

**PELATIHAN PEMBUATAN ANEKA OLAHAN MAKANAN BERBASIS AMPAS KEDELAI DALAM
RANGKA PENINGKATAN PENDAPATAN TAMBAHAN PADA MASYARAKAT TANJUNGSARI
KABUPATEN SUMEDANG**
(Studi Kasus Desa Marga Jaya, Desa Gunungmanik, dan Desa Raharja Kecamatan Tanjungsari
Kabupaten Sumedang)

**Lovita Adriani, Diding Latipudin, An-An Yulianti, Kurnia A Kamil, Denny Rusmana,
Hendi Setiyatwan, dan Novi Mayasari**

Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran

E-mail: lovita_yoghurt@yahoo.co.id

ABSTRAK,

Kegiatan KKNM-PPMD Integratif Universitas Padjadjaran telah dilakukan kepada ibu-ibu PKK di desa Marga Jaya, Gunung Manik dan Raharja, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang, mulai bulan Agustus hingga November 2018. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang pemanfaatan limbah susu kedelai sebagai olahan makanan. Metode kegiatan yang dilakukan adalah dengan cara melakukan pelatihan dan penyuluhan serta praktek pengolahan ampas kedelai menjadi nugget. Dari kegiatan ini dapat diketahui bahwa antusias peserta untuk memperoleh keterampilan dan kemampuan tentang pemanfaatan limbah susu kedelai. Begitu pula ibu-ibu PKK sangat antusias mengikuti pelatihan dan praktek pembuatan makanan dari ampas kedelai menjadi nugget. Rangsangan untuk meningkatkan produk peternakan direspon dengan baik oleh peserta, sehingga memberikan harapan bagi upaya perbaikan kualitas konsumsi pangan nabati dan membuka peluang kepada ibu-ibu PKK untuk melakukan kegiatan lanjutan yang bersifat kontinuitas dan berkesinambungan sehingga ibu-ibu PKK dapat terbina serta dapat menghasilkan pendapatan tambahan.

Kata Kunci : KKNM-PPMD Integratif, pemanfaatan limbah susu kedelai sebagai pangan, nugget

ABSTRACT,

Integrative KKNM-PPMD activity of Padjadjaran University has been conducted to the residents and mothers of PKK in the villages of Marga Jaya, Gunung Manik, and Raharja, Tanjungsari District, Sumedang Regency, from August to November 2018. The purpose of this activity is to improve knowledge and skills about waste utilization soy milk as a food preparation. Methods of the activities undertaken is to conduct training and counseling and the practice of processing soybean waste into a nugget. From this activity, it can be seen that the enthusiasm of the participants to obtain skills and abilities about the utilization of soy milk waste. Similarly, PKK women are very enthusiastic to follow in the training and the practice of making food from soybean waste became a nugget. The Stimulus to improve food products was responded to well by the participants, thus giving hope for efforts to improve the quality of plant-based food consumption and open opportunities for PKK mothes to to conduct continuous activities continuous and sustainable so that PKK women can be built

Key words: *Integrative KKNM, utilization of soy milk waste as food, nuggets*

PENDAHULUAN

Dalam rangka menghadapi krisis ekonomi keberadaan perguruan tinggi sangat diperlukan guna mempercepat pemulihan dan perbaikan kehidupan terutama gizi masyarakat sudah tentu sangat diharapkan, karena sebagian masyarakat akan merasakan akibatnya. Visi dan misi yang tercantum dalam gatra ketiga berupa pengabdian masyarakat menuntut realisasi nyata di lapangan. Oleh karena itu UNPAD merasa terpanggil untuk lebih proaktif berperan langsung. Pelaksanaan KKNM-PPMD Integratif merupakan yang diluncurkan untuk meningkatkan daya guna dan hasil guna pelaksanaan mahasiswa (KKNM) dan Pengabdian Kepada Masyarakat Dosen UNPAD. Melalui Program KKNM-PPMD Integratif dapat dijadikan sarana pengamalan ilmu pengetahuan dan teknologi langsung kepada masyarakat secara melembaga sebagai tanggung jawab luhur perguruan tinggi dalam usaha mengembangkan kemampuan masyarakat, sehingga dapat mempercepat pencapaian tujuan pembangunan nasional.

Kondisi masyarakat di Indonesia mengalami perubahan di berbagai bidang, dalam hal ini di Kabupaten Sumedang tepatnya di Kecamatan Tanjungsari, Desa Marga Jaya, Desa Gunungmanik, dan Desa Raharja di bidang ekonomi memiliki potensi pertanian dan peternakan khususnya ruminansia yang sebenarnya bisa dikembangkan agar dapat memberikan manfaat ekonomis untuk masyarakat sekitar.

