

Pelatihan Pembuatan Naget Dan Stik Dari Ampas Tahu Desa Ngabean, Kabupaten Magelang

Erlita Verdia Mutiara¹, Erna Prasetyaningrum², Ririn Suharsanti³, Rika Sebtiana⁴, Wahyu Wulandari⁵

^{*1,3,5} Program Studi S1 Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang

^{*2} Program Pendidikan Profesi Apoteker, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang

^{*4} Program Studi D3 Anafarma, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang

Jl. Letjend Sarwo Edie Wibowo KM.1 Plamongansari, Semarang 50193

e-mail: erlita.verdia.mutiara@gmail.com

Abstrak

Ampas tahu merupakan produk sampingan dari proses pembuatan tahu dari kedelai. Pembuatan tahu dan tempe di daerah desa Ngabean kecamatan Secang kabupaten Magelang sangat melimpah. Ketersediaan ampas tahu yang melimpah kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Upaya peningkatan nilai tambah ampas tahu dapat dilakukan dengan cara pemanfaatannya sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makanan olahan seperti naget dan stik. Naget dan stik merupakan salah satu alternatif proses pengolahan ampas tahu, yaitu potongan ampas tahu yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan kemudian dilekatkan kembali sehingga berukuran relatif besar dan menjadi suatu produk olahan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari produk ampas tahu tersebut tersebut guna menunjang diversifikasi pangan bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan demonstrasi. Ceramah dan tanya jawab dilakukan pada saat proses pelatihan mengenai materi pengabdian di hari pertama. Metode demonstrasi pembuatan nugget tahu dilakukan dengan praktik. Kegiatan ini melibatkan dosen dengan berbagi tugas sebagai fasilitator, pembimbing praktik dan demonstrasi serta kepanitiaan. Upaya pemanfaatan kembali ampas tahu, diharapkan dapat mengurangi jumlah ampas tahu di sejumlah pabrik tahu yang seringkali menimbulkan pencemaran lingkungan. Luaran yang diharapkan dapat dicapai adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dan kader Ibu-Ibu PKK dalam membuat naget dan stik ampas tahu

Kata kunci : Magelang, Ngabean, ampas tahu, naget, stik

Abstract

Tofu dregs are a by-product of the process of making tofu from soybeans. The production of tofu and tempeh in the area of Ngabean village, Secang sub-district, Magelang district is very abundant. The availability of abundant tofu dregs is not utilized by the community. Efforts to increase the added value of tofu dregs can be done by using it as an additional ingredient in the manufacture of processed foods such as nuggets and sticks. So that it can increase the selling value of the tofu dregs product in order to support food diversification for improving people's welfare. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and demonstrations. Lectures and questions and answers were carried out during the training process regarding the service material on the first day. The demonstration method for making tofu nuggets is done by practice. This activity involves lecturers sharing tasks as facilitators, practice and demonstration advisers as well as committees. The output that is expected to be achieved is increasing the knowledge and skills of the community and PKK cadres in making tofu dregs nuggets and sticks.

Keywords: Magelang, Ngabean, , tofu dregs nuggats, sticks

1. PENDAHULUAN

Ampas tahu merupakan produk sampingan dari proses pembuatan tahu. Ketersediaan ampas tahu di daerah desa Ngabean kecamatan Secang Kabupaten Magelang dengan kondisi desanya sebagian besar kontur tanahnya adalah dataran dengan luas wilayah \pm 2475 Ha pembuatan tahu dan tempe melimpah dan pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih rendah. Untuk meningkatkan nilai tambah, maka ampas tahu dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makanan olahan lain seperti naget dan stik. Ampas tahu merupakan limbah padat yang diperoleh dari proses pembuatan tahu dari kedelai. Ditinjau dari komposisi kimianya, ampas tahu dapat digunakan sebagai sumber protein. Kandungan protein dan lemak pada ampas tahu cukup tinggi namun kandungan tersebut berbeda tiap tempat dan proses pengolahannya. Ampas tahu mengandung protein yang dapat dimanfaatkan untuk substitusi dalam proses pengolahan pangan, dimana tujuannya tidak hanya untuk mengurangi limbah tahu tetapi juga dapat sebagai sumber protein dan serat alternatif untuk kesehatan badan.

