

Iovasi Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Tepung Guna Mendukung Ketahanan Pangan Nasional di Pabrik Tahu Pak Badrun

Ni Luh Putu Yuniantari¹, Dini Nastiti Anjarsari¹, Erlin Susilowati^{2*}

¹Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri, Jurusan Pertanian, Politeknik Negeri Banyuwangi, Banyuwangi, Indonesia

²Program Studi Teknologi Produksi Tanaman Pangan, Jurusan Pertanian, Politeknik Negeri Banyuwangi, Banyuwangi, Indonesia

*Korespondensi: erlin@poliwangi.ac.id

Abstrak

Limbah padat hasil produksi tahu yang biasa disebut sebagai ampas tahu belum diolah lebih lanjut oleh mitra dalam hal ini pabrik Tahu Pak Badrun. Ampas tahu yang dihasilkan oleh mitra hanya dijual ke peternak sapi dan kambing sebagai pakan ternak, padahal menurut beberapa penelitian yang telah dilakukan didapatkan bahwasanya gizi ampas tahu cukup tinggi oleh karena itu ampas tahu memiliki potensi yang besar untuk dapat diolah lebih lanjut menjadi tepung. Kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ampas tahu menjadi tepung merupakan salah satu kendala dalam upaya pengolahan ampas tahu yang seharusnya dapat dimanfaatkan menjadi produk lain yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Pemanfaatan ampas tahu dapat memberikan keuntungan secara ekonomi dan praktis dalam pengolahannya selain itu dengan diolahnya ampas tahu dapat memberikan pilihan kepada masyarakat dalam hal memilih tepung dengan kandungan gizi yang lebih baik. Pengolahan ampas tahu menjadi tepung dapat mendorong munculnya produk olahan baru dari ampas tahu sebagai salah satu cara mendukung ketahanan dan keamanan pangan dalam hal ini adalah meningkatkan gizi masyarakat. Guna memberikan solusi tepat guna pada mitra maka program pengolahan ampas tahu dikerjakan dalam tiga tahapan yaitu; 1) melakukan Sosialisasi pembuatan tepung dengan berbahan dasar ampas tahu pada mitra, 2) Pelatihan Pembuatan tepung berbasis ampas tahu, 3) Pelatihan manajerial dan digital marketing produk. Program ini berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan produksi, dan pemasaran digital peserta, sehingga ampas tahu dapat diolah menjadi produk bernilai tambah yang berpotensi meningkatkan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Ampas tahu; Ketahanan dan keamanan pangan; Peningkatan gizi; Tepung

Abstract

Solid waste from tofu production, commonly referred to as tofu dregs, has not been further processed by partners, in this case, the *Pak Badrun* Tofu factory. The tofu dregs produced by partners are only sold to cattle and goat farmers as animal feed. However, according to several studies conducted, it has been found that the nutritional value of tofu dregs is quite high; therefore, tofu dregs have great potential to be further processed into flour. A lack of knowledge about the use of tofu dregs in flour is one of the obstacles to processing tofu dregs, which could be utilized in other products with high economic value. The utilization of tofu dregs can provide economic and practical benefits in their processing. Additionally, processing tofu dregs can offer the community choices in terms of selecting flour with better nutritional content. Processing tofu dregs into flour can encourage the development

of new processed products from tofu dregs, as a way to support food security and safety, ultimately improving community nutrition. In order to provide appropriate solutions to partners, the tofu dregs processing program is carried out in three stages, namely: 1) Conducting outreach on the production of flour from tofu dregs to partners, 2) Training on the production of flour from tofu dregs, and 3) Training in product management and digital marketing. This program successfully enhanced the knowledge, production skills, and digital marketing capabilities of participants, enabling them to process tofu dregs into value-added products with the potential to positively impact the community's economy in a sustainable manner.