Bagi masyarakat kecil ternak, merupakan sumber tabungan. Sewaktu-waktu ternak tersebut dapat ditukarkan atau dijual untuk dijadikan uang tunai. Upaya kearah perbaikan kualitas pakan ternak ruminansia perlu dilakukan atas pendekatan teknologi peternakan. Pengenalan tanaman Indigofera Zollingerian sebagai salah satu cara untuk meningkatkan kualitas pakan serta manajemen berkesinambungan merupakan syarat mutlak. Indigofera sangat potensial sebagai pakan ternak, karena memiliki produksi biomasa dan kandungan protein yang tinggi disamping toleran terhadap kekeringan, genangan dan salin, sehingga mudah sekali untuk dibudidayakan

pada berbagai tipologi lahan. Pemanfaatan tanaman *Indigofera* sp. sebagai hijauan pakan ternak sangat populer dilakukan di daerah kering Afrika, Australia dan Amerika Latin, karena tanaman ini sangat disukai oleh ternak ruminansia kecil seperti domba dan kambing, disamping nilai nutrisinya tinggi juga dapat dibudidayakan pada berbagai agroklimat.

Di sekitar Kecamatan Tanjungsari juga terdapat beberapa limbah hasil pengolahan susu kedelai yang belum dimanfaatkan dengan baik. Keterampilan dalam pengolahan limbah susu kedelai juga dapat meningkatkan gizi masyarakat dan pendapatan. Akan tetapi ampas ini biasanya hanya dimanfaatkan untuk pakan ternak. Mengingat kandungan protein dan lemak pada ampas tahu yang tinggi maka sangat memungkinkan ampas susu kedelai dapat diolah menjadi bahan makanan yang beragam variasinya. Sebagai gagasan yang berbeda, maka ampas kedelai dapat dimanfaatkan menjadi bahan pangan yang bernilai tambah lebih tinggi tidak hanya dijadikan sebagai pakan ternak saja. Ampas kedelai dalam bentuk aslinya dapat menimbulkan dampak atau permasalahan lingkungan karena hasil degradasinya dapat menimbulkan persenyawaan yang berbau busuk jika ampas kedelai tidak dimanfaatkan dengan baik, maka salah satu olahan makanan yang dapat dibuat yang berasal dari ampas kedelai adalah nugget.

Komposisi nugget biasanya berisi daging ayam, ikan dan lain-lain. Namun kali ini sedikit berbeda. Nugget ini terbuat dari ampas susu kedelai. Bidang kegiatan ini dipilih karena ampas kedelai di Kecamatan Tanjungsari tersedia dan belum dimanfaatkan, masyarakat desa biasanya hanya memanfaatkan ampas kedelai sebagai pakan ternak dan membuang hasil sampingan dari pembuatan susu ini. Nugget ampas kedelai ini memiliki kadar kolestrol yang rendah dan kandungan serat yang lebih tinggi dari nugget biasanya. Selain itu, karena saat ini nugget merupakan makanan yang sedang *trend* di kalangan masyarakat.

Pemanfaatan limbah kedelai ini tentunya diharapkan biaya produksi yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan nugget ampas kedelai dapat di minimalisir. Oleh karena itu, pemanfaatan limbah susu kedelai ini merupakan suatu gagasan peluang usaha yang cemerlang untuk merintis sebuah industri kecil dengan biaya murah bagi masyarakat. Karena, bahan baku yang digunakan untuk pembuatan nugget ini adalah ampas kedelai yang harganya sangat murah, mudah di dapat dan dapat diperoleh tanpa mengenal musim.

Pertimbangan pemilihan kelompok masyarakat dan ibu-ibu PKK dalam pelaksanaan penyuluhan dan praktek pembuatan serta pengolahan limbah susu kedelai berupa ampas menjadi nugget, karena potensi prestasi ibu-ibu dalam lembaga PKK rutin mengadakan pertemuan. Ibu-ibu PKK juga dapat meluangkan waktunya disela-sela kesibukan mengurus keluarganya sehingga dapat memberikan tambahan pendapatan. Selain itu, kurangnya pemanfaatan akan teknologi oleh masyarakat dan

kurangnya kepedulian masyarakat terhadap lingkungan, serta kurangnya kegiatan ibu-ibu yang dilakukan bersama dalam rangka untuk meningkatkan keterampilan, menjadi pertimbangan juga untuk memberi tambahan pengetahuan pada mereka agar dapat pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK meningkat.

