

Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Limbah Tahu Di Desa Gambiran Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi

Ro'fat Hizmatul Himmah¹, Sofi Faiqotul Hikmah², Moh. Mahmud³

¹Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, ²Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, ³Fakultas Dakwah dan Komunikasi Islam IAI Darussalam Blokagung Banyuwangi
E-mail: iaidablokagung@gmail.com

ABSTRAK: Tujuan dari pengabdian ini untuk meningkatkan perekonomian pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan limbah tahu di Desa Gambiran Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini menggunakan *metode participatory action research (PAR)* dengan pendekatan dan melakukan pelatihan pengolahan limbah tahu. Sasaran pengabdian ini adalah Ibu-Ibu PKK di Desa Gambiran Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. Selain meminimalisir banyaknya limbah dengan pelatihan limbah/ampas dapat memberi manfaat bagi lingkungan sekitar, dengan cara mengelola menjadi beraneka jajanan seperti Abon, Sagon, Pastel, dan Brownis.

Kata Kunci: *Pemberdayaan, Limbah Tahu, Aksi Partisipatori*

Pendahuluan

Desa Gambiran terdapat di kecamatan Gambiran kabupaten Banyuwangi Jawa Timur. Letak desa Gambiran berdekatan dengan kota Genteng, sehingga suasana Desa Gambiran tidak jauh beda dengan suasana kota. Bahkan dari beberapa dusun, penduduknya sangatlah padat. Desa Gambiran terdiri atas 4 dusun dengan berbagai ciri khas potensi ekonomi yang bermacam-macam di bidang industri. Desa Gambiran berpotensi sangat besar dalam sektor home industri produksi, adapun produksi terbesar di desa Gambiran berpotensi pada produksi Tahu yang kebanyakan dari dusun Setembel. Selain *home industry*, di desa Gambiran termasuk desa yang kreatif, mulai dari pembuat sapu ijo, pembuat cobek, dan pembuat kerajinan patung barong.

Tingkat pendapatan rata-rata penduduk desa Gambiran Rp.60.000-100.000. Secara umum mata pencaharian warga masyarakat desa Gambiran dapat teridentifikasi ke dalam beberapa sektor yaitu sektor pertanian, sektor pertukangan, jasa perdagangan *home industry* dan lain-lain. Berdasarkan data yang ada masyarakat yang bekerja di sektor pertanian berjumlah 2.736 orang yang bekerja di sektor jasa berjumlah 3 orang, yang

bekerja disektor industri 84 orang, yang bekerja di sektor lain-lain 34 orang. Dengan demikian jumlah penduduk yang mempunyai mata pencaharian berjumlah 2.857 orang.¹

Desa Gambiran memiliki beberapa usaha Industri, salah satunya home Industri yang memproduksi tahu dan tempe. Home industri yang berada di Desa Gambiran terdapat 104 KK. Produksi setiap harinya tiap KK bisa mencapai 20-80 Kg kedelai. Permasalahan utama pemicu keresahan masyarakat yaitu limbah *home industry* yang tidak di kelola secara maksimal, sehingga limbah tersebut mengakibatkan lingkungan yang kurang sehat. Masyarakat yang memiliki usaha home industri tahu dan tempe tidak memiliki kesadaran bahwa limbah yang diperoleh melalui produksi tahu dan tempe dapat merugikan masyarakat sekitar, tidak hanya merugikan masyarakat Desa Gambiran akan tetapi sudah meresahkan masyarakat Desa sebelah.²

Oleh karena itu, untuk mengatasi masalah tersebut, salah satunya dengan pelatihan pengolahan limbah home industry berupa limbah/ampas tahu menjadi beberapa produk yang dilaksanakan bersama dengan masyarakat Desa Gambiran. Diharapkan dengan adanya pelatihan ini banyaknya limbah di Desa Gambiran bisa berkurang.

