

Inisiasi Pembentukan Rumah Produksi SOTAHU (Sosis Limbah Tahu) Sebagai Upaya Pemberdayaan PKK Indihiang dalam Mewujudkan Kemandirian Pangan dan Ekonomi Kreatif

**Syahla Nur'aqilah¹, Talitha Shanda Nabila², Irfa Nizmah Sallamah³,
Salma Fariha Maulida⁴, Muhammad Zainal Muttaqin⁵, Maerani^{6*}**

^{1, 2, 3, 4, 5, 6} Universitas Bakti Tunas Husada, Tasikmalaya, Indonesia

*Corresponding author: maerani@universitas-bth.ac.id

Received 03-08-2026

Revised 16-08-2026

Published 10-09-2026

ABSTRAK

Pemanfaatan ampas tahu sebagai bahan baku pangan bernilai tambah masih belum berkembang secara optimal di Kelurahan Indihiang. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan kompetensi anggota PKK dalam mengolah ampas tahu menjadi SOTAHU (Sosis Tahu) serta mendukung pembentukan rumah produksi sebagai sarana pengembangan usaha. Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif melalui *Focus Group Discussion* (FGD), edukasi, demonstrasi, pelatihan, pendampingan, serta evaluasi *pre-test* dan *post-test*. Hasil evaluasi terhadap 12 peserta menunjukkan rata-rata nilai *pre-test* sebesar 97,92 meningkat menjadi 98,33 pada *post-test*, dengan peningkatan sebesar 0,41 poin. Program juga meningkatkan kapasitas peserta dalam pengolahan produk, sanitasi dan higiene, legalitas pangan, serta penerapan CPPB-IRT. Terbentuknya rumah produksi dengan penataan fasilitas dan alur kerja sesuai kondisi mitra menjadi luaran penting yang mendukung keberlanjutan usaha. Program ini menunjukkan bahwa pemanfaatan ampas tahu mampu menciptakan nilai tambah, memperluas peluang usaha, dan memperkuat ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal yang berkelanjutan dan berorientasi pada kemandirian usaha masyarakat secara berkelanjutan.

Kata kunci: Ampas tahu; Rumah produksi; SOTAHU; Pemberdayaan masyarakat; PKK Indihiang

ABSTRACT

The utilization of tofu dregs as a value-added food ingredient remains underdeveloped in Indihiang Village. This community service program aimed to improve PKK members' competence in processing tofu dregs into SOTAHU (Tofu Sausage) and support a production house for business development. The program used a participatory approach involving Focus Group Discussions (FGD), education, demonstrations, training, mentoring, and pre-test and post-test evaluations. Evaluation of 12 participants showed that the average pre-test score of 97.92 increased to 98.33 in the post-test, representing an increase of 0.41 points. The program also improved participants' capacities in product processing, sanitation, hygiene, food legality, and implementation of CPPB-IRT principles. The establishment of a production house, supported by facility arrangement and workflow adapted to partner conditions, was an important output supporting business sustainability and community empowerment. The program demonstrates that utilizing tofu dregs can create added value, expand business opportunities, and strengthen local community-based economic development sustainably.

Keywords: Tofu pulp waste; Production house; SOTAHU; Community empowerment; PKK Indihiang

PENDAHULUAN

Tantangan utama yang dihadapi Indonesia saat ini bukan hanya terkait dengan tingginya angka pengangguran dan kemiskinan (Us'an & Sanaya, 2026), tetapi juga tingginya permintaan pangan yang tidak diiringi dengan penyediaannya yang cepat (Dewi & Ariani, 2023). Kondisi ini menunjukkan adanya ketidakseimbangan antara kebutuhan dan kapasitas produksi pangan yang berpotensi mengancam ketahanan pangan nasional. Implikasinya, kemandirian pangan dan pengembangan ekonomi kreatif berbasis masyarakat merupakan dua pilar penting dalam pembangunan berkelanjutan, khususnya di tingkat lokal.