Agar usaha perbaikan kualitas pakan ternak ruminansia dan keterampilan mengolah bahan pangan masyarakat dan ibu-ibu PKK di Desa Marga Jaya, Desa Gunungmanik, dan Desa Raharja tercapai maka dalam pelaksanaan penyuluhan dan keterampilan perlu didukung oleh tenaga civitas akademika dosen dan mahasiswa. Keikutsertaan mahasiswa KKN bertujuan memberikan kesempatan untuk menerapkan ilmu teoritis di lapangan guna memperluas wawasan dan memupuk kepekaan sosial mereka.

METODE

Tempat dan waktu kegiatan dilaksanakannya kegiatan KKNM-PPMD Integratif yaitu di Desa Marga Jaya Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang. Metode kegiatan yang digunakan untuk memecahkan permasalahan tersebut dilakukan beberapa cara yaitu:

1. Menginventarisasi para masyarakat dan ibu-ibu PKK yang akan menjadi sasaran, pelaksanaan dibantu mahasiswa yang sedang KKN di desa tersebut.
2. Penyuluhan sosialisasi pemanfaatan *indigofera zollingerian* dan perbaikan kualitas gizi masyarakat melalui pembuatan nugget ampas susu kedelai.
3. Praktek pembuatan Nugget dari ampas kedelai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan Peternak Sebelum Penyuluhan

Hasil analisa evaluasi awal dari jawaban pertanyaan kepada para ibu-ibu PKK sebelum dilakukan penyuluhan adalah sebagai berikut :

1. Pengetahuan Ibu-ibu tentang tanaman *Indigofera* secara umum masih kurang dan belum diketahui bisa digunakan sebagai pakan ternak
2. Pengetahuan ibu-ibu PKK tentang pembuatan produk asal limbah susu kedelai berupa ampas diolah menjadi nugget belum pernah dilakukan karena selama ini masyarakat membeli nugget langsung jadi dari pasar.

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Penyuluhan kepada para masyarakat dan ibu-ibu PKK tentang sosialisasi *Indigofera* dan pembuatan produk asal limbah susu kedelai berupa ampas yang diolah menjadi nugget telah dilaksanakan sebagai berikut :

1. Penyuluhan Sosialisasi *Indigofera* dilaksanakan di Balai Desa Marga Jaya.
2. Penyuluhan dan praktek pembuatan nugget dilaksanakan di Balai Desa Marga Jaya.

Setelah dilakukan penyuluhan ini maka ada peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari ibu-ibu PKK yaitu: pengetahuan tentang Indigofera dan pembuatan nugget meningkat dan bisa melakukannya. Setelah penyuluhan beberapa ibu yang mengikuti penyuluhan telah mencoba sendiri membuat nugget dan mereka mengatakan cukup puas dengan hasilnya. Untuk saat ini mereka hanya membuat untuk konsumsi keluarga, tetapi diharapkan selanjutnya bisa dibuat sebagai industri rumahan yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

Rencana Keberlanjutan Program

Harapan kedepannya dengan dilakukannya program penyuluhan pembuatan nugget memiliki harapan jangka panjang yaitu masyarakat dapat membuat produk makanan yang sehat dan aman tanpa bahan pengawet atau bahkan bahan kimia bagi keluarganya. Selain itu itu diharapkan pula dengan keterampilan mampu membuat nugget masyarakat dapat membuat *home industry* pembuatan nugget untuk memperoleh pendapatan tambahan agar dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

SIMPULAN

Penyuluhan pembuatan nugget mendapatkan respon positif dari warga Desa Marga Jaya, Desa Gunung Manik dan Desa Raharja. Hal ini terlihat dari tingkat keikutsertaan dan keaktifan warga pada saat penyuluhan. Melalui penyuluhan ini diharapkan warga Desa Marga Jaya, Desa Gunung Manik dan Desa Raharja memiliki keterampilan dalam mengelola sumber daya alam dan sumber daya manusia yang ada agar dapat meningkatkan tingkat perekonomian warga desa.

DAFTAR PUSTAKA

Akbarillah TD, Kususiayah, Hidayat. 2010. *Pengaruh Penggunaan Daun Indigofera Segar Sebagai Suplemen Pakan Terhadap Produksi Dan Warna Yolk Itik*. J Sains Peternakan Indonesia. 5:27-33.

