

## **PELATIHAN PEMBUATAN KRUPUK AMPAS TAHU DENGAN MEMANFAATKAN LIMBAH PRODUKSI TAHU GUNA MENCIPTAKAN PELAKU UMKM (STUDI KHUSUS MASYARAKAT DESA CIPAWON, PURBALINGGA)**

*Umiatun Arifah*<sup>1</sup>, *Rafika Maulida*<sup>2</sup>, *Rezika Fatimatus Zuhro*<sup>3</sup>, *Arif Hidayat*<sup>4</sup>  
Fakultas Ekonomi Syariah<sup>1</sup>, Fakultas Pendidikan Agama Islam<sup>2</sup>, Fakultas Syariah<sup>3</sup>, Dosen  
FUAH<sup>4</sup>  
Email: Umiarifah1306@gmail.com,

### **Abstract**

*The training on making crackers made from tofu production waste that was shown to the people of Cipawon Village was one of the work programs of the Group 59 KKN UIN SAIZU Purwokerto which was shown specifically for women in Cipawon Village, Bukateja District, Purbalingga Regency. The samples taken were 27 women from Cipawon Village. The reason for holding this training is to add insight to the community regarding tofu dregs waste which has economic value that should be taken into account, the skills and expertise of the community in making crackers which later on the community can innovate new innovations with the basic provisions provided from this training. Furthermore, the great hope is that it will lead to the creation of new MSME actors in Cipawon Village. In addition, in Cipawon Village there are tofu producers whose waste is not utilized by the surrounding community and the ignorance of the community in managing tofu waste and the existence of great economic opportunities in the future which requires various economic innovations to be carried out. This paper attempts to describe the implementation of training on making crackers made from tofu waste, comprehensively and analyzing the benefits of making crackers made from tofu waste. In addition to the method used, namely through seminars, discussions and practice as well as surveys, the results of this study are that mothers in Cipawon Village know how to use tofu dregs waste into crackers.*

**Keyword:** *Tofu dregs, crackers, MSMEs, the economy*

### **Abstrak**

Pelatihan pembuatan krupuk berbahan dasar limbah hasil produksi tahu yang ditunjukkan kepada masyarakat Desa Cipawon ini merupakan salah satu program kerja dari KKN Kelompok 59 UIN SAIZU Purwokerto yang di tunjukkan khusus untuk ibu ibu Desa Cipawon Kecamatan Bukateja Kabupaten Purbalingga. Adapaun sampel yang diambil sebanyak 27 ibu ibu Desa Cipawon. Adapun alasannya diadakannya pelatihan ini adalah untuk menambah wawasan kepada masyarakat terkait limbah ampas tahu yang memiliki nilai ekonomi yang patut untuk diperhitungkan, ketrampilan serta kepiawaian masyarakat dalam membuat krupuk yang nantinya masyarakat

dapat melakukan inovasi baru dengan bekal dasar yang di berikan dari pelaitiahan ini. Selanjutnya harapan besar yaitu berujung kepada terciptanya pelaku pelaku baru UMKM di Desa Cipawon. Selain itu di Desa Cipawon terdapat produsen tahu yang limbahnya kurang di manfaatkan oleh masyarakat sekitar dan ketidaktahuan masyarakat dalam mengelola limbah tahu serta adanya peluang ekonomi yang besar di masa mendatang yang menuntut berbagai inovasi ekonomi perlu dilakukan. Tulisan ini berusaha menggambarkan akan pelaksanaan pelatihan pembuatan kerupuk berbahan dasar limbah tahu, manfaat secara komprehensif dan menganalisis dari pembuatan kerupuk berbahan dasar limbah tahu. Selain itu untuk metohde yang di gunakan yaitu melalui seminar, diskusi dan prkatik serta survey, Hasil dari penelitian ini yaitu ibu ibu di Desa Cipawon mengetahui bagaimana memanfaatkan limbah ampas tahu menjadi kerupuk.