Keywords: Flour; Food security and safety; Nutrition enhancement; Tofu dregs

Diterima : 08 September 2025; Revisi : 24 Oktober 2025; Terbit : 04 November 2025

PENDAHULUAN

Tahu adalah makanan yang dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat Indonesia, hal ini dikarenakan tahu merupakan makanan bergizi dan tahu memiliki harga yang dapat dijangkau (Basri, 2023) oleh seluruh lapisan masyarakat selain itu tahu memiliki kandungan protein tinggi karena berbahan dasar kedelai (Maukar *et al.*, 2019). Dimana sebanyak 7,8 gram protein terkandung dalam 100 gram tahu, selain itu terkandung pula karbohidrat sebanyak 1,6 gram dan lemak 4,6 gram, serta terkandung pula kalsium 124 miligram, fosfor 63 miligram, dan zat besi 1 milligram yang merupakan unsur anorganik yang diperlukan oleh tubuh. Kandungan-kandungan yang terdapat dalam tahu tersebut dapat menghasilkan energi sebesar 86 kkal (Dewi Rahmawati *et al.*, 2020; Basri, 2023). Beragamnya kandungan gizi dalam tahu menyebabkan tahu menjadi salah satu primadona dalam pengolahan kedelai serta menjadi alasan munculnya banyak produk olahan tahu untuk meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap tahu sehingga masyarakat tidak jenuh dalam mengkonsumsi tahu. Hal ini menimbulkan dampak positif yaitu munculnya usaha-usaha pengolahan produk berbahan dasar tahu (Handayani & Ratu, 2025).

Peningkatan produksi tahu oleh pengrajin tahu menyebabkan meningkatnya limbah yang dihasilkan dalam proses pengolahannya, baik limbah cair maupun limbah padat yang disebut ampas tahu. Ampas tahu oleh pengusaha tahu selama ini belum diolah secara maksimal oleh pengusaha tahu. Ampas tahu dijual untuk pakan ternak baik pakan sapi maupun pakan kambing dan bahan baku tempe gembus, namun pengolahannya menjadi tempe gembus tidak terlalu diminati oleh masyarakat karena teksturnya yang lembek (Cahyani *et al.*, 2021). Sehingga sebagian besar ampas tahu hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan dijual dengan harga yang relatif murah yakni berkisar Rp 300-400/ Kg basah (Rahayu *et al.*, 2016). Hal ini tidak sejalan dengan hasil beberapa penelitian ampas tahu yang menunjukkan bahwasanya dalam ampas tahu masih memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Adapun kandungan gizi dari ampas tahu yaitu protein (26.6%), lemak (18.3%), karbohidrat (41.3%), fosfor (0.29%), kalsium (0.19%), besi (0.04%) dan air (0.09%) (MD *et al.*, 2019). Adapun gambar ampas tahu ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Ampas Tahu

Salah satu desa yang telah terkenal di Kabupaten Banyuwangi sebagai desa penghasil tahu adalah Desa Gitik, Kecamatan Rogojampi. Survei yang dilakukan kepada mitra yakni usaha industri rumah tangga Tahu Pak Badrun di dapatkan bahwa ampas tahu yang dihasilkan pada industri mitra mencapai 20 timba berukuran 25 Kg dan selama ini belum diolah oleh mitra menjadi olahan lain yang bernilai ekonomi tinggi, mitra menjual ampas tahu kepada peternak dengan harga yang cukup murah yaitu sekitar Rp 5000,00/ timba. Berdasarkan hasil penelitian mengenai kandungan gizi yang terdapat pada ampas tahu dan survey yang dilakukan pada mitra maka pengolahan limbah padat tahu (ampas tahu) memiliki potensi untuk diolah menjadi tepung yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi serta dapat disimpan dan berpotensi diolah lebih lanjut menjadi produk olahan ampas tahu lainnya selain itu adanya pengolahan ampas tahu menjadi tepung ampas tahu merupakan penerapan dari produksi bersih (Djayanti, 2015). Pada beberapa penelitian yang telah dilakukan didapatkan data bahwasanya tepung ampas tahu telah dapat diolah menjadi produk lain yang memiliki nilai ekonomi tinggi untuk dapat meningkatkan perekonomian masyarakat serta mewujudkan desa mandiri pangan serta desa hijau. Adapun produk olahan dari ampas tahu yakni lumpia tahu, nugget, keripik, dan kerupuk serta aneka kue kering (Wirawan, G. Suliana, 2017; Sari *et al.*, 2018). Pengelolaan yang belum maksimal akibat keterbatasan; pengetahuan dalam mengolah, sumber daya anggaran, manusia, dan alat/teknologi, mengakibatkan jumlah ampas tahu belum dapat diolah secara maksimal. Oleh sebab itu diperlukan adanya gerakan pengelolaan ampas tahu di industri rumah tangga Tahu Pak Badrun untuk memberikan nilai tambah pada limbah ampas tahu guna memaksimalkan keuntungan usaha yang diperoleh serta mewujudkan keamanan dan ketahanan pangan.

