



JURNAL ABDI INSANI

Volume 10, Nomor 1, Maret 2023

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN BERBAHAN LOKAL DI DESA JELANTIK KABUPATEN LOMBOK TENGAH

Women Empowerment Through Local Food Processing Training In Jelantik Village, Lombok Central District

Humairo Saidah^{*}), Lilik Hanifah, Heri Sulistiyono, Shofia Rawiana, Agus Suroso

Jurusan Teknik Sipil Universitas Mataram

Jl. Majapahit no 62 Mataram

*Alamat Korespondensi : h.saidah@unram.ac.id

(Tanggal Submission: 20 November 2022, Tanggal Accepted : 2 Februari 2023)



Kata Kunci :

*perempuan,
pemberdayaan,
pelatihan,
ampas tahu,
pangan
berbahan lokal*

Abstrak :

Desa Jelantik memiliki beberapa kelompok masyarakat perajin tempe tahu dengan kapasitas produksi berkelompok mencapai 650 kg/hari. Industri kecil menengah ini mampu menyediakan lapangan kerja bagi masyarakat meski juga menghasilkan limbah yang menjadi permasalahan lingkungan. Di sisi lain masih banyak warga sekitar pabrik yang tergolong lemah secara ekonomi. Seiring perkembangan pengetahuan dan teknologi, ampas yang merupakan hasil sampingan tahu tempe saat ini sudah banyak diteliti dan dimodifikasi menjadi makanan olahan bergizi. Kegiatan pelatihan bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu di sekitar pabrik untuk memanfaatkan ampas tahu menjadi olahan komersil. Ampas tahu tersedia melimpah, berharga murah, secara nutrisi juga masih memiliki kandungan gizi yang baik, sehingga potensial menjadi komoditi andalan daerah. Pelatihan dilakukan dengan praktik langsung mengolah ampas tahu menjadi tempe gembus dan kerupuk. Pelatihan juga memberikan praktik membuat olahan berbahan lokal lain, yaitu keripik tempe dan pisang. Selain praktik langsung, pelatihan juga mentransfer informasi melalui video pembuatan olahan ampas tahu kekinian seperti brownis, nugget dan stick. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah masyarakat mampu membuat tempe gembus, kerupuk ampas tahu, keripik tempe dan keripik pisang. Wawasan mereka juga lebih terbuka dan terinspirasi untuk memanfaatkan ampas tahu menjadi komoditi bisnis yang menjanjikan. Pelatihan ini sekaligus dapat menjawab beberapa permasalahan teknis yang dihadapi masyarakat terkait pembuatan produk sejenis. Sebagai pelengkap, pelatihan juga membagi pengetahuan cara pengemasan produk serta pemasarannya. Saat ini kelompok masyarakat sasaran telah mampu menghasilkan produk berbahan ampas tahu, tempe dan pisang dan bersiap membentuk kelompok wirausaha bersama.

Key word :

*woman,
empowerment,*

Abstract :

Jelantik Village has several community groups of tofu tempe producers, with each group's production capacity reaches 650 kg/day. As small-medium scale



training, tofu
pulp, local food
stuffs

enterprises, the tofu tempe industry can employ the community, but the waste causes environmental problems. On the other hand, there are still many residents around the industry who are classified as economically weak. Along with the development of science and technology, pulp, a by-product of tofu and tempeh factories, has been extensively researched and modified for various nutritious processed foods. The training activity aims to empower the community around the factory, especially mothers, to use tofu waste in processed foods of high value, such as crackers, nuggets and sticks. Besides being abundantly available and cheap, tofu dregs still have good nutritional content. The training was carried out by transferring technical information on the manufacture of products to mothers in the environment around the tofu and tempeh factories. In addition to the manufacturing engineering process, the training also provides knowledge about packaging and marketing. The results obtained from this activity are that the community can use tofu dregs in crackers, nuggets and sticks. The community was enthusiastic about welcoming the team and eager to participate in the training process. The training can also answer some technical problems community in producing similar products. Currently, the assisted community groups have been able to produce crackers, nuggets and sticks made from tofu dregs and are preparing to form an entrepreneurial group together.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Saidah, H., Hanifah, L., Sulistiyono, H., Rawiana, S., & Suroso, A. (2023). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Berbahan Lokal Di Desa Jelantik Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 109-117. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.835>