**Kata Kunci:** Ampas tahu, kerupuk, UMKM, perekonomian

## PENDAHULUAN

Meningkatnya perekonomian masyarakat menjadi salah satu standar dalam mengukur kesejahteraan rakyat di dalam suatu negara. Dengan adanya perbaikan keadaan ekonomi pada masing masing individu menjadikan setaip kebutuhan sandang, pangan dan papan terpenuhi. Terlebih lagi jika keadaan ekonomi individu di atas rata rata maka berbagai kebutuhan seperti meneruskan ke jenjang perguruan tinggi, mengikuti perkembangan fashion dan perkembangan lainnya dapat dilakukan dengan mudah. Namun rupanya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat diperlukan ketrampilan dan kepiawaian masyarakat dalam membaca peluang terkait potensi yang ada di masing masing tempat tinggal dari masyarakat itu sendiri. Selain itu memerlukan adanya inovasi serta pengembangan yang membutuhkan peran serta pemerintah di dalamnya.

Ekonomi lokal dapat menjadi kunci dalam meningkatkannya perekonomian masyarakat. Adanya pengembangan ekonomi lokal di karenakan luas Indonesia yang terbentang dari sabang (Aceh) hingga merauke (Papua) yang tentunya memiliki karakteristik yang berbeda di setiap daerah sehingga potensi yang ada di daerah berbeda pula. Dengan adanya perbedaan inilah yang menjadi keberagaman yang nantinya berujung kepada ciri khas dari suatu daerah itu sendiri. Namun dalam melakukan pengembangan ekonomi lokal di perlukan peran kemitraan anatra pemerintah dan sektor swasta (Susanti, 2013) untuk turut serta merangsang perkembangan perekonomian lokal yang berakibat kepada meningkatnya perekonomian masyarakat. Dengan demikian maka terpenuhinya kebutuhan sandang pangan dan papan, untuk merealisasikan itu semua UMKM menjaadi jawaban untuk saat ini.

Kondisi keberadaan UMKM dan kontribusinya untuk Indonesia. Menjamurnya keberadaan UMKM di Indonesia dari Sabang (Aceh) hingga Merauke (Papua) menjadikan setiap produk UM/UK/UM memiliki keunikan tersendiri. Untuk total UMK sendiri di Indonesia sendiri sebanyak 64,19 juta (Kementerian Investasi/BKBM, *Upaya Pemerintah Memajukan UMKM Indonesia*) selain itu rasio wirausaha di indonesia sebesar 3,1% dan dalam standar indonesia telah melampaui standar rasio kewirausahaan internasional

namun jumlah UMKM di Indonesia masih terbilang kurang jika di bandingkan dengan populasi penduduk saat ini (Kemenperin, 2018) yang menurut BPS yang telah melakukan Sensus penduduk tahun 2020 jumlah penduduk Indonesia sebesar 271 Juta jiwa (Badan Pusat Statistik, 2021). Hebatnya dengan UMKM sebanyak ini mampu menyumbangkan kepada PDB sebanyak 61,97% atau senilai 8.573,89 Triliun (Kementerian Investasi/BKBM *Upaya Pemerintah Memajukan UMKM Indonesia*). Selain menyumbangkan kepada PDB UMKM juga memenuhi kebutuhan masyarakat yang terus meningkat jumlahnya atau yang di sebut mengalami pertumbuhan penduduk.

Pertumbuhan penduduk menurut Thomas Robert Malthus. Thomas Robert Malthus merupakan ahli politik ekonomi berkebangsaan Inggris beliau menerbitkan bukunya yang berjudul *'Essay on The principle of population'* yang menyatakan bahawasannya pertumbuhan penduduk akan selalu bertambah lebih cepat di bandingkan dengan pertambahan bahan makanan kecuali terlambat karena *moral restrain* seperti wabah penyakit atau malapetaka. Oleh karena itu untuk menghindari kekurangan ketersediaan bahan pangan serta untuk menyediakan makanan yang layak untuk di konsumsi perlu adanya sebuah inovasi bagi setiap pelaku UMKM. Inovasi ini di harapkan mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap bahan makanan yang umunya di gunakan yang memiliki kemungkinan akan sulit di dapatkan di masa mendatang. Inovasi ini di tunjukan khususnya untuk masyarakat yang menjalankan usaha kecil dan umumnya untuk masyarakat luas. Inovasi yang telah ada namun belum banyak masyarakat ketahui yaitu pemanfaatan Limbah ampas tahu.