Berdasarkan uraian sebelumnya terdapat beberapa permasalahan mitra yaitu, kurangnya pemanfaatan limbah ampas tahu di industri rumah tangga Tahu Pak Badrun, dimana limbah ampas tahu dijual sebagai pakan ternak dengan harga murah tanpa diolah lebih lanjut menjadi produk lain dengan nilai ekonomi lebih tinggi. Apabila limbah ampas tahu diolah lebih lanjut maka akan memberikan nilai tambah pada ampas tahu yang sejatinya masih memiliki kandungan gizi sehingga berpotensi untuk diolah menjadi tepung. Kurangnya pengetahuan tentang pengolahan ampas tahu

menjadi tepung di Industri Rumah Tangga (IRT) Tahu Pak Badrun menjadi salah satu kendala dalam upaya pengelolaan limbah ampas tahu yang merupakan sisa produksi tahu. Limbah ampas tahu yang seharusnya dapat dimanfaatkan menjadi produk lain yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Berdasarkan analisis permasalahan, hasil survei mitra dan diskusi dengan mitra, permasalahan yang paling menonjol antara lain: limbah ampas tahu sisa produksi tahu pada Mitra belum dimanfaatkan sama sekali sehingga dijual sebagai pakan ternak dengan harga murah, mitra belum memiliki keilmuan dan keahlian dalam pengolahan limbah ampas tahu, mitra belum memiliki kemampuan manajerial dan pemasaran digital dari produk yang dihasilkan.

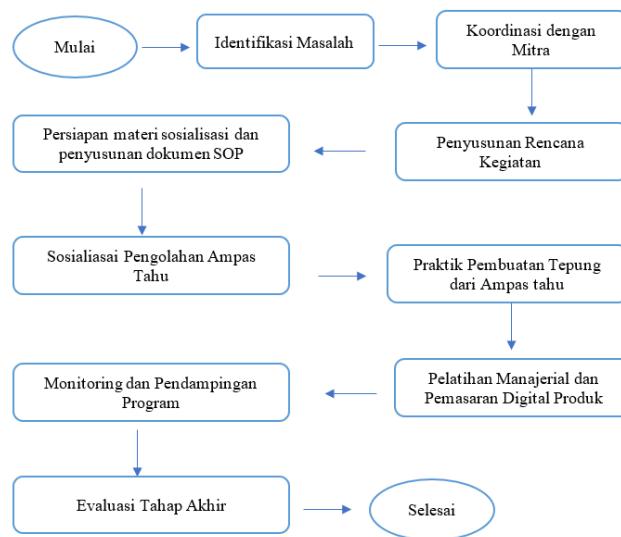
Salah satu cara penanganan limbah ampas tahu sisa tahu yang ramah lingkungan adalah dengan menjadikan tepung ampas tahu. Tepung merupakan salah satu produk olahan berbentuk bubuk halus yang didapatkan melalui proses pengeringan dan penggilingan. Tepung digunakan dalam berbagai keperluan, mulai dari memasak, membuat kue, hingga industri makanan dan farmasi. Adapun secara umum proses pembuatan tepung ampas tahu yakni ampas tahu adalah sebagai berikut pembersihan, pemerasan, pengukusan, pengeringan, penyangraian, dan penghalusan (Kompas, 2025). Pemanfaatan ampas tahu menjadi tepung dapat memberikan keuntungan secara ekonomi dan praktis dalam pengolahannya dalam hal ini adalah kepada IRT Tahu Pak Badrun selaku produsen tahu di Desa Gitik yang akan ampas tahu sebagai sisa produksi tahu, selain itu dapat meningkatkan keterampilan berpikir softskill dan hardskill yang mendorong munculnya produk turunan dari tepung ampas tahu.

