

DARI AMPAS MENJADI EMAS: KREATIVITAS IBU-IBU AISIYIAH DALAM TRANSFORMASI AMPAS SUSU KEDELAI MENJADI PRODUK BERNILAI JUAL

Ambar Wulan Sari¹, Khairun Niswa², Indra Maryanti³

^{1,2}Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

³Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

e-mail: ambarwulan@umsu.ac.id¹, khairunniswa@umsu.ac.id², indramaryanti@umsu.ac.id³

Abstrak

Pemanfaatan limbah rumah tangga menjadi produk bernilai ekonomi merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus mengurangi pencemaran lingkungan. Salah satu limbah yang sering dihasilkan dari proses pembuatan susu kedelai adalah ampas kedelai yang umumnya belum dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas dan keterampilan ibu-ibu Aisyiyah dalam mengolah ampas susu kedelai menjadi produk pangan yang bernilai jual. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, serta pendampingan dalam proses pengolahan ampas kedelai menjadi berbagai produk olahan seperti kerupuk, nugget, dan kue berbahan dasar ampas kedelai. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai pengemasan produk dan strategi pemasaran sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa ibu-ibu Aisyiyah memiliki antusiasme yang tinggi dalam mengikuti pelatihan serta mampu mengolah ampas susu kedelai menjadi produk yang lebih kreatif, bernilai gizi, dan memiliki potensi ekonomi. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan, membuka peluang usaha rumahan, serta mendorong pemanfaatan limbah pangan secara lebih produktif dan berkelanjutan.

Kata kunci: Kreativitas, Ampas Susu Kedelai, Pemberdayaan Perempuan, Produk Bernilai Jual, Ekonomi Kreatif.

Abstract

Utilizing household waste into economically valuable products is one of the efforts to improve community welfare while reducing environmental pollution. One of the wastes commonly produced from the process of making soy milk is soybean pulp (okara), which is often not utilized optimally. This activity aims to enhance the creativity and skills of Aisyiyah women in processing soy milk pulp into marketable food products. The methods used in this activity include socialization, training, hands-on practice, and mentoring in the process of transforming soy milk pulp into various food products such as crackers, nuggets, and cakes made from soybean pulp. In addition, participants were also provided with knowledge about product packaging and simple marketing strategies. The results of this activity show that Aisyiyah women demonstrated high enthusiasm in participating in the training and were able to process soy milk pulp into more creative, nutritious products with economic potential. This activity is expected to improve participants' skills, create opportunities for home-based businesses, and encourage more productive and sustainable utilization of food waste.

Keywords: Creativity, Soybean Pulp, Women Empowerment, Value-Added Products, Creative Economy.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan ekonomi kreatif merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga dan memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat. Peran perempuan dalam keluarga dan masyarakat sangat penting, terutama dalam mendukung perekonomian rumah tangga melalui berbagai kegiatan produktif (Moser, 1993; Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak, 2020). Salah satu organisasi perempuan yang aktif dalam kegiatan sosial, pendidikan, dan pemberdayaan ekonomi adalah organisasi Aisyiyah. Melalui berbagai programnya, Aisyiyah berupaya meningkatkan kapasitas dan kemandirian anggotanya agar mampu berkontribusi secara positif bagi keluarga dan lingkungan sekitarnya (Nashir, 2016).

Di masyarakat, produksi susu kedelai merupakan salah satu usaha rumahan yang cukup banyak dilakukan karena bahan baku kedelai mudah diperoleh serta memiliki kandungan gizi yang tinggi.

Namun demikian, proses pembuatan susu kedelai menghasilkan limbah berupa ampas kedelai yang seringkali belum dimanfaatkan secara optimal. Pada umumnya, ampas kedelai hanya dibuang atau digunakan sebagai pakan ternak (O'Toole, 1999). Padahal, ampas kedelai masih mengandung berbagai zat gizi penting seperti protein, serat, dan karbohidrat yang dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang bernilai tambah (Li dkk, 2012).

Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ampas kedelai menyebabkan potensi bahan tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal. Dengan kreativitas serta pelatihan yang tepat, ampas kedelai dapat diolah menjadi berbagai produk makanan seperti kerupuk, nugget, kue, dan berbagai jenis camilan lainnya yang memiliki nilai gizi dan nilai ekonomi (Rahmawati & Nurhayati, 2018). Pemanfaatan ampas kedelai tidak hanya dapat mengurangi limbah pangan, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya bagi para ibu rumah tangga (Sari dkk., 2020).

Ibu-ibu Aisiyiah memiliki potensi besar dalam mengembangkan usaha kreatif berbasis rumah tangga karena mereka aktif dalam kegiatan sosial serta memiliki peran penting dalam pengelolaan ekonomi keluarga. Oleh karena itu, diperlukan upaya pemberdayaan melalui pelatihan dan pendampingan dalam mengolah ampas susu kedelai menjadi produk yang memiliki nilai jual (Utami, 2019).

Melalui kegiatan ini diharapkan ibu-ibu Aisiyiah dapat meningkatkan pengetahuan, kreativitas, serta keterampilan dalam mengolah ampas kedelai menjadi produk pangan yang inovatif dan bernilai ekonomi. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat membuka peluang usaha rumahan, meningkatkan pendapatan keluarga, serta mendorong pemanfaatan limbah pangan secara lebih produktif dan berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan partisipatif yang melibatkan secara aktif ibu-ibu Aisiyiah sebagai peserta dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan partisipatif merupakan metode pemberdayaan masyarakat yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam proses perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan sehingga mampu meningkatkan kapasitas dan kemandirian masyarakat (Robert Chambers, 1997; Jim Ife, 2013). Metode ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kreativitas peserta dalam memanfaatkan ampas susu kedelai menjadi produk yang bernilai jual. Adapun tahapan metode pelaksanaan kegiatan ini meliputi beberapa tahap sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan koordinasi dengan pengurus Aisiyiah setempat untuk menentukan waktu, tempat, serta jumlah peserta yang akan mengikuti kegiatan. Selain itu, tim pelaksana juga melakukan persiapan materi pelatihan, alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses pengolahan ampas susu kedelai, serta penyusunan modul atau panduan sederhana yang akan digunakan selama kegiatan berlangsung. Tahap persiapan merupakan bagian penting dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat untuk memastikan kegiatan berjalan secara sistematis dan terencana (Jim Ife, 2013).

2. Tahap Sosialisasi

Tahap sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman awal kepada peserta mengenai pentingnya pemanfaatan limbah pangan, khususnya ampas susu kedelai. Pada tahap ini juga dijelaskan mengenai potensi gizi ampas kedelai, manfaat pengolahannya, serta peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk olahan tersebut. Ampas kedelai atau *okara* diketahui masih mengandung protein, serat, dan nutrisi yang cukup tinggi sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan alternatif (Liangli Yu et al., 2008).

3. Tahap Pelatihan dan Praktik

Pada tahap ini peserta diberikan pelatihan secara langsung mengenai cara mengolah ampas susu kedelai menjadi berbagai produk pangan yang bernilai jual, seperti kerupuk, nugget, dan kue berbahan dasar ampas kedelai. Kegiatan pelatihan dilakukan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung sehingga peserta dapat memahami dan mempraktikkan proses pengolahan secara mandiri. Metode demonstrasi dan praktik terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta dalam kegiatan pelatihan berbasis masyarakat (Malcolm Knowles, 1984).

4. Tahap Pendampingan

Setelah pelatihan, tim pelaksana memberikan pendampingan kepada peserta dalam proses pengolahan produk, mulai dari pengolahan bahan, teknik pengemasan produk, hingga strategi pemasaran sederhana. Pendampingan ini bertujuan agar peserta lebih percaya diri dalam mengembangkan produk dan memiliki kesiapan untuk memulai usaha kecil berbasis rumah tangga. Pendampingan merupakan salah satu strategi penting dalam pemberdayaan masyarakat untuk memastikan keberlanjutan program dan kemandirian peserta (Jim Ife, 2013).

5. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Evaluasi dilakukan melalui diskusi, tanya jawab, serta pengamatan terhadap kemampuan peserta dalam mempraktikkan pengolahan produk dari ampas susu kedelai. Evaluasi kegiatan bertujuan untuk mengukur keberhasilan program serta menjadi dasar perbaikan kegiatan di masa mendatang (Daniel L. Stufflebeam, 2003).