Merebaknya produsen tahu di setiap kota yang tidak di imbagi dengan pengelolaan limbah produksi tahu. Tahu merupakan makanan khas Indonesia yang tinggi akan protein hal ini karena tahu berasal dari olahan kedelai. Selain itu, tahu yang di perjual belikan di pasar ataupun di warung masih dapat di jangkau oleh masyarakat. Banyaknya manfaat serta murah harganya tahu menjadi kegemaran sendiri bagi masyarakat Indonesia. Banyaknya penggemar tahu dan pertumbuhan masyarakat yang terus terjadi maka produsen tahu kini dapat di jumpai di setiap desa. Semakin banyak produsen tahu maka akan semakin banyak limbah ampas tahu yang di hasilkan. Umumnya limbah ampas tahu di timbun hingga menimbulkan aroma yang tidak sedap dan kemudian di jual untuk makan ternak babi walaupun masyarakat yang membeli sama saja untuk memberi makan ayam atau bebek dan kelinci. Padahal ampas tahu yang mengendap masih memiliki protein yang tinggi, hal ini di dukung oleh pernyataan Suhartini dalam (Lestari, 2019) mengatakan bahwa limbah ampas tahu masih mengandung protein dan karbohidrat serta terdapat kandungan mineral. Oleh karena itu Inovasi dengan memanfaatkan limbah ampas tahu patut untuk di lestarikan agar memiliki nilai ekonomis tersendiri.

Produsen tahu di desa Cipawon kecamatan Bukateja kabupaten Purbalingga. Untuk produsen tahu di Desa Cipawon tergolong langka, namun penulis menemukan satu produsen tahu yang limbahnya kurang di manfaatkan dengan baik secara umumnya dan masyarakat yang kurang mengetahui pengelolaan menjadi olahan makanan yang memiliki nilai ekonomi. Dari adanya potensi limbah yang kurang termanfaatkan dan ketidaktahuan masyarakat maka dari itu penulis mengadakan sebuah pelatihan pembuatan krupuk ampas tahu.

Adapun penelitian terdahulu yang serupa dengan penelitian yang di lakukan oleh Desti Rahmawati dkk(2019) dengan judul penelitiannya yaitu Peningkatan Nilai Tambah Produksi Tahu Bagi Kelompok Produsen Tahu Di Sokaraja Tengah Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas dimana hasil penelitinnya mengatakan bahwa para produsen tahu di Desa Sokaraja Tengah Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas mengetahui bagaimana caranya agar tahu atau ampas tahu mempunyai nilai tambah yaitu dengan memproduksi tahu atau ampas tahu menjadi kerupuk yang dikemas dengan adanya izin dari Kementerian Kesehatan yang siap untuk didistribusikan atau dipasarkan. Selain itu juga akan dibuatkan aplikasi website atau media sosial via on-line untuk membantu memasarkan produk. Selain itu juga dalam pendistribusian krupuk tahu atau krupuk ampas tahu akan didistribusikan ke warung atau toko sekitar. Adapaun perbedaan yang dilakukan penulis yaitu terletak pada objek dimana penulis memilih objek Desa Cipawon untuk melakukan pelatihan pembuatan krupuk ampas tahu. Selain itu bebrapa bahan yang digunakan dalam pelatihan ini juga berbeda dari penelitian sebelumnya, seperti penulis menggunakan bahan tambahan seperti Terigu dan kemiri selain itu penulis tidak menggunakan bahan pemutih dan micin.

