

**INOVASI PENGOLAHAN LIMBAH TAHU GUNA MENINGKATKAN
PENDAPATAN MASYARAKAT KAMPUNG SIDO BINANGUN
KECAMATAN WAY SEPUTIH KABUPATEN LAMPUNG TENGAH**

Viola De Yusa*¹, Ana Risqa JL²

^{1,2}Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya, Jalan ZA Pagar Alam No 93Telpon (0721)-787214
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya, Bandar Lampung
e-mail:¹ violadeyusa@darmajaya.ac.id, ²anarisqajl@yahoo.com.

Abstrak

Desa Sido Binangun merupakan Desa yang masih dalam proses berkembang. Penduduknya yang mayoritas petani menjadi salah satu faktor yang menyebabkan sulitnya Usaha Kecil Menengah (UKM) untuk tumbuh dan berkembang. Minimnya pengetahuan tentang berwirausaha, serta pendidikan yang minim turut mempengaruhi lambatnya perkembangan ekonomi di Desa Sido Binangun. Permasalahan yang dihadapi oleh Masyarakat Desa Sido Binangun pada dasarnya adalah kurang adanya inovasi dalam pengolahan limbah yang dihasilkan dari kegiatan produksi tahu serta kurang adanya inovasi dalam pengolahan limbah tahu. UKM di Desa Sido Binangun sudah cukup berkembang dengan baik namun dalam belum memiliki inovasi. Inovasi yang kami berikan adalah bagaimana pengolahan hasil limbah yang dihasilkan dari proses produksi . Kami akan memberikan pelatihan untuk mengolah limbah hasil produksi tahu menjadi Nugget Tahu. Ini bertujuan agar produk yang dihasilkan memiliki ciri khas tersendiri dan memudahkan konsumen untuk mengenal produk yang dihasilkan. Kesimpulan dari kegiatan tim pelaksanaan program pengabdian ini adalah sarana yang sampai saat ini telah dibangun oleh tim pelaksana agar dapat digunakan oleh mitra kerja, bahkan mitra kerja mampu berperan serta dan mendukung pelaksanaan program kegiatan ini sehingga proses pelaksanaan program inovasi pengolahan limbah tahu dapat berjalan lancar sesuai dengan rencana tim dan jadwal yang direncanakan. Sedangkan saran yang dapat disampaikan untuk kegiatan selanjutnya adalah agar mitra UKM Desa Sido Binangun dapat mengembangkan pengetahuan lebih terbaru dalam melakukan Inovasi, pengemasan, membuat merek suatu produk yang akan bermanfaat untuk masyarakat dan desa.

Kata Kunci: Inovasi, Limbah Tahu, Desa Sido Binangun.

1. PENDAHULUAN

Desa Sido Binangun memiliki beberapa Dusun yaitu Dusun 1 s/d Dusun 8 dan memiliki jumlah penduduk sebanyak 4.213, mayoritas mata pencaharian masyarakat di Desa Sido Binangun yaitu sebagai petani. Banyak juga dari masyarakat yang memiliki usaha pengolahan tahu, usaha ini sudah cukup maju dan berkembang, tahu yang diproduksi penjualannya sudah sampai luar daerah Desa Sido Binangun . Akan tetapi , dari sekian banyak usaha yang dimiliki masyarakat belum banyak dari mereka yang melakukan inovasi baik terhadap cara pengolahan limbah dan kemasan.

UKM Tahu di Desa Sido Binangun memiliki tingkat produksi yang tinggi,UKM Tahu Sido Binangun juga sudah menjual produknya hingga keluar Desa Sido Binangun. Permasalahan yang kami temukan dalam UKM tahu tersebut adalah dimana pengelolaan Tahu hanya dijalankan berdasarkan pengetahuan turun-temurun dari keluarga, tidak ada inovasi dari pengolahan tahu sehingga UKM tahu tersebut tidak dapat berkembang dan dikenal secara luas.Mengetahui hal tersebut langkah selanjutnya adalah, melakukan koordinasi dengan pemilik UKM Tahu dengan

memperkenalkan sebuah inovasi yang dapat diproduksi oleh UKM Tahu tersebut dimana sisa-sisa potongan tahu yang tidak terpakai bisa dijadikan sebuah produk dengan nilai jual yang lebih tinggi yaitu “Nugget Tahu”. Pelatihan pembuatan nugget tahu dan menggunakan limbah sisa-sisa potongan tahu yang diproduksi di pabrik tersebut sebagai bahan utama pembuatan nugget tahu. Pada proses pembuatan, Karyawan yang ada disana cukup antusias dalam memperhatikan pelatihan.

2. METODE PENGABDIAN

2.1 Waktu dan Tempat

Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Sido Binangun Kecamatan Way Seputih Kabupaten Lampung Tengah waktu pelaksanaan pada bulan Januari – Maret 2017 melalui observasi

terhadap pelaksanaan kegiatan yang sedang berlangsung, wawancara dan dokumentasi.

2.2 Alat, Bahan dan Proses Pembuatan

Alat dalam membuat Nugget Tahu adalah baskom, ember, talenan, wajan penggorengan, spatula.