Penelitian yang telah dilakukan oleh Sulistiani (2004), mengenai pemanfaatan ampas tahu dalam pembuatan tepung tinggi serat dan protein sebagai alternatif bahan baku pangan fungsional diketahui nilai gizi yang terdapat pada ampas tahu yaitu kadar air 89,88%, kadar protein 1,32%, kadar lemak 2,2%, kadar Abu 0,32%, karbohidrat 6,33%, serat pangan tidak larut 0,96% dan serat pangan larut 4,73%. Menurut Yustina (2012) ampas tahu merupakan hasil samping dari pengolahan kedelai dalam pembuatan tahu yang masih mengandung air 80-84%. Menurut Kaahoao, dkk (2017) Tepung tahu telah dimanfaatkan untuk pembuatan kukis dengan penambahan minyak sawit. Pada penyimpanan suhu kamar lebih dari 24 jam, ampas mulai berubah aroma dan warna. Karakteristik ampas tahu dengan kandungan air yang tinggi menyebabkan ampas tahu mudah mengalami pembusukan akibat aktivitas mikroba pembusuk sehingga umur simpannya menjadi pendek. Upaya pemanfaatan kembali ampas tahu

sebagai bahan baku proses produksi kerupuk, diharapkan dapat mengurangi jumlah ampas tahu di sejumlah pabrik tahu yang seringkali menimbulkan pencemaran lingkungan (Dhya, 2020).

2. METODE

Kegiatan ini diawali dengan penelusuran permasalahan mitra tentang pemanfaatan ampas tahu di desa Ngabean Kecamatan Secang Kabupaten Magelang Jawa Tengah. Masyarakat sekitar masih memanfaatkan ampas tahu sebagai pakan ternak. Padahal dengan adanya beberapa produksi tahu kesediaan ampas tahu sangat berlimpah tetapi belum sampai kearah pembuatan produk pangan.

Proses dan cara pembuatan nugget dan stik berbahan ampas tahu:

RESEP NAGET AMPAS TAHU

Bahan :

a. Bahan Naget

1. Ampas tahu 350 gram
2. Telur 2 butir
3. Wortel 1 biji diparut dengan parutan keju
4. Daun seledri 3 batang, dirajang
5. Daun bawang 2 batang, dirajang
6. Merica bubuk secukupnya
7. Kaldu bubuk secukupnya
8. Garam secukupnya

Semua bahan di campur diuleni terus dikukus, hasilnya di potong, disimpan di kulkas

b. Bahan Olesan

1. Margarin
2. Tepung terigu 50 gram
3. Telur 1 butir
4. Tepung panir 100 gram

Setelah dilaburi olesan bahan digoreng, hasilnya bisa langsung dikonsumsi

RESEP STIK AMPAS TAHU

Bahan :

1. Ampas Tahu 350 gram
2. Tepung maizena 100 gram
3. Tepung Tapioka 5 sdm
4. Kaldu bubuk
5. Daun seledri
6. Lada bubuk $\frac{1}{2}$ sdt

Semua bahan dicampur rata hingga didapatkan masa lunak yang dapat dipotong

potong, selanjutnya digoreng dengan minyak sampai semua stik terendam minyak

Peserta kegiatan pengabdian terdiri dari 4 orang pengajar dan 3 orang mahasiswa dari STIFAR.

Rincian kegiatan adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi pemanfaatan limbah tahu, sehingga bisa bermanfaat untuk apa saja.
2. Penyuluhan tentang bentuk sediaan / produk makanan yang mungkin bisa digunakan dari limbah tahu.
3. Penyuluhan cara pembuatan naget dan stik naget untuk masyarakat sekitar.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab, dan demonstrasi. Ceramah dan tanya jawab dilakukan pada saat proses pelatihan materi pengabdian di hari pertama. Metode demonstrasi pembuatan naget dan stik berbahan ampas tahu dilakukan dengan praktik. Kegiatan ini melibatkan dosen maupun mahasiswa dengan berbagi tugas sebagai fasilitator, pembimbing praktik dan demonstrasi serta kepanitiaan. Bahan dan alat yang digunakan untuk menunjang pelaksanaan pelatihan ini yaitu modul pelatihan, laptop, speaker aktif, kertas plano, spidol, kompor dan tabung gas, ampas tahu, bahan pembuatan nugget dan stik, serta peralatan gelas yang mendukung.