## **METODE PENELITIAN**

Selama proses pelatihan pembuatan krupuk berbahan dasar limbah tahu berlangsung dilaksanakan melalui methode seminar, diskusi dan prkatik terhadap para ibi ibu di Desa Cipawon dengan jumlah sampel sebanyak 27 ibu ibu. Untuk mengetahui kebutuhan dalam berpartisipasi dalam pelatihan pembuatan kerupuk berbahan dasar limbah tahu ini.

Adapun beberapa tahapan sebelum terlaksananya pelatihan pembuatan krupuk berbahan dasar limbah tahu yaitu:

1. Melakukan survey akan permasalahan yang terjadi di Desa Cipawon. Dengan adanya survey ini setidaknya dapat menjadi patokan mengenai gambaran yang mungkin akan di laksanakan untuk menjawab permsalahan yang tengah di hadapi.
2. Melakukan koordinasi. Setiap langkah yang akan di ambil pastinya memerlukan koordinasi dan dalam hal ini koordinasi di lakukan dengan rekan sebaya terlebih dahulu sebelum melakukan koordinasi dengan kepala dusun 3 (Kadus). Koordinasi kepada kadus 3 lantaran beliau memiliki waktu lebih *fleksibel* serta kediamnnya dijadikan posko.
3. Melakukan proses screening dan pencarian narasumber yang sesuai dengan permasalahan yang tengah terjadi.
4. Menentukan tempat dan waktu pelaksanaan
5. Membuat undangan untuk narasumber
6. Mempersiapkan saran dan prasarana yang di butuhkan
7. Mengumpulkan materi dari narasumber
8. Membentuk kelompok untuk nantinya melakukan kegiatan praktek.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN KEBERADAAN UMKM**

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) berdasarkan Jurnal Administrasi Publik UMKM adalah bentuk ekonomi produktif yang mana dilakukan oleh perseorangan yang memenuhi kriteria Usaha, Mikro, Keci, dan Menengah (Anggraeni, 2013). Sedangkan di

Indonesia sendiri masih didominasi oleh pelaku UMK yang masih harus di benahi dari segi kualitas sumber daya manusianya serta produknya. Sedangkan untuk jumlah UMKM di Indonesia masih tergolong kecil, jika di bandingkan dengan negara maju. Adanya perbandingan ini dikarenakan jika sebuah negara dikatakan maju atau baik setidaknya memiliki 14% pelaku UMK dari jumlah penduduk yang ada. Sedangkan pertumbuhan UMK di Indonesia sendiri masih 3,1%(Kemenperin, 2018). Jumlah yang masih terbilang sangat sedikit jika di bandingkan dengan penduduk Indonesia sebanyak 270,2 juta jiwa(Hasil Sensus Penduduk 2020; BPS, 2021)

UMKM menjadi pendukung dan penopang pertumbuhan ekonomi negara Indonesia. Negara dikatakan berhasil atau tidaknya negara dalam mengelola, baik sumber daya manusia ataupun alamnya. Negara memiliki sumber pendapatan dari berbagai sektor, Salah satu sumber pendapatan negara yaitu dari pelaku UMK dengan berkontribusi 60% PDB (Produk Domestik Bruto) yang mana di dalam kegiatan UMK ini menyerap tenaga kerja 96%(Kompas, 2018). Adanya peran besar yang diberikan oleh pelaku UMK rupanya memiliki dampak kepada seluruh elemen yang ada. Oleh karena itu, perlu dilakukan adanya penguatan bagi pelaku UMK yang sudah memiliki pondasi bagus dan perlu dilakukan perbaikan bagi yang masih merintis dalam hal pondasi suatu usaha yang didirikan.