Hal tersebut kemudian mendasari tim pengabdian memberikan solusi efektif dalam proses transfer pengetahuan dan keterampilan yang meliputi tiga aspek penting yang dapat menunjang kegiatan keamanan dan ketahanan pangan. Ketiga solusi yang akan ditawarkan oleh tim pengabdian antara lain yaitu melakukan sosialisasi pembuatan tepung yang berbasis limbah ampas tahu, praktik dan pelatihan pengolahan limbah ampas tahu menjadi tepung dimana didalamnya tim pengabdian akan menyerahkan hibah berupa dokumen SOP pembuatan tepung yang berbasis limbah ampas tahu dan peralatan/cetakan yang dapat digunakan mitra dalam pengolahan limbah ampas tahu menjadi tepung secara keseluruhan, dan yang terakhir pelatihan manajerial dan pelatihan pemasaran digital untuk komersialisasi produk (tepung berbasis ampas tahu) yang telah dihasilkan.

METODE

Kegiatan pengabdian pengolahan ampas tahu menjadi tepung di IRT Tahu Pak Badrun diharapkan mampu menjadi solusi konkret untuk mengatasi permasalahan yang ada pada mitra. Hasil survei dan koordinasi dengan mitra mendapatkan fakta bahwa mitra memiliki permasalahan pada bidang produksi dan manajemen. Guna memberikan solusi tepat guna pada mitra maka program pengolahan ampas tahu menjadi tepung dikerjakan dalam tiga tahapan, yaitu: (1) melakukan sosialisasi pembuatan ampas tahu menjadi tepung pada mitra; (2) Pelatihan pembuatan tepung berbasis ampas tahu, 3) Pelatihan manajerial dan pemasaran digital produk. Berikut

merupakan bagan alir program Pengabdian (Gambar 2) secara rinci, sebagai berikut:



Gambar 2. Bagan Alir Pelaksanaan Kegiatan

Tahap Sosialisasi Pembuatan Tepung Berbasis Ampas Tahu

Berdasarkan hasil survei, tim pengabdian menemukan potensi dari limbah padat tahu yang dihasilkan oleh mitra dalam hal ini IRT Tahu Pak Badrun, Mitra mengakui bahwa selama ini limbah padat yang merupakan sisa produksi tahu hanya dijual secara langsung kepada peternak sapi dan kambing dengan harga yang relatif murah tanpa diolah menjadi produk lain. Sehingga tim pengabdian bekerja sama dengan pihak IRT Tahu Pak Badrun (mitra) untuk melaksanakan kegiatan sosialisasi pembuatan tepung dari limbah padat tahu. Berikut merupakan deskripsi kegiatan sosialisasi:

Sosialisasi dilaksanakan pada hari libur kerja sehingga kegiatan ini dilakukan pada pagi hari hingga siang hari. Narasumber kegiatan sosialisasi berasal dari tim PKM. Materi sosialisasi yang diberikan kepada warga meliputi:

- Pemaparan Kandungan dan Manfaat Gizi yang Terdapat Pada Limbah Padat Tahu
- Potensi Pengolahan Limbah Padat Tahu menjadi Tepung

Praktik Pembuatan Tepung dari Ampas Tahu

Pembuatan tepung dari limbah padat meliputi beberapa tahap yakni sebagai berikut (Sunartaty & Nurman, 2021; Sari *et al.*, 2018):