Kelurahan Indihiang, Kota Tasikmalaya, merupakan salah satu wilayah dengan potensi agroindustri yang tinggi, khususnya pada sektor produksi tahu. Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian Kota Tasikmalaya, Kecamatan Indihiang dikenal sebagai sentra utama produksi tahu, dengan jumlah pengrajin terbanyak yakni 13 unit usaha, yang secara kolektif mampu memproduksi lebih dari 13.221.000 potong tahu setiap tahunnya (Purnama et al., 2019). Namun, tingginya produksi ini berbanding lurus dengan jumlah limbah yang dihasilkan, dimana sekitar 2,7 ribu ton ampas tahu dihasilkan setiap tahunnya dari total 6,4 ribu ton produk (BPS, 2024). Artinya, hampir setengah bahan baku berakhir sebagai limbah padat yang berpotensi mencemari lingkungan apabila tidak dikelola secara tepat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat di Kelurahan Indihiang, ampas tahu selama ini umumnya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, sedangkan sisanya dibuang sehingga berpotensi menimbulkan bau tidak sedap dan mencemari lingkungan. Pembuangan limbah tahu yang tidak dikelola dengan baik diketahui dapat menurunkan kualitas lingkungan akibat munculnya bau serta akumulasi limbah organik, sehingga diperlukan upaya pengolahan yang lebih ramah lingkungan (Cahyani et al., 2021). Di sisi lain, berbagai penelitian menunjukkan bahwa ampas tahu masih memiliki kandungan zat gizi yang cukup tinggi sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan (Ghaffar et al., 2024). Kamble & Rani, (2020) melaporkan bahwa setiap 100 g ampas tahu mengandung air sebesar 74–80,25%, karbohidrat 11,07–66,24%, lemak 6,22–21,98%, serat kasar 4,10–23,40%, kalsium 50–80 mg, serta zat besi 0,08–1,30 mg. Selain itu, Angriani & Dewi (2025) melaporkan bahwa kandungan protein ampas tahu mencapai 27,55%. Komposisi gizi tersebut menunjukkan bahwa ampas tahu memiliki prospek yang baik untuk diolah menjadi produk pangan inovatif yang memberikan nilai tambah ekonomi. Namun demikian, potensi tersebut belum diimbangi dengan kemampuan masyarakat dalam mengolahnya menjadi produk yang bernilai jual, sehingga diperlukan kegiatan pemberdayaan untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal.

PKK Kelurahan Indihiang yang menjadi mitra dalam program ini memiliki peran penting sebagai penggerak pemberdayaan ekonomi keluarga di tingkat masyarakat. Meskipun demikian, hasil analisis kebutuhan menunjukkan bahwa mitra

masih menghadapi sejumlah kendala dalam pengembangan usaha berbasis pangan. Permasalahan yang teridentifikasi meliputi: (1) rendahnya pengetahuan dan keterampilan anggota dalam mengolah limbah pangan menjadi produk yang memiliki nilai tambah; (2) belum tersedianya sistem produksi yang terkelola secara terpadu melalui wadah usaha bersama; (3) masih terbatasnya inovasi dalam pengembangan produk pangan berbasis potensi lokal; dan (4) minimnya akses terhadap model pengembangan usaha ekonomi kreatif yang berorientasi pada keberlanjutan.

Permasalahan yang dihadapi mitra berdampak langsung pada belum optimalnya peningkatan pendapatan keluarga serta rendahnya kemandirian pangan di tingkat rumah tangga. Oleh karena itu, prioritas utama yang perlu diselesaikan adalah peningkatan keterampilan pengolahan limbah tahu dan pembentukan unit usaha produktif berbasis rumah tangga melalui inisiasi pembentukan rumah produksi sosis limbah tahu (SOTAHU). SOTAHU merupakan bentuk inovasi pengolahan limbah menjadi produk pangan bernilai ekonomi.

Produk SOTAHU merupakan sosis analog berbasis nabati berbahan dasar ampas tahu yang dikombinasikan dengan bahan lain seperti jamur tiram, wortel, dan kentang, kemudian dibungkus menggunakan selongsong sosis agar menyerupai produk sosis daging pada umumnya. Penambahan jamur tiram putih dalam formulasi berfungsi memberikan tekstur menyerupai daging (Sumarsih, 2015). Wortel digunakan sebagai pewarna alami yang memberi warna oranye menarik sekaligus menyumbang vitamin A dan antioksidan beta-karoten. Sementara itu, kentang berperan sebagai pengikat adonan serta sumber karbohidrat kompleks yang membuat sosis analog ini lebih mengenyangkan. Dengan komposisi tersebut, sosis ini menjadi alternatif makanan sumber protein yang lebih sehat karena umumnya rendah lemak, tinggi serat, bebas kolesterol, menarik, serta ramah bagi penderita penyakit degeneratif dan konsumen vegetarian atau vegan. Inovasi ini dipilih karena: (1) pemanfaatan bahan baku lokal yang melimpah; (2) mudah di produksi dengan teknologi sederhana; (3) memiliki nilai gizi yang baik (tinggi serat, rendah lemak, bebas kolesterol); serta (4) sesuai dengan tren konsumsi pangan sehat berbasis nabati. Selain menghasilkan produk inovatif, program ini juga menginisiasi pembentukan rumah produksi sebagai pusat kegiatan produksi bersama sehingga masyarakat memiliki wadah untuk mengembangkan usaha secara berkelanjutan.