Metode

Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR). Metode PAR ini bertujuan untuk menghasilkan rancangan program yang relevan, agar kemampuan masyarakat dalam menganalisa keadaan mereka sendiri dan lingkungan diwujudkan dengan melakukan perencanaan, realisasi dan implementasi sebagai wujud nyata dari sebuah adanya program kerja, sehingga peningkatan program dan pelaksanaannya benar-benar terealisasi dengan

¹ Desa Gambiran. "Profil Desa Gambiran pada Tahun 2016", *Tanpa Terbitan. Desa Gambiran* (2016)

² Hasil Observasi di Desa Gambiran Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi, (2017)

efisien. Dalam kegiatan PAR ini mahasiswa hanya sebagai fasilitator sekaligus motivator dan masyarakatlah sebagai pelaksananya.

Sasaran pelatihan ini adalah masyarakat Dusun Setembel Desa Gambiran, khususnya ibu-ibu PKK Desa Gambiran. Melalui beberapa program kerja, kami mengharapkan masyarakat mampu bekerja sama untuk mengolah potensi daerah dan juga SDM yang dimiliki untuk meningkatkan kualitas hidup menjadi lebih baik. Oleh karena itu, kami berharap melalui masyarakat pada khususnya, mendukung berlanjutnya program ini kedepannya. Adapun tujuannya dapat mengisi waktu senggang mereka untuk melakukan aktivitas pelatihan serta menjalankan ekonomi kreatif. Selain itu, melalui pelatihan dan program-program diatas yang telah disebutkan Dusun Setembel Desa Gambiran kedepannya peroleh informasi kependudukan menjadi efektif, efisien dan akurat. Perbaikan yang diadakan berupa penunjang agar dapat menjadi awalan atau acuan sebagai perbaikan infrastruktur lainnya di masa yang akan datang agar potensi daerah sebagai smart kampung dapat lebih maju lagi.

Pada Tanggal 27 Agustus 2017 kegiatan pelatihan di Desa Gambiran, Kecamatan Gambiran, Kabupaten Banyuwangi, yang dilaksanakan di rumah Ibu Lurah sekaligus beliau adalah ketua PKK Desa Gambiran. dengan tema yaitu pemanfaatan limbah tahu untuk meningkatkan nilai jual di Desa Gambiran Banyuwangi dengan pengolahan limbah padat berupa ampas tahu menjadi berbagai aneka jajanan, seperti abon, pastel, sagon dan brownies.

Hasil dan Diskusi

Pelatihan (*training*) merupakan proses pembelajaran yang melibatkan perolehan keahlian, konsep, peraturan, atau sikap untuk meningkatkan kinerja tenaga kerja. Pelatihan kerja adalah keseluruhan kegiatan untuk memberi, memperoleh, meningkatkan, serta mengembangkan kompetensi kerja, produktivitas, disiplin, sikap, dan etos kerja pada tingkat ketrampilan dan keahlian tertentu sesuai dengan jenjang dan kualifikasi jabatan dan pekerjaan.

Pengembangan (*development*) diartikan sebagai penyiapan individu untuk memikul tanggung jawab yang berbeda atau yang lebih tinggi dalam perusahaan, organisasi, lembaga atau instansi pendidikan. Pengertian latihan dan pengembangan adalah berbeda. Latihan (*training*) dimaksudkan untuk memperbaiki penguasaan berbagai ketrampilan dan teknik pelaksanaan kerja tertentu, terinci dan rutin. Latihan menyiapkan para karyawan (tenaga kerja) untuk melakukan pekerjaan-pekerjaan sekarang. Sedangkan pengembangan mempunyai ruang lingkup lebih luas dalam upaya untuk memperbaiki dan meningkatkan pengetahuan, kemampuan, sikap dalam sifat-sifat kepribadian.

Maka dari itu untuk menumbuhkan ketrampilan dan kreativitas yang dimiliki warga Desa Gambiran serta untuk memperluas khasanah keilmuan/ pengetahuan khususnya bagi ibu-ibu PKK maka diadakannya kegiatan pelatihan pemanfaatan ampas tahu menjadi suatu produk. Harapan besar dari diadakannya program ini adalah supaya bisa memaksimalkan pemanfaatan ampas tahu agar menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi, dibandingkan hanya menjadi pakan ternak yang nilai jualnya sangat rendah.