Bahan-bahan membuat Nugget Tahu:

- ✓ Tahu
- ✓ Tepung Roti
- ✓ Tepung terigu
- ✓ Bawang putih
- ✓ Garam
- ✓ Merica
- ✓ Bumbu rasa (Royco)

Proses Pembuatan Nugget Tahu

- Tahap pertama adalah mengumpulkan sisa-sisa Potongan tahu dan sedikit tahu yang sudah jadi di dalam satu tempat.
- Kemudian peras tahu dengan sebuah kain hingga kadar air dalam tahu berkurang.
- Haluskan bawang putih, garam, merica dan penyedap rasa yang akan dijadikan sebagai bumbu.
- Campurkan tahu, bumbu dan sedikit tepung terigu. lalu cetak tahu menggunakan sebuah wadah, potong menjadi beberapa bagian.
- Setelah dipotong ambil satu persatu tahu lalu lumuri dengan tepung terigu yang sudah dicampur dengan air, lalu lumuri dengan tepung roti.
- Tahapan terakhir yaitu memasukan Nugget Tahu kedalam kemasan yang sudah diberi Merk.

2.3 Metode Pelaksanaan

Metodologi yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini meliputi mengidentifikasi

kebutuhan mitra kerja untuk menyelesaikan masalah, memberikan penyuluhan pembuatan inovasi pengolahan limbah tahu menjadi Nugget Tahu.

Dalam kegiatan ini tidak dilakukan desain peralatan karena pengabdian berbentuk penyuluhan dan pelatihan serta praktek secara langsung. Cara pengumpulan data dan analisis data dilakukan secara observasi dan wawancara untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini.

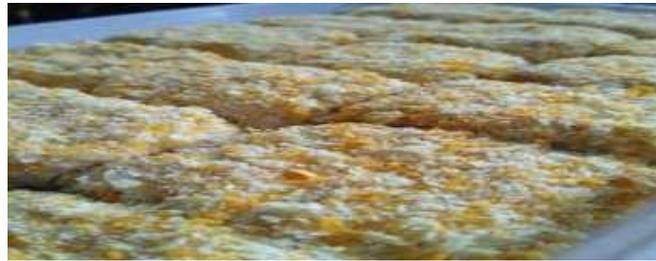
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Inovasi adalah suatu penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya. Langkah ini merupakan langkah yang pertama dalam pengembangan UKM tahu yang sudah ada di Desa Sido Binangun. Seperti yang kami lakukan, dimana masyarakat Desa Sido Binangun mayoritas memiliki usaha pengolahan tahu, namun belum banyak yang mengetahui tentang adanya inovasi yang dapat dilakukan untuk mengolah sisa-sisa potongan tahu yang dihasilkan dari proses pengolahan tahu. Nugget tahu dipilih sebagai produk yang akan diolah dari sisa-sisa potongan tahu, karena cara pengolahannya cukup mudah dan bahan baku yang dibutuhkan tidak banyak. Setelah melalui musyawarah dengan warga akhirnya Bapak Jariono warga Desa Sido Binangun bersedia menjadi UKM yang akan memasarkan Nugget tahu.



Gambar 3.1 Proses pembuatan nugget tahu

Berdasarkan gambar 1 kami tim mengadakan praktek langsung pembuatan nugget tahu yang diolah dari limbah tahu. Dalam melakukan praktek tim kami di bantu oleh beberapa mahasiswa IIB Darmajaya sebanyak 6 orang. Proses pembuatan nugget tahu berjalan dengan lancar.



Gambar 3.2 Nugget Tahu siap dikemas

Berdasarkan gambar 2 dilihat hasil dari pengolahan limbah tahu menjadi nugget tahu yang siap digoreng serta dijual untuk masyarakat dan di jual ke luar kota.



Gambar 3.3 Hasil Product Nugget Tahu

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan serangkaian kegiatan Praktek Kerja Pengabdian Masyarakat (PKPM) IIB Darmajaya 2017 di Desa Sido Binangun Kecamatan Way Seputih Kabupaten Lampung Tengah yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan yaitu :

Program inovasi pengolahan limbah hasil produksi tahu ini membantu masyarakat Desa Sido Binangun yang memiliki UKM Tahu untuk memanfaatkan limbah yang dihasilkan dari produksi tahu yaitu berupa sisa-sisa potongan tahu menjadi produk olahan yang siap saji . Produk yang diolah adalah Nugget Tahu , penjualan produk inovasi ini dapat dijadikan tambahan pendapatan oleh pemilik UKM Tahu tanpa harus mengeluarkan modal yang besar.

4.2. Saran

Setelah melaksanakan seluruh kegiatan Pengabdian IIB Darmajaya, selanjutnya dapat memberikan masukan dan saran yang bertujuan untuk memberikan informasi demi kebaikan seluruh masyarakat di Desa Sido Binangun Kecamatan Way Seputih Kabupaten Lampung Tengah, yaitu :

1. Kerjasama dalam pelaksanaan seluruh kegiatan yang terjalin antara masyarakat desa dengan Mahasiswa PKPM IIB Darmajaya selama ini untuk dapat ditindaklanjuti dan dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat.
2. Perlu adanya usaha peningkatan kesadaran masyarakat untuk aktif dalam kegiatan desa guna menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Umiyah, UUM, Elizabeth Wina.2008.Pengolahan dan Nilai Nutrisi Limbah Tanaman Jagung Sebagai Pakan Ternak Ruminansia. Wartazoa Vol 18 No 3.

Suendro, Ginanjar (2010) *Analisis Pengaruh Inovasi Produk Melalui Kinerja Pemasaran Untuk Mencapai Keunggulan Bersaing Berkelanjutan (Studi Kasus Pada Industri Kecil Dan Menengah Batik Pekalongan)*. Masters Thesis, Universitas Diponegoro.