Pendekatan pemberdayaan yang diterapkan pada program ini tidak hanya berorientasi pada transfer teknologi pengolahan pangan, tetapi juga pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra melalui serangkaian kegiatan yang terdiri dari *Focus Group Discussion* (FGD), sosialisasi mengenai produk SOTAHU, penyampaian konsep *layout* rumah produksi, edukasi mengenai urgensi pengolahan limbah ampas tahu, sosialisasi legalitas produk pangan, pelatihan pembuatan SOTAHU, serta pendampingan produksi dan evaluasi manajemen usaha hingga pemasaran. Dengan demikian, program ini tidak hanya menjawab permasalahan lingkungan, tetapi juga berkontribusi terhadap kemandirian pangan (rumah tangga), peningkatan kualitas

hidup masyarakat melalui aspek ekonomi (peningkatan pendapatan), pendidikan (peningkatan keterampilan), dan sosial (pemberdayaan perempuan melalui PKK). Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi, program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memperkuat kapasitas anggota PKK Kelurahan Indihiang dalam memanfaatkan limbah ampas tahu menjadi produk pangan inovatif berupa SOTAHU yang memiliki nilai tambah. Selain itu, kegiatan ini bertujuan menginisiasi pembentukan rumah produksi sebagai sarana pengembangan usaha bersama yang berkelanjutan, sekaligus meningkatkan pemahaman mitra mengenai pengelolaan limbah, pemenuhan aspek legalitas produk pangan, serta manajemen usaha. Melalui upaya tersebut, diharapkan terwujud pemberdayaan masyarakat yang mampu mendukung kemandirian pangan dan memperkuat pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

METODE PELAKSANAAN

1. Lokasi dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Jalan Pasanggrahan No. 5, Kelurahan Indihiang, Kecamatan Indihiang, Kota Tasikmalaya, yang merupakan lokasi *base camp* mitra program. Peta lokasi kegiatan disajikan pada Gambar 1. Sasaran kegiatan adalah anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Kelurahan Indihiang yang berperan dalam pemberdayaan perempuan dan penguatan ekonomi keluarga. Program diikuti oleh 12 peserta yang terdiri atas 11 anggota aktif dan 1 ketua PKK sebagai mitra pelaksana.