1. Komposisi dan cara pembuatan Abon

a. Bahan

- 1) Ampas tahu 1 kg;
- 2) Ayam 2 ons
- 3) Gula merah 500 gram
- 4) Santan kental 400 ml
- 5) Minyak 250 ml
- 6) Bawang merah 7 siung
- 7) bawang putih 7 siung
- 8) Kemiri 7 butir
- 9) Ketumbar satu sendok makan
- 10) Masako 1 bungkus
- 11) Sereh 5 Batang

- 12) Daun salam 5 helai
 - 13) Daun jeruk 5 helai
 - 14) Garam secukupnya
- b. Cara Pembuatan
- 1) Haluskan bumbu bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar.
 - 2) Panaskan minyak secukupnya masukan bumbu halus sampai harum, masukan sereh, daun salam, daun jeruk, masako, gula merah, dan garam aduk rata
 - 3) Masukan santan dan ayam yang telah dihaluskan aduk hingga mendidih
 - 4) Masukan ampas tahu aduk sampai rata dan sangrai terus sampai kering.
 - 5) Setelah kering angkat, dinginkan dan sajikan.



Gambar 3.1 Meniriskan Ampas Tahu
(Sumber: Dokumentasi Di lapangan, 2017)

Sebelum ampas tahu dimasak menjadi abon maka langkah awal meniriskan ampas tahu yang baru diperoleh, tujuannya agar tidak terlalu lama dalam memasaknya untuk dijadikan abon.

Bumbu yang diperlukan dalam pembuatan abon, diantaranya bawang merah, bawang putih, ketumbar dan lain-lain. Bumbu-bumbu tersebut dihaluskan sebelum dicampur dalam ampas tahu yang akan

disangrai. Setelah ampas tahu siap disangrai dan bumbu sudah dihaluskan langkah selanjutnya yaitu sangrai ampas yang sudah ada bumbunya hingga ampas tersebut kering seperti abon yang biasa dibuat.



Gambar 3.2 Abon Siap Saji

(Sumber: Dokumentasi Di lapangan, 2017)

Setelah abon kering atau matang langkah selanjutnya angkat abon dari penggorengan.

2. Komposisi dan cara pembuatan Pastel

a. Bahan

- 1) Tepung teligu 1 kg
- 2) Tepung ampas tahu 200 gram
- 3) Tepung kanji 100 gram
- 4) Mertega 100 gram
- 5) Bawang putih 10 siung
- 6) Daun jeruk 5 helai
- 7) Ketumbar bubuk $\frac{1}{2}$ bungkus
- 8) Masako 1 bungkus
- 9) Garam secukupnya.
- 10) Abon $\frac{1}{4}$ kg

b. Cara Pembuatan

- 1) Lembutkan bawang putih dan daun jeruk
- 2) Campurkan semua bahan menjadi satu

- 3) Tambahkan air secukupnya jangan sampai kebanyakan
- 4) Uleni semua bahan hingga kalis
- 5) Giling adonan ke mesin giling
- 6) Potong adonan lalu di cetak menggunakan cetakan pastel
- 7) Jangan lupa di kasih abon dalam pastel
- 8) Setelah selesai mencetak goreng pastel



Gambar 3.3 Pastel sudah jadi siap Goreng

(Sumber: Dokumentasi Di lapangan, 2017)

Sebelum mencetak pastel dengan cetakan yang imut, adonan pastel harus diadoni hingga kalis setelah itu giling adonan sampai tipis. Setelah adonan tipis gunting dan cetak adonan menggunakan cetakan pastel mini. Pastel yang sudah dicetak maka langkah selanjutnya menggorengnya, jangan sampai minyak dengan pastel lebih banyak pastelnya karna akan mengurangi keindahan dari pastel setelah diangkat atau ditiriskan.



Gambar 3.4 Pastel Siap Saji *(Sumber: Dokumentasi Di lapangan, 2017)*

Pastel yang sudah digoreng dan tiriskan, siap untuk di dinginkan setelah itu siap untuk dikemas. Dikemas menggunakan plastik atau toples tidak akan mempengaruhi rasa pastel itu sendiri.