Meningkatkan pelaku UMK dengan memanfaatkan limbah ampas tahu. Lagu '*kolam Susu*' dapat menggambarkan betapa subur tanah khatulistiwa ini. Berbagai macam tumbuhan dapat tumbuh subur memenuhi hektaran tanah yang ada, berbagai tumbuhan seperti padi, jagung, umbi-umbian dan berbagai jenis tumbuhan lain yang dapat di manfaatkan untuk memenuhi kebutuhan hidup masyarakat lokal maupun global. Dengan tersedianya sumber daya alam yang melimpah dan berbeda dari negara lain tentu mudah untuk mencetak para pelaku UMK baru di negeri ini. Salah satu keunikan dengan bahan dasar yang sangat mudah di peroleh dan harga yang minimalis yaitu memanfaatkan limbah ampas tahu menjadi olahan krupuk yang secara pemasaran dapat di sebar luaskan baik di pasar, online, toko supermarket dan lain sebagainya.

### **Profil Desa Cipawon**

Desa Cipawon terletak di Kecamatan Bukateja Kabupaten Purbalingga. Purbalingga merupakan desa yang mendapatkan perhatian khusus dari pengusaha China yang bergerak di bidang pengelolaan rambut, seperti wig ataupun bulu mata palsu. Dampak positif dari itu semua tentu masyarakat di sekitarnya mendapatkan lapangan kerja baru dan meningkatkan perekonomian. Namun memiliki sisi negative dari adanya perusahaan dari China ini tidak kalah memprihatinkan seperti masyarakat di sekitarnya mengalami ketergantungan dimana pikiran untuk bekerja di perusahaan china setelah lulus dari sekolah menengah atas menjadi tujuan. Tidak ada rasa untuk menciptakan usaha yang tentunya akan membuka lapangan pekerjaan. Permasalahan demikian bukan hanya saja karena adanya perusahaan China tetapi karena kurang pengetahuan dan pelatihan yang di berikan kepada masyarakat. Untuk memperdayakan masyarakat di Desa cipawon maka penulis melakukan pelatihan dengan bahan dasar limbah dari produksi ampas tahu. Di Desa Cipawon sendiri memiliki terdapat satu produsen ampas tahu yang limbahnya kurang di manfaatkan dengan baik.

### **Pengelolaan Limbah Ampas Tahu**

Pengelolaan limbah ampas tahu agar memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Permintaan pasar akan tahu yang terus meningkat menjadikan produsen tahu terus menambah kuantitas produksi tahu menjadikan semakin banyaknya limbah yang menumpuk. Dari produksi yang terus meningkat menyebabkan limbah ampas tahu yang di hasilkan semakin banyak dan yang menjadi masalah ketika limbah ampas tahu tidak di manfaatkan maka akan menimbulkan aroma tidak sedap. Selain itu pada umumnya limbah ampas tahu digunakan oleh masyarakat sebagai pakan ternak baik itu sapi, kambing kelinci dan binatang lainnya yang tentu saja harga limbah ampas tahu di hargai sangat murah sekali dengan kisaran harga 1 ember yang beratnya melebihi 5 kg hanya mendapatkan harga 2.000-3.000/kg. Adapun pemanfaatan limbah apas tahu yang sering kita jumpai yaitu Niwo dengan variasi rasa asin dan pedas, namun Niwo ini belum bisa di pasarkan dalam jangka meluas karena sifat makanan Niwo yang mudah basi. Oleh karena di butuhkan olahan limbah ampas tahu yang tidak mudah basi sehingga mudah untuk di pasarkannya, krupuk adalah jawabannya. Dalam pelatihan pembuatan krupuk ampas tahu ini menggunakan limbah ampas tahu yang masih *fresh* yang di ambil langsung dari pabriknya yang kemudian di masukan beberapa bahan pendukung.