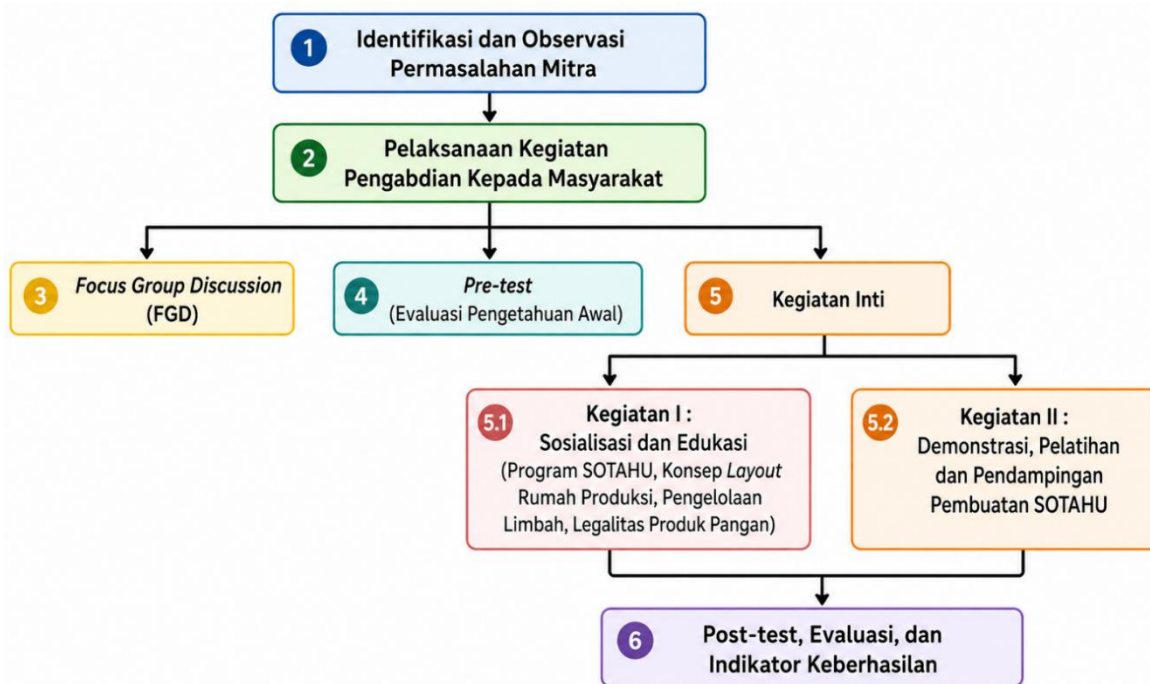


Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM)

2. Tahapan Kegiatan

Program pengabdian kepada masyarakat (PKM) dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif melalui ceramah, diskusi, demonstrasi, praktik, dan pendampingan kepada anggota PKK Kelurahan Indihiang. Materi disampaikan menggunakan media presentasi, sedangkan pelatihan dilakukan melalui praktik langsung yang didampingi oleh tim pengabdian. Tahapan kegiatan diawali dengan

identifikasi kebutuhan mitra melalui wawancara dengan Ketua dan Sekretaris PKK, kemudian dilanjutkan dengan FGD untuk memvalidasi permasalahan dan menyusun prioritas program. Selanjutnya, peserta mengikuti pre-test untuk mengukur pengetahuan awal terkait pemanfaatan limbah ampas tahu, rumah produksi, dan legalitas produk pangan. Tahap pelaksanaan meliputi sosialisasi, edukasi, pelatihan pembuatan SOTAHU, serta pendampingan proses produksi. Efektivitas program dievaluasi melalui post-test dan observasi untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Alur pelaksanaan program disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Tahapan Kegiatan PKM

HASIL KEGIATAN

Kegiatan PKM dilaksanakan pada Sabtu, 25 Juli 2026, mulai pukul 08.00 WIB di Kelurahan Indihiang, Kota Tasikmalaya. Program ini diikuti oleh 12 peserta yang terdiri atas 11 anggota aktif dan 1 ketua PKK sebagai mitra pelaksana. Program diawali dengan diskusi bersama antara Tim pengabdian dan ketua PKK untuk mengidentifikasi kegiatan yang akan dilakukan bersama. Selanjutnya, program dilaksanakan sesuai tahapan yang telah dirancang antara Tim pengabdian dan mitra, meliputi FGD, *pre-test*, sosialisasi program SOTAHU, penyampaian konsep rumah produksi, edukasi pengelolaan limbah ampas tahu dan legalitas produk pangan, pelatihan pembuatan SOTAHU, pendampingan produksi, serta *post-test* dan evaluasi. Kegiatan diikuti oleh Ketua dan anggota PKK Kelurahan Indihiang sebagai mitra, dosen pembimbing, serta mahasiswa pelaksana Program Kreativitas Mahasiswa skema Pengabdian kepada Masyarakat (PKM-PM). Dokumentasi pelaksanaan kegiatan disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelaksanaan kegiatan PKM bersama anggota PKK Kelurahan Indihiang

1. Identifikasi Kebutuhan Mitra

Hasil identifikasi kebutuhan mitra diperoleh melalui wawancara dengan Ketua dan anggota PKK Kelurahan Indihiang serta observasi kondisi mitra. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa ampas tahu di lingkungan mitra belum dimanfaatkan secara optimal dan umumnya hanya digunakan sebagai pakan ternak atau dibuang. Mitra juga masih memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ampas tahu menjadi produk pangan bernilai tambah. Selain itu, belum tersedia sistem produksi bersama yang terkelola, inovasi produk pangan berbasis potensi lokal masih terbatas, serta pemahaman mengenai legalitas pangan dan pengembangan usaha masih perlu ditingkatkan. Oleh karena itu, kebutuhan utama mitra meliputi pelatihan pengolahan ampas tahu menjadi SOTAHU, edukasi sanitasi dan higiene serta legalitas pangan, pendampingan produksi, dan penyediaan rumah produksi sebagai sarana usaha bersama. Hasil identifikasi tersebut menjadi dasar dalam penyusunan tahapan program pemberdayaan yang disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan mitra.