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat dapat diartikan sebagai upaya-upaya strategis yang dilakukan secara terencana agar terjadi perubahan sosial masyarakat dalam meningkatkan keberdayaan dalam memenuhi kebutuhan hidup. Proses pemberdayaan ini dilakukan dengan memberikan serangkaian pembelajaran kepada masyarakat sasaran agar dapat secara mandiri meningkatkan taraf kesejahteraan dan kualitas hidupnya. Proses perubahan paradigma dan perilaku masyarakat tersebut tidak akan diperoleh secara tiba-tiba melainkan membutuhkan waktu setahap demi setahap, terus menerus dan berkelanjutan. Proses tersebut dapat dibantu dipercepat oleh pihak lain, namun tetap membutuhkan partisipasi aktif dan keterlibatan secara penuh dari masyarakat sasaran (Saugi & Sumarno, 2015).

Pandemi covid-19 yang terjadi di Indonesia sejak akhir tahun 2019 telah memberikan dampak yang luar biasa terhadap kehidupan masyarakat, yang memukul tidak hanya masyarakat kelas atas namun juga pada kelompok rentan yaitu masyarakat kelas bawah berpenghasilan rendah, karena sebagian besar mereka menggantungkan hidupnya pada sektor non formal. Setidaknya data menunjukkan bahwa Pandemi covid-19 telah menyumbangkan peningkatan Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) di seluruh Indonesia. Kabupaten Lombok Tengah sebesar 0,94%, dari tahun 2018 menjadi 4,22% pada tahun 2020. Kabupaten Lombok Tengah mengalami peningkatan TPT dari 2,98% di tahun 2018 menjadi 3,74% di tahun 2020 (BPS Provinsi NTB, 2022c). Di sisi lain, jumlah Angkatan Kerja terus meningkat dengan laju 0,2% setiap tahunnya (BPS Provinsi NTB, 2022b).

Peningkatan angka pengangguran yang terjadi di Indonesia akibat Pandemi covid-19 merupakan faktor utama penyebab meningkatnya tingkat kemiskinan dan bertambahnya jumlah penduduk miskin di NTB. Kabupaten Lombok Tengah mengalami peningkatan jumlah penduduk miskin tertinggi kedua se-NTB setelah Kabupaten Bima, dimana jumlah penduduk miskin di daerah ini mencapai 131 ribu jiwa pada tahun 2021, meningkat dari 128 ribu jiwa pada tahun 2018 (BPS Provinsi NTB, 2022a).

Oleh karena itu, perlu semacam kegiatan yang bisa membantu masyarakat kelompok rentan dengan berbagai kreativitas untuk memberdayakan, menciptakan kesempatan kerja sehingga dapat menambah pendapatan dan meningkatkan kesejahteraan keluarga. Kegiatan pemberdayaan yang direncanakan ini membidik ibu-ibu sebagai kelompok sasaran, karena ibu-ibu lebih telaten dalam memasak dan mengolah bahan pangan karena memang kesehariannya menyediakan makanan bagi keluarga. Selain itu juga karena kelompok ini relatif rentan secara ekonomi jika seandainya terjadi perceraian dalam rumah tangga, karena kebanyakan mereka berpendidikan rendah akibat maraknya praktik perkawinan dini di wilayah ini.

Kegiatan yang direncanakan adalah pelatihan pembuatan produk dan pembentukan kelompok wirausaha. Pelatihan pembuatan produk difokuskan pada pembuatan olahan produk berbahan dasar ampas tahu, juga dari bahan tempe dan pisang. Ampas tahu selain sangat murah (sekitar Rp.750/kg) dan sangat mudah didapat di lokasi, memiliki nilai gizi yang masih tinggi meskipun susu kedelainya telah diambil untuk pembuatan tahu. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, nutrisi yang terkandung dalam ampas tahu adalah protein, lemak, karbohidrat dan serat pangan (Christianty, Holidah, & Cahyanti, 2017). Masyhura MD juga menyebutkan bahwa dalam limbah ampas tahu masih mengandung zat gizi yang tinggi yaitu protein (26.6%), lemak (18.3%), karbohidrat (41.3%), fosfor (0.29%), kalsium (0.19%), besi (0.04%) dan air (0.09%) (MD, Rangkuti, & Fuadi, 2019). Karena nilai gizinya yang masih tinggi ampas tahu selain untuk pakan ternak, juga telah banyak dimanfaatkan untuk diolah menjadi bahan makanan diantaranya dibuat menjadi tempe gembus, dan keripik ampas tahu, atau sebagai bahan campuran dalam pembuatan biscuit, brownies, stick, juga naget ampas tahu.