Alamsyah, yuyun. 2007. *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Agromedia Pustaka. Depok

Apdini TAP. 2011. *Pemanfaatan Pellet Indigofera Sp. pada Kambing Perah Peranakan Etawah Dan Saanen Di Peternakan Bangun Karso Farm* [Thesis]. [Bogor (Indonesia)]: Institut Pertanian Bogor.

Fei Lu., Yang Liu., Bo Li., 2013. *Okara dietary fiber and hypoglycemic effect of okara foods*. *Bioactive Carbohydrate and Dietary Fibre*. 2, 126 – 132

Fröman B. 1975. *An Illustrated Guide To The Pasture Legumes Of Ethiopia*. Uppsala (Sweden): Uppsala Universitet.

Gutteridge RC, Shelton HM. 1994. *The Role Of Tree Leguminosae In Cropping And Grazing Systems*. In: Gutteridge RC, Shelton HM, Editors. *Forage Tree Leguminosae In Tropical Agriculture*. London (UK): Commonwealth Agricultural Bureau International.

Hassen A, Rethman NFG, Apostolides Z. 2006. *Morphological And Agronomic Characterization Of Indigofera Species Using Multivariate Analysis*. *Trop Grassl*. 40:45-59.

Hassen A, Rethman NFG, Van Niekerk, Tjelele TJ. 2007. *Influence Of Season/Year And Species On Chemical Composition And In Vitro Digestibility Of Five Indigofera Accessions*. *Anim Feed Sci Technol*. 136:312-322.

Lovita Adriani, Diding Latipudin, An-an Yulianti, Kurnia A. Kamil. 2017. *Pemanfaatan Limbah Susu Kedelai Sebagai Pakan Ternak (Studi Kasus di Desa Astanajapura dan Desa Japura Kidul, Kecamatan Astanajapura, Kabupaten Cirebon)*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 1, No. 4, Agustus 2017: 209 – 211.

Marazza, J, A., LeBlanc, G, J., de Giori, G, S., Garro, M, S., 2013. *Soymilk fermented with Lactobacillus rhamnosus CRL981 ameliorates hyperglycemia, lipid profiles and increases antioxidant enzyme activities in diabetic mice*. *J. Functional Foods*. Article in Press

Mustika R, Syaiful Abidin, Melati Safitri, Ihsan Nur Ramadhan. 2008. *Pemanfaatan Ampas Tahu Terstandar dalam Formulasi minuman Probiotik*. Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa, Bidang PKM. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Nurzainah, G dan Namida, 2005. *Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget Itik Air* <http://www.respectoriusu.ac.id>. (diakses pada tanggal 08 november 2018)

Priwindo, S. 2009. *Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Nugget Angsa*. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Rahmawaty S, Pramudya Kurnia. 2009. *Pembuatan Kecip dan Cookies Ampas Tahu sebagai Upaya Peningkatan Potensi Masyarakat di Sentra Industri Tahu, Kampung Krajan, Mojosongo, Surakarta*. *Warta*, 12(1): 1-2.

Schrire BD. 1995. *Evolution Of The Tribe Indigoferae (Leguminosae-Papilionoideae)*. In: Crisp MD, Doyle JJ, editors. *Advances in leguminosae systematics parts 7: phylogeny*. London (UK): Royal Botanic Gardens Kew. p. 161-244

- Simanihuruk K, Sirait J. 2009. *Pemanfaatan Leguminosa Pohon Indigofera Sp. Sebagai Pakan Basal Kambing Boerka Fase Pertumbuhan*. Dalam: Sani Y, Natalia L, Brahmantiyo B, Puastuti W, Sartika T, Nurhayati, Anggraeni A, Matondang RH, Martindah E, Estuningsih SE, penyunting. *Teknologi Peternakan Dan Veteriner Mendukung Industrialisasi Sistem Pertanian Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Dan Kesejahteraan Peternak*. Semnas Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor, 13-14 Agustus 2009. Bogor (Indonesia): Puslitbangnak. p. 449-455
- Syamsir, E. 2008. *Membuat Nugget Ikan*. <http://ilmupangan.com> [Diakses pada 8 November 2018].
- Tjelele TJ. 2006. *Dry Matter Production, Intake And Nutritive Value Of Certain Indigofera Species* [Thesis]. [Hatfield (South Africa)]: University of Pretoria.
- Wilson PG, Rowe R. 2008. *A Revision Of The Indigoferae (Fabaceae) In Australia. 2. Indigofera Species With Trifoliolate And Alternately Pinnate Leaves*. *TELOPEA J Plant Syst.* 12:293-307.