- Perendaman dengan Natrium Metabisulfit 0,6% selama 2 jam
- Pembersihan ampas tahu dengan melakukan pencucian
- Penirisan ampas tahu untuk mengurangi kadar air
- Sterilisasi ampas tahu melalui pengukusan
- Pengeringan ampas tahu melalui penyanggralian
- Penggilingan ampas tahu sehingga menjadi lebih halus

- g. Pengayakan dengan menggunakan saringan 80 mesh
- h. Pengemasan tepung ampas tahu untuk dijual

Tahap Pelatihan Manajerial dan Pemasaran Digital Produk

Tahap Pelatihan manajerial dan Pemasaran Digital Produk dilakukan setelah adanya pembuatan tepung limbah padat sisa prouksi tahu. Pelatihan dilakukan untuk memberikan pengetahuan tambahan kepada mitra secara luas dalam berbagai aspek manajerial yang khususnya manajemen pemasaran dan manajemen keuangan. Pelatihan dalam aspek manajemen keuangan ini meliputi pembuatan neraca sederhana, laporan keuangan, dan pengenalan platform-platform pemasaran digital. Kegiatan pelatihan manajemen pemasaran dari produk tepung yang dihasilkan meliputi peningkatan *brand awareness* dan peningkatan *insight* pada laman media sosial yang dimiliki oleh IRT Tahu Pak Badrun.

Langkah Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan Program

Monitoring dan evaluasi dilaksanakan guna menilai tingkat efektivitas dan keberhasilan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat, serta untuk mengidentifikasi potensi permasalahan atau kendala yang dapat menghambat kelancaran program, sehingga pelaksanaannya tetap optimal dan memberikan manfaat nyata bagi mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

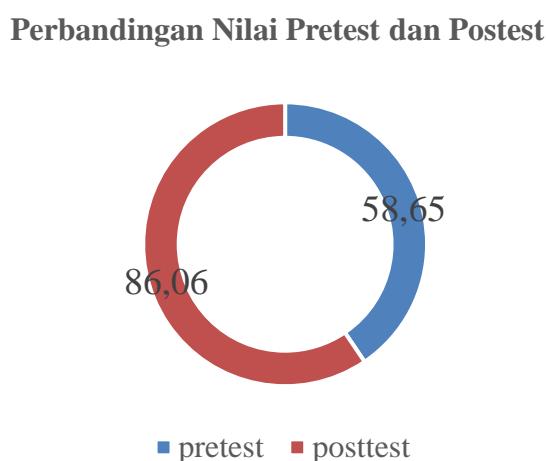
Sosialisasi Pembuatan Tepung Berbasis Ampas Tahu

Tahapan awal pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan kegiatan sosialisasi program, yang difokuskan pada optimalisasi pemanfaatan limbah ampas tahu sebagai bahan baku dalam proses produksi tepung alternatif.. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada hari Rabu, 23 Juli 2025, dengan melibatkan ibu-ibu rumah tangga yang berdomisili di sekitar pabrik tahu milik Bapak Badrun sebagai peserta utama. Metode yang digunakan dalam sosialisasi adalah ceramah interaktif (Gambar 3), yang dipadukan dengan pemberian pretest dan post-test sebagai instrumen evaluasi untuk mengukur efektivitas penyampaian materi dalam meningkatkan pengetahuan peserta (Gambar 4).



Gambar 3. Pemaparan Materi

Berdasarkan analisis hasil pretest dan post-test, diperoleh data yang menunjukkan adanya peningkatan dalam pemahaman peserta terhadap konsep dan manfaat pengolahan ampas tahu menjadi tepung, dengan rata-rata peningkatan pengetahuan sebesar 46,7%. Temuan ini mengindikasikan bahwa sosialisasi yang dilakukan cukup efektif dalam menyampaikan informasi dan membangun kesadaran peserta terhadap potensi limbah tahu. Sebagai tindak lanjut dari sosialisasi, peserta kemudian dilibatkan dalam kegiatan praktik langsung pembuatan tepung dari ampas tahu, yang bertujuan untuk memperkuat pengalaman belajar serta meningkatkan keterampilan teknis mereka dalam mengolah ampas tahu menjadi produk bernilai tambah.