Melalui metode ini diharapkan kegiatan pengabdian dapat berjalan secara efektif dan memberikan dampak nyata bagi peningkatan keterampilan serta kemandirian ekonomi ibu-ibu Aisyiyah dalam memanfaatkan ampas susu kedelai menjadi produk yang bernilai jual

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan melibatkan ibu-ibu Aisyiyah sebagai peserta utama dalam pelatihan pemanfaatan ampas susu kedelai menjadi produk pangan bernilai jual. Kegiatan ini diawali dengan tahap sosialisasi yang bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada peserta mengenai potensi pemanfaatan limbah ampas kedelai serta peluang ekonomi yang dapat dihasilkan dari pengolahannya. Pada tahap ini, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi karena sebagian besar dari mereka sebelumnya belum mengetahui bahwa ampas susu kedelai dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang menarik dan bernilai ekonomi.

Selanjutnya, pada tahap pelatihan dan praktik, peserta diberikan demonstrasi langsung mengenai proses pengolahan ampas susu kedelai menjadi beberapa produk makanan seperti kerupuk, nugget, dan kue berbahan dasar ampas kedelai. Peserta tidak hanya menyaksikan proses pembuatan, tetapi juga terlibat langsung dalam praktik pengolahan mulai dari tahap persiapan bahan, proses pencampuran, hingga proses pengolahan dan penyajian produk. Melalui praktik langsung ini, peserta dapat memahami langkah-langkah pembuatan produk secara lebih jelas dan mudah dipraktikkan kembali di rumah.

Hasil dari kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa ibu-ibu Aisyiyah mampu mengolah ampas susu kedelai menjadi produk yang lebih kreatif dan memiliki nilai tambah. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang baik, tekstur yang menarik, serta berpotensi untuk dikembangkan sebagai usaha kecil berbasis rumah tangga. Selain itu, peserta juga mendapatkan pengetahuan mengenai teknik pengemasan produk yang sederhana namun menarik, sehingga dapat meningkatkan daya tarik produk jika dipasarkan.

Kegiatan ini juga memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya kreativitas dan inovasi dalam memanfaatkan bahan yang sebelumnya dianggap sebagai limbah. Dengan adanya pelatihan ini, peserta menjadi lebih sadar bahwa limbah pangan seperti ampas kedelai masih memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dapat diolah menjadi produk yang bermanfaat. Hal ini sekaligus dapat mengurangi jumlah limbah pangan yang terbuang serta mendukung konsep pemanfaatan sumber daya secara berkelanjutan.

Dari sisi pemberdayaan ekonomi, kegiatan ini memberikan peluang bagi ibu-ibu Aisyiyah untuk mengembangkan usaha rumahan yang sederhana namun berpotensi memberikan tambahan pendapatan bagi keluarga. Dengan keterampilan yang telah diperoleh melalui pelatihan dan pendampingan, peserta diharapkan dapat terus mengembangkan kreativitas dalam mengolah ampas kedelai menjadi berbagai produk inovatif yang memiliki nilai jual di masyarakat.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini memberikan dampak positif bagi peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran peserta dalam memanfaatkan ampas susu kedelai secara lebih produktif. Selain itu, kegiatan ini juga menjadi langkah awal dalam mendorong terciptanya usaha kreatif berbasis rumah tangga yang dapat meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat, khususnya bagi ibu-ibu Aisyiyah.



Gamabar 1. Kegiatan PKM dan hasil dari produk

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada pemanfaatan ampas susu kedelai menjadi produk bernilai jual memberikan dampak positif bagi ibu-ibu Aisiyyah. Melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan, peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah ampas kedelai menjadi berbagai produk pangan yang kreatif dan bernilai ekonomi.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa ampas susu kedelai yang sebelumnya dianggap sebagai limbah ternyata masih memiliki potensi untuk diolah menjadi produk makanan yang bergizi dan memiliki daya jual. Selain meningkatkan kreativitas peserta, kegiatan ini juga membuka peluang bagi ibu-ibu Aisiyyah untuk mengembangkan usaha rumahan yang dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

Dengan demikian, pemanfaatan ampas susu kedelai tidak hanya berkontribusi dalam mengurangi limbah pangan, tetapi juga dapat menjadi alternatif usaha berbasis ekonomi kreatif bagi masyarakat. Diharapkan kegiatan serupa dapat terus dikembangkan dan didukung melalui program pelatihan dan pendampingan yang berkelanjutan sehingga mampu meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat secara lebih luas.

SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk pengembangan kegiatan selanjutnya. Pertama, diperlukan kegiatan pelatihan lanjutan yang lebih mendalam mengenai pengolahan ampas susu kedelai menjadi berbagai variasi produk pangan yang lebih inovatif agar dapat meningkatkan kreativitas dan keterampilan peserta.

Kedua, perlu adanya pendampingan yang berkelanjutan, khususnya dalam aspek pengemasan produk, manajemen usaha, serta strategi pemasaran, sehingga produk yang dihasilkan dapat memiliki daya saing di pasar dan berpotensi menjadi usaha yang berkelanjutan.

Ketiga, diharapkan adanya dukungan dari berbagai pihak, seperti lembaga pendidikan, pemerintah daerah, maupun organisasi masyarakat, dalam memberikan fasilitas, pelatihan kewirausahaan, serta akses pemasaran bagi produk yang dihasilkan oleh ibu-ibu Aisyiyah.

Terakhir, kegiatan serupa diharapkan dapat diperluas kepada kelompok masyarakat lainnya agar pemanfaatan limbah pangan seperti ampas susu kedelai dapat memberikan manfaat yang lebih luas dalam meningkatkan ekonomi masyarakat sekaligus mendukung pengelolaan limbah yang lebih ramah lingkungan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Majelis Pendidikan Tinggi, Penelitian, dan Pengembangan Pimpinan Pusat Muhammadiyah melalui program RisetMu yang telah memberikan dukungan pendanaan terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

Dukungan yang diberikan sangat berarti dalam terlaksananya program pemberdayaan masyarakat, khususnya dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu Aisyiyah dalam memanfaatkan ampas susu kedelai menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi. Selain itu, kami juga menyampaikan apresiasi kepada seluruh pihak yang telah berpartisipasi dan mendukung terlaksananya kegiatan ini dengan baik.

Semoga program ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat serta menjadi kontribusi nyata dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Robert Chambers. (1997). *Whose Reality Counts? Putting the First Last*. London: Intermediate Technology Publications.
- Jim Ife. (2013). *Community Development in an Uncertain World: Vision, Analysis and Practice*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Malcolm Knowles. (1984). *The Adult Learner: A Neglected Species*. Houston: Gulf Publishing Company.
- Daniel L. Stufflebeam. (2003). *The CIPP Model for Evaluation*. Boston: Kluwer Academic Publishers.
- Caroline O. N. Moser. (1993). *Gender Planning and Development: Theory, Practice and Training*. London: Routledge.
- Haedar Nashir. (2016). *Gerakan Islam Berkemajuan: Muhammadiyah sebagai Gerakan Tajdid*. Yogyakarta: Suara Muhammadiyah.
- John O'Toole. (1999). Characteristics and use of okara, the soybean residue from soy milk production. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47(2), 363–371.
- Liangli Yu., et al. (2008). Nutritional and functional properties of okara (soybean residue). *Journal of Food Science*, 73(1), R1–R7.
- Li, B., Qiao, M., & Lu, F. (2012). Composition, nutrition, and utilization of okara (soybean residue). *Food Reviews International*, 28(3), 231–252.
- Rahmawati, R., & Nurhayati, S. (2018). Pemanfaatan ampas kedelai sebagai bahan pangan bernilai tambah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 45–52.
- Sari, D., Putri, A., & Wahyuni, L. (2020). Pengolahan ampas kedelai menjadi produk pangan kreatif sebagai peluang usaha rumah tangga. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 25–32.
- Utami, R. (2019). Pemberdayaan perempuan melalui pengembangan usaha mikro berbasis rumah tangga. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 112–120.
- Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak. (2020). *Pembangunan Pemberdayaan Perempuan di Indonesia*. Jakarta: KPPPA.