Alat :

1. Loyang sesuai kebutuhan
2. Kertas roti
3. Pengocok telur
4. Panci pengukus

Cara membuat :

1. Tahu dipotong potong menjadi bagian kecil, dimasukkan dalam wadah.
2. Bahan bahan diantaranya garam, vanila, telur, gula pasir, tepung terigu, susu bubuk dicampurkan ke wadah berisi tahu yang sudah dipotong-potong.
3. Semua bahan diaduk hingga tercampur merata dan menjadi adonan nugget yang lembut.
4. Adonan nugget dimasukkan ke dalam loyang yang sudah dilapisi kertas roti.
5. Adonan dalam loyang dikukus kedalam panci pengukus yang airnya sudah mendidih selama kurang lebih 40 menit dengan api sedang.

6. Adonan dikeluarkan dari Loyang kemudian dipotong potong sesuai selera.

7. Potongan nugget dimasukkan kedalam adonan pencelup encer yang terdiri dari telur, garam, tepung terigu dan air, setelah itu ditaburi tepung panir secara merata.

8. Naget digoreng dalam minyak yang sudah panas hingga kecokelatan. Apabila tidak langsung digoreng, naget dikemas dalam kemasan plastik atau mika dan disimpan dalam freezer.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Masyarakat Desa Ngabean, Kab Magelang Jawa Tengah sangat antusias dengan adanya kegiatan pengabdian. Dengan materi Sosialisasi pemanfaatan ampas tahu sehingga bisa bermanfaat untuk apa saja, penyuluhan tentang bahan olahan pangan yang mungkin bisa bermanfaat, dan penyuluhan cara olahan untuk masyarakat sekitar. kegiatan pengabdian tersebut berlangsung pada 21 dan 22 Oktober diikuti oleh warga Desa Ngabean, Kab Magelang Jawa Tengah. Berikut gambar kegiatan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan.

Hari pertama dilakukan Sosialisasi pemanfaatan ampas tahu, sehingga bisa bermanfaat untuk apa saja. Setelah diadakan sosialisasi diadakan diskusi tentang manfaatnya Diskusi sambil diselingi beanda tersebut berjalan dengan baik dengan adanya pertanyaan dan pengetahuan atau tukar informasi dari tim dan warga.



Gambar 1. Sambutan oleh perangkat desa



Gambar 2. Pembawaan materi naget dan stik oleh tim pengabdian



Gambar 5. Peserta mencoba naget



Gambar 3. Absensi peserta oleh tim pengabdian



Gambar 6. Peserta mencoba stik

Hari Kedua dilanjutkan dengan sosialisasi materi cara pembuatan pembuatan naget dan stik. Hal ini bertujuan agar masyarakat terutama peserta pengabdian dapat membuat naget dan stik secara mandiri, baik untuk digunakan di lingkungan keluarga maupun diproduksi untuk berwirausaha.



Gambar 4. Membuat naget dan stik



Gambar 7. Tim pengabdian Dosen dan mahasiswa bersama peserta

Pelatihan pembuatan nugget berbahan tahu lokal khas Magelang kepada perwakilan masyarakat dan kader Ibu-Ibu PKK ini diharapkan meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan inovasi produk olahan. Harapan lainnya alternatif produk olahan berbahan tahu ini nantinya mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan naget dan stik berbahan ampas tahu kepada perwakilan masyarakat dan kader Ibu-Ibu PKK ini diharapkan meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan inovasi produk olahan. Harapan lainnya alternatif produk olahan berbahan ampas tahu ini nantinya mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada STIFAR atas Hibah Pengabdian Yayasan, Ibu Lurah dan masyarakat desa Magelang yang telah memberikan waktu kepada kami untuk melakukan pengabdian.

6. DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Aan W. 2012. 20 Resep Kreasi Nugget. Pena Semesta. Surabaya
- [2]. Dhya, SA. 2020. Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Kerupuk dengan Variasi Penambahan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) sebagai Bahan Pengikat. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- [3]. Kaahoao, A; Herawati, N; Ayu, DF. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. JOM FAPERTA VOL 4 NO 2.
- [4]. Sulistiani. 2004. Pemanfaatan Ampas Tahu dalam Pembuatan Tepung Tinggi Serat dan Protein sebagai Alternatif Bahan Baku Pangan fungsional. Skripsi Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [5]. Yustina, I. dan F. R, Abadi. 2012. Potensi Tepung dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai sebagai Bahan Pangan. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo. Madura.