Gambar 4. Perbandingan Hasil *Pre-test* Dan *Post-test*

Praktik Pembuatan Tepung dari Ampas Tahu

Praktik pembuatan tepung dari ampas tahu bertujuan agar peserta mampu memahami alur proses pengolahan secara menyeluruh, mulai dari bahan baku berupa limbah padat hingga menghasilkan produk akhir berupa tepung yang siap dipasarkan. Pembuatan tepung dari limbah padat meliputi beberapa tahap yakni sebagai berikut (Sunartaty & Nurman, 2021; Sari *et al.*, 2018):

- a. Perendaman dengan Natrium Metabisulfit 0,6% selama 2 jam
- b. Pembersihan ampas tahu dengan melakukan pencucian
- c. Penirisan ampas tahu untuk mengurangi kadar air
- d. Sterilisasi ampas tahu melalui pengukusan
- e. Pengeringan ampas tahu melalui penyanggralian
- f. Penggilingan ampas tahu sehingga menjadi lebih halus
- g. Pengayakan dengan menggunakan saringan 80 mesh
- h. Pengemasan tepung ampas tahu untuk dijual



Gambar 5. Praktik Pembuatan Tepung dari Ampas Tahu

Pelatihan Pemasaran Digital

Selain memberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan tepung dari ampas tahu, program pengabdian kepada masyarakat ini juga dilengkapi dengan kegiatan pendukung yang berfokus pada aspek pemasaran produk. Hal ini penting mengingat keberhasilan suatu produk tidak hanya ditentukan oleh kualitas produksi, tetapi juga oleh strategi pemasaran yang tepat agar produk dapat dikenal luas dan memiliki daya saing di pasaran. Oleh karena itu, tim pelaksana memberikan sosialisasi terkait pemasaran digital dengan topik khusus yang diangkat melalui judul “Penggunaan Whatsapp Business sebagai *Media Digital Marketing* Produk Olahan Ampas Tahu”.

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan para pelaku usaha tidak hanya mampu menghasilkan tepung ampas tahu dengan kualitas baik, tetapi juga memiliki kemampuan dalam mengelola pemasaran secara modern, efektif, dan efisien. Kegiatan ini juga bertujuan membangun kesadaran bahwa pemasaran digital dapat membuka peluang pasar yang lebih luas, meningkatkan nilai tambah produk lokal, serta memberikan dampak positif terhadap peningkatan pelaku usaha.



Gambar 6. Pelatihan Pemasaran Digital

Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan Program

Setelah proses pengabdian dilaksanakan, untuk memastikan bahwa program memberikan manfaat bagi peserta maka dilaksanakan kegiatan evaluasi pelaksanaan dan keberlanjutan program. Evaluasi dilaksanakan melalui penerapan dua pendekatan utama, yakni evaluasi proses yang menelaah pelaksanaan kegiatan secara sistematis, serta evaluasi hasil yang menilai pencapaian tujuan dan dampak dari program yang telah dilaksanakan.. Evaluasi proses difokuskan pada sejauh mana sosialisasi, pelatihan, serta

praktik pembuatan tepung ampas tahu telah dipahami dan diikuti oleh peserta. Sementara itu, evaluasi hasil dititikberatkan pada kemampuan peserta dalam memproduksi tepung secara mandiri serta penerapan strategi pemasaran digital yang telah diberikan.

