

## Pengolahan Ampas Tahu menjadi Tepung Melalui Kegiatan KKN di Kandang Mas RT 14 RW 05 Kota Bengkulu

Monica Try Widiasary<sup>1</sup>, Ella Ernanda<sup>2</sup>, Selvi Sopiawati<sup>3</sup>, Septa Ade Putra<sup>4</sup>, Rizky Hariyadi<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu, Indonesia

Corresponding Author : ✉ [monicatrywidiasari@gmail.com](mailto:monicatrywidiasari@gmail.com)

### ABSTRACT

Pengolahan limbah ampas tahu menjadi tepung merupakan salah satu upaya pemanfaatan limbah pangan yang bernilai tambah dan ramah lingkungan. Ampas tahu yang selama ini kurang dimanfaatkan masih mengandung nutrisi seperti protein dan serat sehingga berpotensi untuk diolah lebih lanjut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan ampas tahu menjadi tepung serta menilai hasil yang diperoleh dari segi kualitas dan manfaatnya. Ruang lingkup kajian meliputi tahapan pengolahan mulai dari penirisan, pengukusan, pengeringan, penggilingan, hingga pengayakan. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan praktik langsung di lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan ampas tahu menjadi tepung dapat dilakukan dengan relatif mudah dan menghasilkan tepung dengan tekstur halus serta memiliki daya simpan yang lebih lama. Tepung yang dihasilkan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam berbagai produk makanan seperti kue dan biskuit. Dengan demikian, pengolahan ini tidak hanya membantu mengurangi limbah, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomi serta mendukung pengelolaan lingkungan yang lebih baik.

**Keywords** *Ampas Tahu, Tepung, Pengolahan Limbah, Nilai Ekonomi, Produk Pangan.*

## PENDAHULUAN

Industri pengolahan pangan tradisional di Indonesia memiliki peran yang sangat strategis dalam memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi, khususnya pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Salah satu industri yang mengalami perkembangan pesat adalah industri pengolahan tahu. Produk tahu banyak diminati oleh masyarakat karena mengandung protein nabati yang tinggi, harga yang relatif terjangkau, serta mudah diolah menjadi berbagai jenis makanan. Seiring dengan meningkatnya produksi tahu, volume limbah yang dihasilkan, terutama ampas tahu, juga mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Kondisi ini menunjukkan bahwa perkembangan industri tahu tidak hanya memberikan dampak positif dari segi ekonomi, tetapi juga menimbulkan permasalahan baru terkait pengelolaan limbah (Firdaus et al., n.d.).

Ampas tahu merupakan limbah padat yang dihasilkan sebagai produk samping dari proses pembuatan tahu yang umumnya belum dimanfaatkan secara optimal. Dalam praktiknya, limbah ini sering dimanfaatkan sebagai pakan ternak atau bahkan dibuang langsung ke lingkungan tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut. Hal tersebut berpotensi menimbulkan dampak negatif, seperti bau tidak sedap dan pencemaran lingkungan akibat penurunan kualitas air di sekitar lokasi produksi. Padahal, ampas tahu masih mengandung zat gizi yang cukup tinggi, seperti protein, serat, dan karbohidrat, sehingga memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang lebih bernilai guna dan ekonomis (Ahmad Alim Junnatul Haq, 2020).

Salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai guna ampas tahu adalah melalui proses pengolahan menjadi tepung. Tepung ampas tahu merupakan produk hasil pengeringan dan penghalusan ampas tahu yang dapat digunakan sebagai bahan baku atau bahan substitusi dalam berbagai produk pangan. Proses pengeringan berperan penting dalam mengurangi kadar air sehingga dapat memperpanjang masa simpan bahan, sedangkan proses penghalusan menghasilkan tekstur yang lebih halus dan mudah diaplikasikan dalam produk olahan. Penelitian menunjukkan bahwa tepung ampas tahu memiliki karakteristik yang cukup baik dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam produk pangan seperti mie, kue kering, dan produk olahan lainnya (Fera & Solikhin, 2021).