Gambar 1. *Niwo*

### **Pelatihan Pembuatan Krupuk Ampas Tahu**

Pelaksanaan pelatihan pembuatan krupuk ampas tahu di Desa Cipawon Purbalingga di laksanakan pada tanggal 18 Agustus 2022 bertempat di Balai Desa Cipawon. Pelatihan ini tertuju kepada kalangan ibu ibu yang tidak bekerja di PT Suncang, dipilihnya kalangan ibu ibu lantaran dalam proses pembuatan krupuk ampas tahu ini nantinya dapat dibarengi dengan kegiatan umumnya ibu ibu seperti memasak, membersihkan rumah dan lain lain. Selain itu di pilihnya ibu ibu karena sifat alamiah ibu ibu yang lebih telaten dan lebih aware terhadap bumbu bumbu dapur. Adapun beberapa tahapan dalam pelatihan pembuatan ampas tahu diantaranya

### Penyampaian Materi

Penyampaian materi ini dilakukan oleh Umiatun Arifah yang merupakan perwakilan dari mahasiswa KKN kelompok 59 yang ditempatkan di Desa Cipawaon. Dipilihnya Umiatun Arifah lantaran beliau yang sudah pernah mempraktekan sendiri proses pembuatan krupuk ampas tahu di rumah. Umiatun Arifah merupakan mahasiswa ekonomi syariah semester 7. Adapaun tujuan dari disampaikan materi terlebih dahulu yaitu untuk membangun *believe* masyarakat bahwa limbah ampas tahu sedikit banyaknya masih memiliki kandungan gizi yang sama seperti yang ada di dalam kedelai. Dari rasa *believe* inilah nantinya akan membangun semangat para ibu ibu untuk memperhatikan selama proses pelatihan berlangsung yang tentu saja harapan besarnya ibu ibu dapat membuat krupuk sendiri di rumah dan dipasarkan lebih luas lagi keberadaan krupuk ampas tahu.

### Praktek Pembuatan Krupuk Ampas Tahu

Sebelum masuk kepada pembuatan krupuk ampas tahu terdapat beberapa alat alat yang di butuhkan selama proses pembuatan krupuk ampas tahu yaitu baskom, plastik atau daun pisang, panci, kompor.

Adapaun beberapa bahan yang harus di persiapkan diantaranya:

1. Ampas tahu 1 Kg
2. Terigu  $\frac{1}{4}$  Kg
3. Aci  $\frac{1}{4}$  Kg
4. Kemiri
5. Bawang Putih
6. Garam
7. Penyedap rasa
8. Baking Powder

### Cara pembuatan krupuk Ampas Tahu

#### Tahap Persiapan Bumbu

Kemiri, bawang putih dan Garam di haluskan. Dalam proses penghalusan bisa menggunakan gilingan ataupun menggunakan cara tradisional dengan menggunakan mutu dan ciri. Adapun untuk adonan 1 kg Ampas tahu membutuhkan 3-4 siung bawang putih dan untuk mirica secukupnya sedangkan untuk garam membutuhkan 1 sendok makan.

#### Tahap Pengadonan

Ampas tahu dengan takaran 1 kg di campur dengan terigu dan aci sebanyak  $\frac{1}{4}$  Kg. selanjutnya masukkan bumbu bumbu yang sudah di hasluskan sebelumnya tidak lupa di tambahkan pula penyedap rasa sebanyak satu sachet dan baking powder sebanyak 1 sendok makan. Campurkan seluruhnya hingga semua tercampur rata, tidak ada tepung yang menggumpal karena jika sampai ada tepung yang masih menggumpal nantinya akan berpengaruh terhadap hasil krupuk yang tidak cantik.

### **Tahap Pembungkusan**

Di tahap ini adonan yang sudah tercampur rata harus di busuk terlebih dahulu sebelum di kukus. Di dalam tahap pembungkusan ini dapat menggunakan plastik ataupun daun. Dalam tahap ini pelatih menggunakan plastik dengan alasan mudah di cari dan lebih praktis. Adapun jika menggunakan plastik pada bagian atas di lubangi dengan garbu atau tusuk gigi dengan tujuan agar cepat dalam proses pematangan adonannya.

### **Tahap Pengukusan**

Pada tahap pengukusan memakan waktu 20-30 menit. Sedangkan untuk kriteria matang tidaknya adonan di lihat dari segi warna jika warna sudah coklat maka sudah matang. Setelah tahap pengukusan maka tahap pendinginan dengan di angin anginkan saja. Tahap selanjutnya bisa di masukkan terlebih dahulu ke dalam kulkas ataupun dapat langsung di cetak.