KESIMPULAN

Program pengabdian “Inovasi Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Tepung Guna Mendukung Ketahanan Pangan Nasional di Pabrik Tahu Pak Badrun” berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta melalui sosialisasi, praktik produksi, serta pelatihan pemasaran digital. Peserta tidak hanya mampu mengolah limbah menjadi produk bernilai tambah, tetapi juga memahami strategi pemasaran modern menggunakan *Whatsapp Business*. Evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan kesiapan masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis limbah padat tahu. Dengan demikian, program ini memberi manfaat nyata dalam pemberdayaan masyarakat sekaligus membuka peluang peningkatan ekonomi keluarga secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Politeknik Negeri Banyuwangi atas dukungan pendanaan dan dukungan yang diberikan melalui pendanaan internal penelitian dan pengabdian dengan skema pemberdayaan masyarakat yang bersumber pada dana Pendapatan Negara Bukan Pajak (PNBP) tahun 2025 serta mitra kegiatan yakni Pabrik Tahu Pak Badrun, atas kerja sama dan partisipasinya dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini. Apresiasi juga diberikan kepada seluruh peserta dan pihak pendukung yang telah berkontribusi dalam keberhasilan kegiatan. Semoga hasil program ini dapat memberikan manfaat nyata bagi peningkatan kapasitas dan kesejahteraan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Basri, S. (2023). Pelatihan Produk Tahu Inovatif Untuk Membangun Kemandirian Ekonomi Melalui Kreativitas Di Desa Kalianyar Suci. *Pengabdian Masyarakat Sumber Daya Unggul*, 1(2), 96–103. <https://doi.org/10.70437/pmsdu.v3i1.635>
- Cahyani, M. R., Zuhaela, I. A., Saraswati, T. E., Raharjo, S. B., Pramono, E., Wahyuningsih, S., Lestari, W. W., & Widjonarko, D. M. (2021). Pengolahan Limbah Tahu dan Potensinya. *Proceeding of Chemistry Conferences*, 6, 27. <https://doi.org/10.20961/pcc.6.0.55086.27-33>
- Dewi Rahmawati, Y., Solikhin, A., & Fera, M. (2020). Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu Dengan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 2(01), 11–17. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i01.254>

- Djayanti, S. (2015). Kajian Penerapan Produksi Bersih di Industri Tahu di Desa Jimbaran, Bandungan, Jawa Tengah. *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*, 6(2), 75–80. <https://doi.org/10.21771/jrppi.2015.v6.no2.p75-80>
- Handayani, S., & Ratu, M. K. (2025). Optimalisasi Potensi Desa Alai Melalui Pemberdayaan Perempuan Desa untuk Menjadi Pelaku Usaha Olahan Tahu. *Jurnal Aksi Kepada Masyarakat*, 5, 697–706. <https://doi.org/10.36908>
- Kompas di akses pada laman https://www.kompasiana.com/putri15943/61a2f6ee62a7044b3d6083e2/kreanov-a-tepung-ampas-tahu-pengganti-tepung-terigu#google_vignette pada tanggal 15 Mei 2025 Pukul 20.00 WIB.
- Maukar, A. L., Runtuk, J. K., & Andira, A. (2019). Perancangan Alat Produksi Tahu yang Higienis pada Industri Rumah Tangga. *Jurnal Sistem Dan Manajemen Industri*, 3(1), 31. <https://doi.org/10.30656/jsmi.v3i1.1439>
- MD, M., Rangkuti, K., & Fuadi, M. (2019). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu dalam Upaya Diversifikasi Pangan. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 52–54. <https://doi.org/10.30596/agritech.v2i2.3660>
- Rahayu, L. H., Sudrajat, R. W., & Rinihapsari, E. (2016). Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu untuk Produksi Aneka Makanan bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *E-Dimas*, 7(1), 68. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v7i1.1040>
- Sari, A. M., Ab, S., Yulianti, N. O., & Permana, Y. Y. (2018). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Ampas Tahu terhadap Yield Tepung Ampas Tahu. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, 1–5.
- Sunartaty, R., & Nurman, S. (2021). Peningkatan Nilai Tambah Limbah Padat menjadi Tepung Ampas Tahu Pada Industri Tahu di Desa Lamteumen Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 47–50.
- Wirawan, G. Suliana, T. I. (2017). Pemanfaatan Ampas Tahu Untuk Olahan Pangan Dari Limbah Pengolahan Industri Tahu Di Kelurahan Tunggulwulung Kota Malang. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 1(2), 64–70.