Harga murah, ketersediaan melimpah dan cara pembuatan yang mudah, membuat olahan ampas tahu ini menjadi produk olahan komersial sangat layak diupayakan. Bagi pengusaha tahu, hal ini juga akan sangat membantu mengurangi masalah limbah tahu yang melimpah selama ini. Meskipun pada dasarnya pengusaha mengetahui pemanfaatan ampas tahu namun tidak semua mau mengolahnya menjadi produk olahan lain termasuk pak Khalid pemilik rumah produksi tahu tempe di Dusun Mentokok yang memproduksi 650kg kedelai setiap harinya. Oleh karena itu pelatihan pembuatan produk olahan ampas tahu akan berdampak positif bagi pengusaha tahu, masyarakat dan ibu-ibu peserta pelatihan.

Produk berbahan lokal lain yang ditargetkan adalah keripik tempe mengingat tempe adalah produk dari lokasi kegiatan, sehingga sekaligus dapat meningkatkan volume penjualan tempe dari industri setempat. Produk berikutnya adalah keripik pisang, karena pisang juga bahan lokal yang melimpah dan sangat mudah ditemui di lokasi pengabdian. Pisang yang dibuat keripik juga sudah sangat dikenal sebagai salah satu cemilan yang digemari masyarakat.

Berdasarkan hasil dari pertemuan awal Tim yang difasilitasi Pemerintah Desa Jelantik dengan kelompok ibu-ibu sasaran, mereka sangat antusias dan menyambut gembira kedatangan Tim, dan tidak sabar menantikan tim memberikan pelatihan tersebut, bahkan berharap untuk dapat mewujudkan kelompok usaha olahan pangan bersama. Kegiatan diharapkan mampu memotivasi dan merangsang kreativitas masyarakat serta mendorong proses kemandirian kelompok masyarakat sasaran utamanya ibu-ibu dan masyarakat secara umum dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi komoditi yang bernilai ekonomis tinggi, memenuhi standar layak jual sekaligus kekinian, yang pada akhirnya diharapkan dapat meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraannya. Hal ini merupakan bentuk partisipasi aktif Perguruan Tinggi dalam membantu menyelesaikan masalah dan mendukung percepatan pembangunan di daerah.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pelatihan difokuskan pada pemberian ketrampilan membuat produk olahan dari bahan pangan lokal, diantaranya yaitu ampas tahu, tempe dan pisang. Kegiatan ini dilaksanakan di kediaman Kepala Dusun Mentokok Bapak Mustamin pada hari Sabtu tanggal 23 Juli 2022, pukul 10.00 WITA.

Pelatihan memilih kelompok sasaran kaum perempuan ibu rumah tangga yang tinggal di sekitar lokasi industri tahu tempe di dusun Mentokok Desa Jelantik. Kebanyakan dari mereka adalah ibu-ibu rumah tangga yang membutuhkan aktivitas tambahan di luar waktu mengurus rumah tangga.

Karena tidak memiliki pekerjaan formal yang terikat waktu, sebagian ibu-ibu juga bekerja sebagai buruh tani yang sifatnya musiman. Oleh karena itu kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat memanfaatkan waktu pada jam produktif setelah menyelesaikan pekerjaan rumah tangga.

Kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan ampas tahu dilaksanakan dengan cara praktek langsung pembuatan tempe gembus dan kerupuk ampas tahu. Tahap ini disampaikan tim dengan melibatkan langsung perajin kerupuk ampas tahu dari Kota Mataram. Hal ini memungkinkan kelompok sasaran dapat belajar langsung pada pelaku industri yang sudah berpengalaman. Sehingga dapat memperoleh informasi dan trik khusus dalam menanggapi kesulitan yang mungkin timbul saat produksi sekaligus mendapat informasi dan jaringan pemasaran bagi produk sejenis. Produk lain berbahan ampas tahu yang berupa nugget, brownis dan stik disampaikan melalui video mengingat banyaknya varian olahan yang dapat diproduksi serta waktu pelatihan yang tidak memungkinkan.