3. Komposisi dan cara pembuatan sagon

a. Bahan

- 1) Ampas tahu 600 gram
- 2) Tepung ketan 350 gram guna untuk perekat
- 3) Gula pasir 500 gram
- 4) Mentega 250 gram dilelehkan
- 5) Vanili 3 cepuk

b. Cara Pembuatan

- 1) Sangrai ampas tahu sampai mengeluarkan bau gurih
- 2) Sangrai tepung ketan sampai mengeluarkan bau gurih
- 3) Lelehkan mentega sampai cair
- 4) Campurkan ampas tahu, tepung ketan yang sudah disangrai
- 5) Tambahkan mentega cair, gula dan sedikit garam.
- 6) Aduk hingga semua bahan benar-benar tercampur
- 7) Cetak adonan dalam cetakan, terakhir masukkan dalam oven.

4. Komposisi dan cara pembuatan brownies

a. Bahan

- 1) Tepung teligu 70 gram
- 2) Tepung ampas tahu 80 gram
- 3) Telur 4 butir
- 4) Coklat batang 150 gram
- 5) Mentega 150 gram
- 6) Gula putih 100 gram
- 7) Keju 125 gram (sebagai topping)
- 8) Pelembut 1 sendok makan
- 9) Baking powder ½ sendok makan

- 10) Sp satu sendok makan
 - 11) Minyak goreng 4 sendok makan
- b. Cara Pembuatan
- 1) Siapkan magkok mixer, masukan telur, sp, gula putih, baking powder mikser 15 menit atau hingga mengembang.
 - 2) Sambil menunggu kocokan mengembang, lelehkan mentega dan coklat batang
 - 3) Setelah mengembang, masukan lelehan mentega dan coklat batang, aduk sampai rata
 - 4) Masukan pelembut, minyak goreng, tepung terigu dan ampas tahu, aduk hingga rata.
 - 5) Masukan adonan, ke loyang dan oven hingga masak sekitar 15 menit.
 - 6) Setelah lima belas menit, angkat, dinginkan dan sajikan.

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan Brownies, yang pasti ada tepung ampas tahunya karna brownies yang peserta buat yaitu brownies ampas tahu. Setelah bahan siap maka mixer semua bahan hingga menjadi sebuah adonan. Setelah adonan siap, kemudian cetak dan kukus adonan tersebut kira-kira 15 menit pengukusan brownies diangkat selanjutnya potong menjadi beberapa potongan dan brownies siap saji.



Gambar 3.5 Brownies siap dibungkus
(Sumber: Dokumentasi Di lapangan, 2017)

Brownies siap dibungkus setelah diangkat, jangan lupa sebelum membungkusnya tunggu hingga brownies dingin karna jika masih hangat akan menimbulkan uap dan membuat ika basah. Agar tampilan brownies menarik beri topping keju diatasnya.

Simpulan

Dengan diadakannya Diklat pemanfaatan ampas tahu menjadi berbagai aneka jajanan diharapkan pengolahan limbah dapat meminimalisir banyaknya limbah yang ada di Desa Gambiran Khususnya di Dusun Setembel. Selain meminimalisir banyaknya limbah berharap banyaknya limbah tahu dapat memberi manfaat bagi lingkungan sekitar, dengan cara mengelola menjadi beraneka jajanan seperti Abon, Sagon, Pastel, dan Brownis. Aneka jajanan dari pemanfaatan ampas tahu diteruskan oleh ibu PKK Desa Gambiran khususnya, ketersinambungan produk yang di buat akan menjadikan ciri tersendiri bagi Desa Gambiran. Seperti yang telah katakan oleh Bupati Banyuwangi *One Village One Branding* (Satu Desa Satu Unggulan) yang akan menjadi salah satu bentuk keunggulan dari Desa tersebut sehingga menjadi pembeda dari desa-desa lainnya.

Daftar Referensi

- BPS. "Banyuwangi Dalam Angka 2016", *BPS Kabupaten Banyuwangi. Banyuwangi* (2016).
- Desa Gambiran. "Profil Desa Gambiran pada Tahun 2016", *Tanpa Terbitan. Desa Gambiran* (2016).
- Tim Penyusun, "Pedoman Kuliah Kerja Nyata Partisipatory Action Research (KKN-PAR)" *LPPM-IAIDA, IAIDA Press. Banyuwangi* (2017).