2. Focus Group Discussion (FGD)

FGD dilaksanakan sebagai tahap awal untuk mengidentifikasi sekaligus memvalidasi kebutuhan dan permasalahan mitra, yaitu PKK Kelurahan Indihiang. Kegiatan ini melibatkan Ketua dan anggota PKK, dosen pembimbing, serta tim PKM-PM. Berbagai informasi diperoleh dari hasil diskusi mengenai pengelolaan limbah ampas tahu, peluang pengembangannya menjadi produk pangan bernilai tambah, serta kebutuhan mitra sebagai dasar penyusunan program. Dokumentasi pelaksanaan FGD disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Pelaksanaan FGD bersama Ketua dan Anggota PKK Kelurahan Indihiang

Hasil FGD menunjukkan bahwa limbah ampas tahu yang dihasilkan di lingkungan sentra produksi tahu Kelurahan Indihiang masih belum dimanfaatkan secara optimal dan umumnya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak atau dibuang ke sungai, sehingga berpotensi menimbulkan pencemaran lingkungan dan mengganggu sanitasi warga sekitar apabila tidak dikelola dengan baik. Selain itu, sebagian peserta menyampaikan bahwa mereka memiliki ketertarikan untuk memperoleh keterampilan baru yang dapat dikembangkan sebagai peluang usaha rumah tangga, namun masih mengalami keterbatasan pengetahuan mengenai pengolahan limbah pangan menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya lokal yang tersedia dengan kapasitas masyarakat dalam mengolahnya menjadi produk yang bernilai ekonomi.

Berdasarkan hasil FGD, tim PKM menyusun program pemberdayaan melalui inovasi pengolahan limbah ampas tahu menjadi SOTAHU (Sosis Limbah Tahu) sebagai alternatif produk pangan bernilai tambah. Program yang disepakati bersama mitra meliputi sosialisasi dan edukasi mengenai SOTAHU, pengelolaan limbah ampas tahu, konsep dan *layout* rumah produksi, legalitas produk pangan, pelatihan dan pendampingan pembuatan SOTAHU, serta evaluasi kegiatan. Mitra memberikan tanggapan positif dan menyatakan kesediaannya untuk berpartisipasi dalam seluruh pelaksanaan program sehingga kegiatan yang dilakukan sesuai dengan kebutuhan mitra. Pendekatan partisipatif melalui FGD terbukti mampu meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam proses perencanaan dan pelaksanaan program pemberdayaan, sehingga mendukung keberlanjutan kegiatan yang dilaksanakan (Meliyana et al., 2025).

3. Sosialisasi dan Edukasi Program SOTAHU

Kegiatan sosialisasi dan edukasi dilaksanakan setelah pelaksanaan FGD sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan limbah ampas tahu menjadi produk pangan bernilai tambah. Penyampaian materi dilakukan menggunakan media presentasi *PowerPoint* yang dilanjutkan dengan diskusi interaktif dan tanya jawab. Materi yang diberikan meliputi pengenalan program SOTAHU, konsep rumah produksi, pengelolaan limbah ampas tahu, serta legalitas produk pangan. Seluruh peserta mengikuti kegiatan dengan antusias yang ditunjukkan melalui partisipasi aktif selama sesi diskusi, penyampaian berbagai pertanyaan, serta tanggapan terhadap materi yang diberikan. Hal tersebut menunjukkan bahwa materi sosialisasi sesuai dengan kebutuhan mitra dan mampu meningkatkan ketertarikan peserta terhadap pemanfaatan limbah ampas tahu sebagai peluang usaha berbasis pangan lokal.

Pada sesi pertama, tim pengabdian menyampaikan materi mengenai SOTAHU (Sosis Limbah Tahu) sebagai inovasi pemanfaatan limbah ampas tahu menjadi produk pangan bernilai tambah. Materi yang disampaikan meliputi potensi pemanfaatan ampas tahu, kandungan gizinya, manfaat pengolahan menjadi produk pangan, serta

peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Pelaksanaan sosialisasi program SOTAHU disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Sosialisasi program SOTAHU kepada anggota PKK Kelurahan Indihiang.

Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pemahaman bahwa ampas tahu masih mengandung protein, serat pangan, dan berbagai komponen gizi yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan apabila diolah dengan tepat (Kamble & Rani, 2020; Ghaffar et al., 2024). Selain itu, peserta memahami bahwa limbah ampas tahu tidak hanya dapat mengurangi pencemaran lingkungan apabila dimanfaatkan secara optimal, tetapi juga mampu memberikan nilai tambah ekonomi melalui pengembangan produk SOTAHU. Antusiasme peserta terlihat dari diskusi yang berlangsung aktif serta berbagai pertanyaan mengenai proses pengolahan, peluang pemasaran, dan keberlanjutan usaha SOTAHU. Hal tersebut menunjukkan bahwa peserta mulai memahami potensi pemanfaatan limbah ampas tahu sebagai produk pangan yang memiliki nilai tambah ekonomi.

Selanjutnya, tim pengabdian memberikan edukasi mengenai konsep rumah produksi SOTAHU sebagai wadah produksi bersama yang dirancang untuk mendukung keberlanjutan usaha masyarakat. Materi yang disampaikan meliputi fungsi rumah produksi, alur proses produksi, pembagian area kerja, serta pentingnya penerapan sanitasi dan higiene dalam pengolahan pangan. Pelaksanaan edukasi mengenai konsep dan *layout* rumah produksi disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Penyampaian Materi Mengenai Konsep dan *Layout* Rumah Produksi SOTAHU

Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pemahaman mengenai fungsi setiap area produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga

penyimpanan produk. Peserta juga memahami bahwa penyusunan *layout* rumah produksi yang baik dapat meningkatkan efisiensi proses produksi serta meminimalkan potensi kontaminasi silang. Pemahaman tersebut diharapkan menjadi dasar dalam penerapan sistem produksi yang lebih efektif, higienis, dan sesuai dengan prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Penerapan tata letak fasilitas produksi yang baik merupakan salah satu aspek penting dalam mendukung mutu, keamanan pangan, dan efektivitas proses produksi (BPOM RI, 2021).

Materi berikutnya membahas pentingnya pengelolaan limbah ampas tahu sebagai upaya mengurangi pencemaran lingkungan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi limbah. Pelaksanaan edukasi mengenai pengelolaan limbah ampas tahu disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Edukasi Pengelolaan Limbah Ampas Tahu kepada Anggota PKK

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memahami pentingnya pengelolaan limbah ampas tahu sebagai upaya untuk mengurangi pencemaran lingkungan sekaligus meningkatkan nilai tambah melalui pengolahan menjadi produk pangan. Peserta juga mampu mengidentifikasi bahwa limbah ampas tahu yang sebelumnya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak atau dibuang masih memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi. Selain itu, peserta memberikan respons positif terhadap konsep pemanfaatan limbah berbasis ekonomi sirkular yang diperkenalkan dalam kegiatan ini. Hasil tersebut sejalan dengan Cahyani et al, (2021) yang menyatakan bahwa pengolahan limbah tahu mampu mengurangi dampak pencemaran sekaligus meningkatkan nilai tambah limbah.

Selain aspek produksi, peserta juga memperoleh sosialisasi mengenai legalitas produk pangan sebagai salah satu faktor penting dalam pengembangan usaha. Materi yang disampaikan meliputi pentingnya Nomor Induk Berusaha (NIB), Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), sertifikasi halal, serta ketentuan pelabelan produk pangan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Pelaksanaan sosialisasi mengenai legalitas produk pangan disajikan pada Gambar 8. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya legalitas sebagai salah satu syarat dalam pengembangan usaha pangan rumah tangga. Selama sesi diskusi, peserta menunjukkan ketertarikan terhadap prosedur pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB), Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), sertifikasi halal, serta ketentuan pelabelan produk. Pemahaman mengenai

aspek legalitas diharapkan menjadi bekal bagi anggota PKK dalam mengembangkan usaha SOTAHU secara berkelanjutan serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan (BPOM RI, 2024).