Pemanfaatan ampas tahu menjadi tepung tidak hanya memberikan manfaat dari segi peningkatan nilai guna limbah, tetapi juga berkontribusi dalam pengurangan dampak pencemaran lingkungan. Dengan mengolah limbah menjadi produk yang bermanfaat, jumlah limbah yang dibuang ke lingkungan dapat diminimalkan. Selain itu, tepung ampas tahu juga memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi karena dapat dikembangkan menjadi berbagai produk pangan yang memiliki nilai jual. Hal ini membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis pengolahan limbah dengan teknologi sederhana dan biaya yang relatif terjangkau (Andayani, 2022).

Dalam konteks pengabdian kepada masyarakat, pengolahan ampas tahu menjadi tepung dapat diimplementasikan melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Kegiatan ini menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan secara langsung, sekaligus memberikan edukasi mengenai pentingnya pengelolaan limbah yang efektif dan ramah lingkungan. Pada penelitian ini, kegiatan pengolahan ampas tahu menjadi tepung dilaksanakan di wilayah Kandang Mas RT 14 RW 05, Kota Bengkulu. Melalui kegiatan ini, mahasiswa melakukan praktik langsung dalam proses pengolahan ampas tahu

menjadi tepung sebagai bentuk pemanfaatan limbah menjadi produk bernilai ekonomi.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat diketahui bahwa pengolahan ampas tahu menjadi tepung memiliki potensi yang besar dalam meningkatkan nilai guna limbah, mengurangi dampak pencemaran lingkungan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses pengolahan ampas tahu menjadi tepung melalui kegiatan KKN di Kandang Mas RT 14 RW 05, Kota Bengkulu serta mengkaji manfaat yang dihasilkan dari aspek ekonomi dan lingkungan.

## **METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah praktik langsung melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Kandang Mas RT 14 RW 5, Kota Bengkulu. Proses pengolahan ampas tahu menjadi tepung meliputi penirisan untuk mengurangi kadar air, pengeringan menggunakan sinar matahari hingga kering, kemudian penghalusan dan pengayakan untuk memperoleh tepung dengan tekstur seragam. Tahap akhir dilakukan penyimpanan dalam wadah tertutup untuk menjaga kualitas produk. Selain itu, dilakukan observasi terhadap hasil pengolahan untuk mengetahui kualitas dan potensi pemanfaatannya.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengolahan ampas tahu menjadi tepung yang dilaksanakan di wilayah Kandang Mas RT 14 RW 5, Kota Bengkulu berjalan dengan baik sesuai dengan tahapan yang telah direncanakan. Proses dimulai dari penirisan ampas tahu untuk mengurangi kadar air, dilanjutkan dengan pengeringan, penghalusan, dan pengayakan hingga diperoleh produk akhir berupa tepung ampas tahu. Hasil pengolahan menunjukkan bahwa proses pengeringan berpengaruh terhadap kualitas produk, di mana semakin optimal proses pengeringan maka tekstur tepung menjadi lebih halus dan tidak lembab (Solikhin & Fera, 2020).

Ampas tahu yang dihasilkan memiliki warna putih kecokelatan dengan tekstur halus setelah melalui proses pengayakan. Selain itu, tepung memiliki aroma yang relatif netral dibandingkan bahan awalnya, sehingga berpotensi untuk digunakan sebagai bahan tambahan dalam berbagai produk pangan. Kandungan gizi yang masih terdapat dalam ampas tahu, seperti protein, serat, dan karbohidrat, menjadikan tepung ampas tahu layak sebagai bahan pangan alternatif. (Ratnasari, 2023) Pemanfaatan ampas tahu memiliki potensi sebagai bahan substitusi dalam pembuatan berbagai produk pangan seperti mie, kue

kering, dan produk olahan lainnya. Pemanfaatan ini menunjukkan bahwa limbah ampas tahu dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai guna dan nilai ekonomi yang lebih tinggi (Yuwono Setiadi, n.d.).