Bahan lokal lain yang juga dipraktekkan pembuatannya dalam pelatihan adalah pembuatan keripik tempe, keripik tempe kanji dan keripik pisang. Bahan yang dibutuhkan dalam pelatihan sebagian disediakan warga dan sebagian lagi dipersiapkan oleh tim, seperti alat pengiris keripik dan alat pengepres kerupuk. Pelatihan juga menyampaikan contoh dan cara pengemasan produk agar produk tampil lebih menarik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

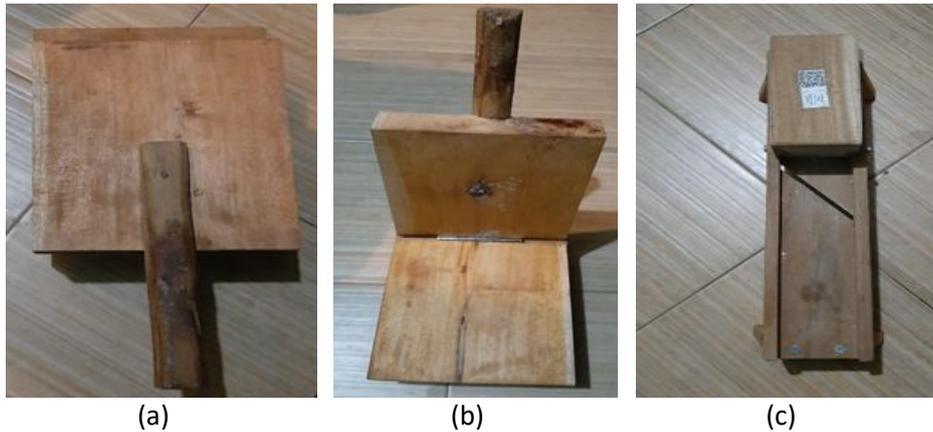
Kegiatan diawali dengan Tim Pengabdian Pada Masyarakat melakukan kunjungan ke kediaman Kepala Desa Jelantik dengan tujuan untuk menyampaikan maksud Tim melaksanakan kegiatan pengabdian pada masyarakat. Saat itu tim difasilitasi oleh mahasiswa KKN yang sedang melaksanakan Kuliah kerja Nyata di Desa Jelantik. Pertemuan dilaksanakan di kediaman Bapak Kepala Desa karena saat itu Bapak kepala Desa masih menjalankan aktifitas kantornya dari rumah setelah menjalani prosedur kesehatan. Pada pertemuan itu dibicarakan pula tentang kelompok masyarakat yang akan menjadi sasaran penyuluhan yaitu ibu-ibu, karang taruna dan masyarakat umum utamanya ibu-ibu yang tinggal di lingkungan industri tahu tempe, maka terpilihlah ibu-ibu di sekitar industri tahu tempe di Dusun Mentokok Desa Jelantik. Sehingga tim selanjutnya melakukan koordinasi dengan Kepala Dusun Mentokok untuk pelaksanaan kegiatan.

Tim kemudian melakukan kunjungan dan melihat langsung keadaan kelompok masyarakat sasaran, di sekitar lokasi industri kecil penghasil produk tahu tempe. Tingginya kebutuhan energi, ditambah limbah yang melimpah menjadi masalah utama pada industri tersebut. Sehingga tim mengambil peran pada pemanfaatan limbah ampas tahu untuk peningkatan kualitas lingkungan hidup masyarakat sekitar pabrik sekaligus peningkatan kesejahteraannya.