### **Tahap Percetakan**

Sebelum tahap percetakan dilakukan pendinginan terlebih dahulu. Pada tahap percetakan dapat menggunakan cara tradisional dengan menggunakan botol bekas yang di lapiasi plastik hingga adonan tipis. Jika sudah tipis apakah akan di cetak bulat atau persegi terserah. Jika bulat dapat menggunakan gelas kecil dan jika berbentuk persegi cukup menggunakan spatula. Sedangkan jika menginginkan cara yang lebih mudah dan cepat dapat menggunakan cetakkan molen ataupun menggunakan cetakkan krupuk khusus. Sedangkan untuk tahap percetakan di pelatihan ini masyarakat Cipawon melakukannya sendiri di rumah. Karena keterbatasan waktu inilah yang menjadi tidak dapat praktek langsung di tempat.

### **Tahap pengeringan**

Pada tahap pengeringan hanya menggunakan tenaga suaya (matahari) tidak menggunakan oven ataupun kecanggihan teknologi yang lain. Hal ini lantaran jika melakukan pengeringan dengan oven atau memanfaatkan teknologi yang lain maka krupuk tidak akan mengembang melainkan menjadi bantat. Pada tahap pengeringan masyarakat Cipawaon juga melakukan sendiri di rumah. Di tahap pengeringan membutuhkan waktu kurang lebih 3 hari sampai benar benar kering, adanya kemungkinan tidak ada sinar matahari maka krupuk akan berjamur dan harus di buang.

### **Tahap Pembungkusan**

Sebelum di jual maka akan melewati tahap pembungkusan dengan kemasan yang menarik. Dalam tahap pembungkusan ini terkait desain dan model bungkus di serahkan kepada masyarakat pemateri hanya menyampaikan tidak sampai pada pelatihan terkait desai dan lain lain.



Gambar 2. Ibu ibu sedang pengadonan atau nguleni



Gambar 3. Tahap pengukusan



Gambar 4. Tahap Pengukusan



Gambar 5. *Krupuk yang sudah kering*

### Analisis Profit

Perbandingan keuntungan antara limbah ampas tahu dengan krupuk ampas tahu. Sebelumnya penulis telah melakukan wawancara kepada produsen tahu selaku produsen tahu satu satunya di Desa Cipawon dimana beliau mengatakan bahwa satu kali proses penggilingan atau produksi limbahnya hanya di hargai 10.000 yang mana satu kali produksi tersebut dapat menghabiskan 7-10 kg kedelai. Harga yang bisa dibilang sangat murah. Namun berbeda halnya jika limbah ampas tahu di olah menjadi kerupuk maka nilai ekonomi akan semakin bertambah. Umumnya krupuk ampas tahu di jual per-Kg dengan kisaran harga 30.000-35.000. Adapaun harga dari bahan bahan yang di butuhkan seperti:

| No | Nama Barang      | Besaran          | Harga     |
|----|------------------|------------------|-----------|
| 1. | Ampas Tahu       | 1 Kg             | Rp. 2.000 |
| 2. | Terigu           | $\frac{1}{4}$ kg | Rp. 2.800 |
| 3. | Aci              | $\frac{1}{4}$ kg | Rp. 2.000 |
| 4. | Penyedap Rasa    | Sachet           | Rp. 500   |
| 5. | Backing Powder   | Bungkusan kecil  | Rp. 2.000 |
| 6. | Bawang 3-4 Siung | Biji             | Rp. 2.000 |
| 7. | Ketumbaar        | Bungkusan kecil  | Rp. 5.00  |

Dari adonan 1 kg ampas tahu dengan bahan bahan pendukung setelah proses pengeringan memperoleh hasil 5 ons berarti untuk mendapatkan hasil 1 kg krupuk mentah diperlukan 2 kali limpat modal sehingga menjadi 20.000. sehingga adanya pengelolaan limbah ampas tahu tentu memiliki nilai ekonomi yang cukup mendukung dari pada hanya di perjual belikan limbahnya saja.

