Lengkong saat ini.

Tahap selanjutnya merupakan tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Dalam tahap ini pengabdian melakukan kegiatan sosialisasi dengan perangkat desa dan melaksanakan pelatihan pengolahan ampas tahu menjadi keripik yang bertempat di kantor Geuchiek.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Tim pelaksana melakukan survei lapangan dan analisis situasi sebelum melakukan pengabdian. Berdasarkan analisis situasi, kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan pengolahan ampas tahu menjadi keripik “*kramt*” sebagai salah satu bentuk industri rumah tangga Di Kota Langsa.

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat pelatihan pengolahan pembuatan Keripik Ampas Tahu “Kram” sangat bermanfaat bagi masyarakat yang awalnya ampas tahu hanya digunakan untuk pemberian pakan ternak, sekarang masyarakat sudah faham cara lebih produktif, kreatif, dan efisien dengan membuat keripik ampas tahu “Kram”. Dengan inovasi tersebut dan berharap dapat dipasarkan pada khalayak ramai di market-market dapat menambah pendapatan masyarakat sehingga tujuan yang dicapai untuk mensejahterakan kehidupan Masyarakat.

Kegiatan pelatihan bertempat di halaman parkir kantor Geuchiek (Kepala desa) Gampong Lengkong. Acara ini dihadiri oleh para pembuat tahu, Ibu-ibu sekitar lokasi pembuatan tahu serta para Ibu-Ibu PKK Gampong lengkong. Acara berlangsung selama satu hari dan para peserta sangat antusias mengikuti seluruh rangkaian pelatihan.



Gambar 1. Para Peserta Wajib Mencuci Tangan dan Menggunakan Masker Sesuai Protokol Kesehatan Sebelum Mengikuti Pelatihan.



Gambar 2. Para Peserta Diajak Terlibat Aktif Selama Pelatihan



Gambar 3. Hasil Kukusan Ampas Tahu yang Padat

Kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan kegiatan di Gampong Lengkong Kota Langsa adalah pembuatan keripik ampas tahu membutuhkan waktu penjemuran yang lama 3 sampai 4 hari jika kondisi cuaca cerah dan matahari cukup, jika pada saat hujan maka membutuhkan waktu yang lebih lama lagi untuk proses pengeringan sehingga menjadi keripik yang siap untuk di goreng. Pada saat musim penghujan maka bisa jadi keripik berjamur jika terus menerus lembab.

Berdasarkan hasil survei dilakukan oleh tim pengabdian diperoleh informasi tentang pengolahan ampas tahu yang tidak maksimal pada Gampong Lengkong maka setelah adanya pengabdian ini masyarakat lebih faham menciptakan produksi hasil dari potensi daerah kepada ibu-ibu rumah tangga di gampong Lengkong yaitu pembuatan keripik ampas tahu yang kreatif dengan menggunakan pengemasan yang bagus dan analisis produksi pasar. Semua kegiatan yang direncanakan telah berhasil dilaksanakan dan mendapatkan dukungan yang sangat baik dari geuchik dan masyarakat setempat.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa program pengabdian kepada masyarakat di Gampong Lengkong telah berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari masyarakat setempat. Kegiatan ini berhasil menyosialisasikan serta mempraktikkan secara langsung inovasi pengolahan limbah ampas tahu menjadi produk bernilai jual berupa Keripik Ampas Tahu “Kramt”. Produk ini tidak hanya menawarkan solusi pengurangan limbah rumah tangga, tetapi juga membuka peluang baru dalam menambah pendapatan masyarakat, yang pada akhirnya diharapkan dapat mendorong peningkatan kesejahteraan warga Gampong Lengkong. Selain itu, pelatihan yang diberikan telah berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai proses produksi keripik ampas tahu secara

menyeluruh, sehingga masyarakat memiliki kemampuan dan kepercayaan diri untuk melanjutkan produksi secara mandiri dan berkelanjutan sebagai bagian dari industri rumah tangga lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Biati, lilit. 2018. Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu menjadi Nilai Ekonomis di Desa Jajag Banyuwangi. *Jurnal Annual Conference on Community Engagement*. Surabaya: Hotel Swiss-Bellin.
- Sabir, Nurul Charismawaty. 2020. Analisis Karakteristik Crakers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol.6. No.1. 41-54. 2020.
- Sabir, M. (2020). *Pemanfaatan Ampas Tahu sebagai Bahan Pangan Alternatif: Kandungan Gizi dan Peluang Usaha*. *Jurnal Pangan Lokal*, 12(2), 45–52.
- Susanti, I., Prabowo, A., & Laila, N. (2019). *Pemanfaatan Ampas Tahu sebagai Keripik Sehat dan Ekonomis*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 5(3), 110–116.
- Setiawan, D., & Nurhadi, H. (2021). *Pengembangan Usaha Mikro Berbasis Limbah Pangan di Pedesaan: Studi Kasus Ampas Tahu*. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Inovasi UMKM*, 3(1), 22–30.
- Lestari, P. (2020). *Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Produk Pangan Lokal*. *Jurnal Pemberdayaan dan Kewirausahaan*, 6(2), 88–95.
- Wibowo, T., & Ratnawati, R. (2018). *Karakteristik Kimia dan Sensoris Produk Olahan dari Ampas Tahu*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 13–20.