Ampas tahu dipilih untuk diolah menjadi olahan pangan yang lebih komersil karena secara komposisi kimia ampas tahu memiliki kualitas protein yang bernilai biologis yang baik dan bahkan lebih tinggi dari protein biji kedelai mentah karena ampas tahu ini berasal dari kulit kedelai yang telah direbus (Prabowo, Samaih, & Rangkuti, 1983). Ampas tahu merupakan produk samping dari industri tahu dimana setelah susu kedelai diambil untuk pembuatan tahu, akan menyisakan ampas padat yang disebut ampas tahu. Dalam bentuk asalnya ampas ini mudah terurai dan hasil degradasinya dapat menghasilkan persenyawaan yang akan menimbulkan bau tak sedap, sehingga dapat mengganggu estetika dan kesehatan lingkungan jika tidak segera dimanfaatkan.

Pelaksanaan kegiatan difokuskan pada pelatihan pembuatan produk olahan sebagai bahan yang akan dijual. Beberapa produk yang difokuskan diberikan dalam pelatihan adalah produk olahan berbahan utama ampas tahu dan bahan lokal lain yaitu tempe dan pisang, untuk diolah menjadi tempe gembus, kerupuk ampas tahu, keripik tempe kanji dan keripik pisang.

Dalam kegiatan ini bahan baku Sebagian disediakan oleh warga khususnya ampas tahu. Tim mempersiapkan sejumlah peralatan yang dibutuhkan dalam pelatihan, seperti alat pengepres kerupuk dan alat pengiris keripik, seperti disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Alat Pengepres Kerupuk (a,b) dan Alat Pengiris Keripik (c)

Pertemuan telah berlangsung lancar dan hangat. Ibu-ibu mendengarkan dengan penuh perhatian penjelasan tim mengenai nilai gizi dalam ampas tahu, cara pengolahan ampas tahu untuk mendapat olahan pangan yang, sehat, aman dikonsumsi dan kekinian, seperti nuget, brownis, kue stick dan sebagainya.



Gambar 2. Tim menjelaskan nilai gizi ampas tahu dan aneka produk yang dapat dibuat

1. Pembuatan olahan ampas tahu

Tahap selanjutnya adalah Ibu-ibu diajak untuk mengikuti arahan tim mengerjakan pembuatan olahan kerupuk ampas tahu dan tempe gembus yaitu tempe berbahan dasar ampas tahu. Tempe gembus dibuat dengan mengukus terlebih dahulu ampas tahu lalu didinginkan. Setelah dingin betul bahan kemudian diberikan ragi tempe lalu dibungkus menggunakan plastik yang dilubang-lubangi atau daun pisang kemudian disimpan di tempat sejuk dan terhindar dari sinar matahari langsung. Setelah 2 atau 3 hari biasanya tempe gembus sudah matang dan siap diolah menjadi bahan pangan yang juga dapat dijual kembali seperti jajanan gorengan atau bahkan keripik tempe gembus.

Seluruh peserta mengikuti dengan serius dan bersemangat. Dokumentasi pembuatan tempe gembus dan kerupuk tahu sebagai varian utama calon produk disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Bahan dan proses pembuatan tempe gembus.

Selain dibuat menjadi tempe gembus bahan ampas tahu juga dibuat kerupuk. Kerupuk ampas tahu dibuat dengan cara mengukus terlebih dahulu ampas tahu lalu ditambahkan tepung kanji, air dan bumbu halus seperti bawang putih, garam dan penyedap rasa. Adonan lalu dikukus hingga matang dengan selalu mengecek konsistensi hingga adonan terasa lembek. Dalam keadaan panas adonan dijumpit sedikit untuk kemudian dipress di alat pengepres atau ditekan menggunakan penggilas (*rolling pin*) hingga ketipisan yang diinginkan. Setelah dipress, adonan tipis siap dijemur di bawah sinar matahari langsung. Adonan yang sudah dijemur sekitar 2 hari akan menjadi kering dan sduah dapat digoreng (Gambar 4).