### KESIMPULAN

Pertumbuhan penduduk yang tidak bisa di bending dan di dukung oleh kebutuhan manusia yang tidak terbatas namun untuk memenuhi kebutuhan manusia terbatas maka harus ada upaya untuk mengelola sumber daya alam dengan bijak. Oleh karena itu penulis melakukan pelatihan pembuatan krupuk dengan bahan dasar limbah ampas tahu. untuk melakukan pelatihan ini penulis mengambil 27 sampel dimulai dari pengumpulan masa yang kemudian mendapatkan penjelasan terkait manfaat yang masih ada di dalam

limbah ampas tahu dan setelah itu di lakukan pelatihan. Dalam pelatihan ini dijjadikan perkelompok dan di sini penulis membagi menadi 3 kelompok untuk melakukan tahap pertama pencampuran bahan baku, pembungkusan, pengukusan dan untuk percetakan, pengeringan dan pengemasan masyarakat melakukan sendiri di rumah adapaun alasannya karena adanya keterbatasan waktu. Dari pelatihan ini masyarakat dapat mengetahui cara membuat kerupuk dari limbah ampas tahu yang di harapkan tidak hanya di konsumsi oleh sendiri tetapi di jual belikan yang menambah nilai ekonomi lebih sehingga berdampak kepada limbah ampas tahu yang di Kelola dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, F. D. (2013). Pengembangan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal dan Potensi Internal (Studi Kasus Pada Kelompok Usaha “Emping Jagung” di Kelurahan Pandanwangi Kecamatan Blimbing Kota Malang). *Jurnal Administrasi Publik*, 1(6), 1286–1295. <http://administrasipublik.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jap/article/view/195>
- Badan Pusat Statistik. (n.d.). Retrieved May 28, 2022, from <https://www.bps.go.id/news/2021/01/21/405/bps--270-20-juta-pendudukindonesia-hasil-sp2020.html>
- Hasil Sensus Penduduk 2020; BPS: Meski Lambat, Ada Pergeseran Penduduk Antarpulau. (2021, January 23). Sekretariat Kabinet Republik Indonesia. <https://setkab.go.id/hasil-sensus-penduduk-2020-bps-meski-lambat-adapergeseran-penduduk-antarpulau/>
- Kemenperin: Indonesia Butuh 4 Juta Wirausaha Baru untuk Menjadi Negara Maju. (n.d.-a). Retrieved May 13, 2022, from <https://www.kemenperin.go.id/artikel/19926/Indonesia-butuh-4-jutawirausaha-baru-untuk-menjadi-negara-maju>
- Lestari, E. Y., Diningrum, M. M., & Haqiqi, L. I. (n.d.). *Pengembangan Nilai Tambah Ampas Tahu Bernilai Ekonomi melalui Pemberdayaan Masyarakat Desa Dadirejo Pati*. 7. Media, K. C. (2018, October 31). *Sri Mulyani: UMKM Serap 96 Persen Tenaga Kerja*. KOMPAS.com. <https://ekonomi.kompas.com/read/2018/10/31/204100326/sri-mulyani-umkm-serap-96-persen-tenaga-kerja>
- Rakhmawati, D. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Produksi Tahu Bagi Kelompok Produsen Tahu di Sokaraja Tengah Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas. *Adi Widya : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.33061/awpm.v3i1.1815>
- Susanti, E. A., Hanafi, I., & Adiono, R. (n.d.). *PENGEMBANGAN EKONOMI LOKAL DALAM SEKTOR PERTANIAN*. 10.
- Upaya Pemerintah Memajukan UMKM Indonesia. (n.d.). BKPM. Retrieved May 13, 2022, from <https://www.bkpm.go.id/id/publikasi/detail/berita/upaya-pemerintahuntuk-memajukan-umkm-indonesia>