Pelaksanaan kegiatan melalui program KKN juga memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat. Masyarakat memperoleh pengetahuan baru mengenai cara pengolahan limbah ampas tahu menjadi produk yang lebih bermanfaat. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pengelolaan limbah yang baik guna mengurangi dampak pencemaran lingkungan. Dengan adanya kegiatan ini, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan inovasi pengolahan ampas tahu menjadi berbagai produk pangan yang bernilai ekonomi.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengolahan ampas tahu menjadi tepung merupakan solusi yang efektif dalam memanfaatkan limbah menjadi produk bernilai guna. Selain memberikan manfaat dari segi lingkungan, kegiatan ini juga berpotensi meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pengembangan produk pangan alternatif berbasis limbah.



**Gambar 1.**

**Proses Pemerasan Atau Penirisan Ampas Tahu**



**Gambar 2.**

**Proses Menjemur Ampas Tahu**



**Gambar 3.**  
**Proses Sangrai Ampas Tahu**



**Gambar 4.**  
**Proses Penghalusan Ampas Tahu**



**Gambar 5.**  
**Proses Penyaringan Ampas Tahu**

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pengolahan ampas tahu menjadi tepung melalui kegiatan KKN di Kandang Mas RT 14 RW 5, Kota Bengkulu dapat dilaksanakan dengan baik sesuai tahapan yang direncanakan. Proses pengolahan yang meliputi penirisan, pengeringan, penghalusan, dan pengayakan mampu menghasilkan tepung ampas tahu dengan karakteristik warna putih kecokelatan, tekstur halus, serta aroma yang relatif netral.

Tepung ampas tahu yang dihasilkan memiliki potensi sebagai bahan pangan alternatif karena masih mengandung nilai gizi serta dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi dalam berbagai produk olahan. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan manfaat dalam meningkatkan pemanfaatan limbah menjadi produk bernilai guna, mengurangi dampak pencemaran lingkungan, serta menambah wawasan masyarakat mengenai pengolahan limbah yang lebih efektif.

Dengan demikian, pengolahan ampas tahu menjadi tepung dapat menjadi solusi yang tepat dalam meningkatkan nilai tambah limbah sekaligus membuka peluang pengembangan produk pangan yang bernilai ekonomi.

## PENGAKUAN

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga kegiatan penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pihak kampus, yaitu UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu, khususnya kepada dosen pembimbing lapangan (DPL) Rizky Hariyadi, M.Acc yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta dukungan selama pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN).

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Kandang Mas RT 14 RW 5, Kota Bengkulu, serta kepada pemilik dan pihak Pabrik Tahu Pak Edi yang telah memberikan kesempatan, dukungan, dan fasilitas selama pelaksanaan kegiatan penelitian. Selain itu, apresiasi juga diberikan kepada rekan-rekan tim KKN yang telah bekerja sama dengan baik dalam pelaksanaan kegiatan dan penyusunan laporan penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Alim Junnatul Haq, T. D. S. (2020). *SERAT PANGAN DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK*.
- Andayani, N. K. R. (2022). *Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Dalam Pembuatan Mie*. 2(2), 84-91.
- Fera, M., & Solikhin, A. (2021). *AMPAS TAHU*. 01(02).

- Firdaus, M. I., Hamidah, S. N., Fitriyaningsih, S. K., & Malang, U. N. (n.d.). *Pengolahan ampas tahu menjadi produk dengan nilai jual lebih bersama ibu pkk gedogwetan desa gedogwetan 1\**.
- Ratnasari, D. (2023). *BAHAN TAMBAHAN PEMBUATAN SNACK BAR*. 03(01), 1-8.
- Solikhin, A., & Fera, M. (2020). *Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu Dengan Variasi Lama Pengeringan*. 2(01), 11-18.
- Yuwono Setiadi, R. A. (n.d.). *PEMANFAATAN LIMBAH AMPAS TAHU SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN DI MASYARAKAT*. 1-6.