Gambar 4. Pembuatan kerupuk ampas tahu

Kegiatan penyebarluasan khazanah kuliner berbahan ampas tahu ini telah banyak dilakukan di daerah lain seperti pembuatan stik di Jombang (Karyantina & Rahayu, 2017), pembuatan kerupuk di Kartasura dan di Ngawi (Pratiwi & Pravasanti, 2019; Retno & Utami, 2020), pembuatan keripik di Yogyakarta (Amaliyah & Amelia, 2022), pembuatan abon dan kerupuk dari ampas tahu di Deli Serdang (MD et al., 2019), dan lain-lain. Pembuatan bahan pangan ini dalam skala industri juga telah banyak dikembangkan di daerah lain dan terbukti memberikan memberikan nilai tambah bagi ampas tahu karena rasanya yang gurih sehingga disukai. Di Malang olahan ampas tahu ini dijadikan tempe gembus dulu sebelum diiris tipis dan digoreng menjadi keripik. Masyarakat setempat menamai keripik menjes. Berbagai studi telah dilakukan untuk mendukung pengembangan usaha bahan pangan ini, diantaranya tentang komposisi bahan tepung pelapisnya (Kusumaningsih, Sukardi, & Wijana, 2002), tentang analisis ekonomi (Nurdin, 2019), bahkan rancang bangun alat pengeringnya (Mbulu & Permana, 2020), juga manajemen usahanya (Nurdin, 2019).

Tingginya perhatian dari banyak pihak dan telah beredarnya berbagai produk olahan ampas tahu ini di *online marketplace* membuktikan bahwa ampas tahu sangat potensial untuk diangkat citranya menjadi salah satu komoditi panganan komersial di Lombok. Apalagi jika masyarakat desa Jelantik nantinya mampu berinovasi dengan memberikan sentuhan bumbu khas daerah Lombok seperti bumbu ayam Taliwang atau bumbu plecing, tentu akan membuat produk ini makin tinggi daya jualnya karena citarasa lokalnya yang unik dan lezat.

2. Pembuatan keripik tempe

Calon produk berikutnya adalah keripik tempe kanji. Keripik ini dipilih karena pada industri tahu tempe telah tersedia bahan setengah bakunya yaitu kedelai kupas sebagai bahan dasar pembuatan tempe. Keripik tempe kanji ini selain bergizi juga bercita rasa gurih yang disukai masyarakat, sehingga diharapkan akan menjadi varian produk yang menjanjikan untuk dipasarkan.

Pembuatan kripik tempe kanji dimulai dari bahan kedelai yang hendak dibuat tempe (telah dikupas kulit ari kedelainya). Tepung kanji kemudian ditambahkan ke dalam kedelai dengan perbandingan 1:1. Setelah itu penambahan ragi tempe dilakukan, dan kemudian campuran kedelai kanji tersebut dibungkus plastik kecil dengan cara dipadatkan. Setelah diperam selama 3 hari tempe dapat diiris tipis lalu dicelupkan ke cairan bumbu dan digoreng (Gambar 5).

Pada umumnya ibu-ibu belum mengenal jenis keripik ini, maka keripik tempe kanji ini merupakan varian olahan baru yang dikenal oleh ibu-ibu setempat. Berikut ini dokumentasi kegiatan pembuatan keripik tempe kanji oleh ibu-ibu Dusun Mentokok Desa Jelantik.



Gambar 5. Tahap pembuatan keripik tempe kanji

3. Pembuatan keripik pisang

Untuk pembuatan keripik pisang, Tim memberi contoh langsung pengirisan dan pemrosesan sebelum penggorengan. Pisang yang telah dikupas, dicuci dan direndam sebentar (sekitar 5 menit) di larutan garam lalu direndam sebentar juga di larutan air kapur. Pisang yang telah melalui proses perendaman tersebut lalu diiris tipis dan langsung digoreng dalam minyak panas. Gambar 6 berikut ini adalah dokumentasi kegiatan pembuatan keripik pisang.



Gambar 6. Tahap pembuatan keripik pisang

Dalam hal pembuatan keripik pisang, sebenarnya masyarakat Desa Jelantik sudah memiliki pengetahuan yang cukup. Hanya saja banyak diantara ibu-ibu yang mengalami permasalahan dimana keripik pisang yang mereka buat berbusa di penggorengan. Hal ini masyarakat sampaikan dan Tim kemudian menggali apa kira-kira yang menyebabkan minyak gorengnya berbusa.

Setelah Tim lakukan pelatihan cara pembuatan keripik pisang, mereka akhirnya mengetahui penyebab minyak goreng berbusa tersebut, yaitu karena mereka merendam bahan pisang yang sudah diiris tipis ke dalam larutan air kapur dalam waktu yang cukup lama. Hal ini

berbeda dengan cara kerja Tim yang membiarkan pisang dalam keadaan utuh selama perendaman serta waktu yang singkat (sekitar 5 menit). Selain minyak tidak berbusa, hasil gorengan keripik yang diperoleh terasa lebih renyah serta garing kesat tidak berminyak.

Pembuatan keripik pisang dapat meningkatkan nilai tambah pisang setidaknya Rp. 2.404/kg bahan baku pisang (Makarawung, Pangemanan, & Pakasi, 2017; Simin, 2014) Nilai tambah tersebut menjadi daya tarik tersendiri dalam usaha pembuatan produk keripik pisang ini selain juga nilai kalori yang dikandung dalam keripik sehingga banyak pihak turut memberi perhatian seperti membuat rekayasa penggorengan hampa (Wijayanti, Budiastira, & Hasbullah, 2011), hingga membantu strategi pengembangan usaha hingga penjualannya (Maulida & Habiburrahman, 2022; Siregar et al., 2020; Suwarni & Handayani, 2020).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini telah membagi pengetahuan dan menambah ketrampilan bagi masyarakat Desa Jelantik khususnya ibu-ibu di sekitar industri tahu tempe dalam mengolah ampas tahu yang melimpah menjadi olahan pangan yang sehat, aman dan kekinian. Pelatihan yang diberikan diantaranya adalah mengolah ampas tahu menjadi tempe gembus, dan kerupuk ampas tahu serta memberikan pengetahuan pengolahan ampas tahu menjadi nugget, brownis dan stick renyah. Selain olahan pangan berbahan ampas tahu, pelatihan juga diberikan untuk olahan pangan berbahan lokal lain yaitu tempe dan pisang untuk diolah menjadi keripik tempe kanji dan keripik pisang.

Kegiatan ini telah terlaksana dan diikuti dengan antusias oleh ibu-ibu kelompok sasaran di Dusun Mentokok. Pelatihan telah berhasil memberi inspirasi dan wawasan kewirausahaan kelompok ibu-ibu sasaran hingga nanti mereka menemukan produk andalan masing-masing. Selain pelatihan pembuatan produk olahan pangan, kegiatan juga telah berhasil membentuk kelompok wirausaha yang difasilitasi oleh Pemerintah Desa Jelantik melalui unit PKK. Namun kelompok yang terbentuk masih belum memiliki aktifitas usaha sehingga masih memerlukan pembinaan lanjutan sehingga menghasilkan kelompok wirausaha yang mandiri dan mapan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Universitas Mataram untuk dukungan penuh berupa dana yang telah digulirkan untuk membiayai kegiatan ini. Terima kasih juga untuk Pemerintah Desa Jelantik atas penerimaannya kepada Tim sehingga kegiatan ini berlangsung lancar dan tertib.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, B. P. (2012). *Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Pisang di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar*.
- Amaliyah, F., & Amelia, D. (2022). Studi Pengolahan Kripik Tempe Gembus Dalam Mendongkrak Ekonomi Desa Karanganyar Dusun Ngadiwinatan II. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 22(1), 95–100. <https://doi.org/10.14421/aplikasia.v22i1.2844>
- BPS Provinsi NTB. (2022a). Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Barat; Jumlah Penduduk Miskin Menurut Kabupaten/Kota (Ribu Jiwa), 2019-2021. Retrieved 8 February 2022, from <https://ntb.bps.go.id/indicator/23/225/1/jumlah-penduduk-miskin-menurut-kabupaten-kota.html>
- BPS Provinsi NTB. (2022b). Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Barat; penduduk-angkatan-kerja-menurut-kabupaten-kota.html. Retrieved 8 February 2022, from <https://ntb.bps.go.id/indicator/6/362/1/penduduk-angkatan-kerja-menurut-kabupaten-kota.html>
- BPS Provinsi NTB. (2022c). Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Barat; Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) Provinsi NTB Menurut Kabupaten/Kota (Persen), 2018-2020. Retrieved 8 February 2022, from <https://ntb.bps.go.id/indicator/6/415/1/tingkat-pengangguran-terbukapt-provinsi-ntb-menurut-kabupaten-kota.html>
- Christianty, F. M., Holiday, D., & Cahyanti, I. N. (2017). Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi Makanan Olahan Nugget Dan Stik Yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi. *Seminar Nasional Kewirausahaan*

- dan Pengabdian Masyarakat 2017, 99–107. Jember. Retrieved from <http://repository.unej.ac.id/xmlui/handle/123456789/83861>
- Karyantina, M., & Rahayu, K. (2017). Pelatihan Pembuatan Stik Dan Kerupuk Ampas Tahu Di Perumnas Mojosongo. *Adi Widya : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 42–50. <https://doi.org/10.33061/awpm.v1i1.1923>
- Kusumaningsih, E., Sukardi, & Wijana, S. (2002). Studi Pengolahan Tempe Gembus Menjadi Keripik dengan Kajian Proporsi Tepung Pelapis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), 78–84.
- Makarawung, V., Pangemanan, P. A., & Pakasi, C. B. (2017). Analisis nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang pada industri rumah tangga di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Agri-Sosioekonomi: Jurnal Ilmiah Sosial Ekonomi Pertanian*, 13(2A), 83–90.
- Maulida, Y. A., & Habiburahman, H. (2022). Analisis strategi pemasaran keripik pisang di era pandemi Covid-19 (Studi pada UMKM Keripik Sumber Rezeki). *Sibatik Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(4), 303–314.
- Mbulu, B. C. P., & Permana, A. P. J. (2020). Rancang Bangun Mesin Pengering Menjes Gombal Dengan Studi Kasus Pengaruh Variasi Waktu Dan Temperatur. *Praxis: Jurnal Sains, Teknologi, Masyarakat Dan Jejaring*, 2(2), 197–204. <https://doi.org/10.24167/praxis.v2i2.2531>
- MD, M., Rangkuti, K., & Fuadi, M. (2019). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan. *AGRINTECH: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2).
- Nurdin, J. (2019). Analisis Biaya Dan Pendapatan Usaha Kerupuk Ampas Tahu Pada Industri Pembuatan Tahu Makassar. *Jurnal Ilmiah Metansi (Manajemen dan Akuntansi)*, 2(1), 57–63. <https://doi.org/10.57093/metansi.v2i1.75>
- Prabowo, A., Samaih, D., & Rangkuti, M. (1983). *Pemanfaatan ampas tahu sebagai makanan tambahan dalam usaha penggemukan domba potong*. Presented at the Proceeding Seminar, Bandung. Bandung.
- Pratiwi, D. N., & Pravasanti, Y. A. (2019). Inovasi Kerupuk Tepung Ampas Tahu Guna Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Purwogondo, Kartasura. *Budimas : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 9–12. <https://doi.org/10.29040/budimas.v1i1.705>
- Retno, R. S., & Utami, S. (2020). Pemanfaatan Ampas Kedelai Menjadi Kerupuk Untuk Meningkatkan Keterampilan Masyarakat Desa Wakah Kecamatan Ngrambe Kabupaten Ngawi. Panrita Abdi : Jurnal Pengabdian pada Masyarakat. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(3), 298–304. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi/article/view/7609>
- Saugi, W., & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. *JPPM (Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(2), 226–238. <https://doi.org/10.21831/jppm.v2i2.6361>
- Simin, I. (2014). Analisis nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang pada industri rumah tangga sofie di Kota Palu. *Agrotekbis*, 5(2), 510–516. Retrieved from <https://www.neliti.com/publications/243833/analisis-nilai-tambah-buah-pisang-menjadi-keripik-pisang-pada-industri-rumah-tangga>
- Siregar, N., Lubis, K., & Mahda, N. (2020). Pengabdian Kepada Masyarakat pada Usaha Keripik Pisang Nangka Desa Limau Manis Kecamatan Tanjung Morawa Kabupaten Deli Serdang. *Pelita Masyarakat*, 2(1), 37–43.
- Suwarni, E., & Handayani, M. A. (2020). Strategi Pengembangan Bisnis Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Pisang Dengan Pendekatan Business Model Kanvas. *MBIA*, 19(3), 320–330.
- Wijayanti, R., Budiastira, I. W., & Hasbullah, R. (2011). Kajian rekayasa proses penggorengan hampa dan kelayakan usaha produksi keripik pisang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 25(2), 133–140.