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi dan edukasi terlaksana dengan baik serta memperoleh respons positif dari peserta. Hal ini ditunjukkan melalui partisipasi aktif selama penyampaian materi, diskusi, dan sesi tanya jawab. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai potensi pemanfaatan limbah ampas tahu, konsep rumah produksi, pengelolaan limbah, serta pentingnya legalitas produk pangan sebagai dasar pengembangan usaha SOTAHU. Pemahaman tersebut menjadi bekal bagi peserta sebelum mengikuti tahapan demonstrasi, pelatihan, dan pendampingan pembuatan SOTAHU.



Gambar 8. Sosialisasi Mengenai Legalitas Produk Pangan kepada Anggota PKK Kelurahan Indihiang

3. Demonstrasi, Pelatihan, dan Pendampingan Pembuatan SOTAHU

Program dilanjutkan dengan demonstrasi, pelatihan, dan pendampingan pembuatan SOTAHU (Sosis Limbah Tahu) sebagai bentuk implementasi materi yang telah diberikan. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan anggota PKK Kelurahan Indihiang dalam mengolah limbah ampas tahu menjadi produk pangan bernilai tambah melalui praktik secara langsung. Pelatihan diawali dengan demonstrasi oleh tim PKM mengenai tahapan pembuatan SOTAHU, mulai dari persiapan alat dan bahan, formulasi adonan, pencampuran bahan, pengisian adonan ke dalam selongsong sosis, proses pemasakan, hingga pengemasan produk menggunakan *vacuum sealer*. Selama demonstrasi, tim juga menjelaskan fungsi setiap bahan, teknik pengolahan yang tepat, serta penerapan sanitasi dan higiene selama proses produksi. Pelaksanaan demonstrasi pembuatan SOTAHU oleh tim PKM disajikan pada Gambar 9.



Gambar 9. Demonstrasi pembuatan SOTAHU oleh tim PKM

Setelah demonstrasi, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung setiap tahapan pembuatan SOTAHU dengan pendampingan dari tim PKM. Peserta mengikuti proses produksi secara aktif, mulai dari pencampuran adonan, pengisian selongsong, hingga pengemasan produk, serta mampu bekerja sama dalam menyelesaikan setiap tahapan produksi. Pelaksanaan praktik dan pendampingan pembuatan SOTAHU oleh anggota PKK disajikan pada Gambar 10.



Gambar 10. Praktik Pembuatan SOTAHU Oleh Anggota PKK dengan Pendampingan Tim PKM.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta berhasil menghasilkan produk SOTAHU dengan karakteristik yang sesuai dengan formulasi yang telah diperkenalkan. Selain memperoleh keterampilan teknis dalam mengolah limbah ampas tahu, peserta juga memahami pentingnya menjaga konsistensi mutu produk, sanitasi proses produksi, dan teknik pengemasan sebagai upaya menghasilkan produk yang aman dan memiliki nilai jual. Produk SOTAHU yang dihasilkan pada kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 11.



Gambar 11. Produk SOTAHU Hasil Pelatihan yang Telah Dikemas Menggunakan *Vacuum Packaging*

Keberhasilan tersebut menunjukkan bahwa metode demonstrasi yang dipadukan dengan praktik langsung memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengamati sekaligus mempraktikkan setiap tahapan produksi, sehingga keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri. Temuan ini sejalan dengan Parengkuan, (2025) yang menyatakan bahwa metode demonstrasi merupakan pendekatan pembelajaran yang efektif dalam meningkatkan keterampilan psikomotor melalui pengalaman praktik secara langsung. Selain itu, Ghaffar et al, (2024)

melaporkan bahwa pelatihan berbasis praktik pada pemanfaatan limbah tahu mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk yang bernilai tambah.

4. Luaran Rumah Produksi SOTAHU

Salah satu hasil program pengabdian adalah terbentuknya dapur produksi SOTAHU sebagai sarana produksi bersama bagi anggota PKK Kelurahan Indihiang. Dapur produksi ditata dengan memanfaatkan ruang dapur yang telah tersedia di lokasi mitra, kemudian *layout* disesuaikan dengan kondisi bangunan dan luas ruangan. Penataan tersebut menghasilkan alur produksi yang lebih sistematis, dimulai dari area pencucian, pengukusan, pencampuran, pencetakan sosis, perebusan, hingga pengemasan, sehingga setiap tahapan produksi memiliki area kerja yang jelas. Dokumentasi dapur produksi SOTAHU disajikan pada Gambar 12.

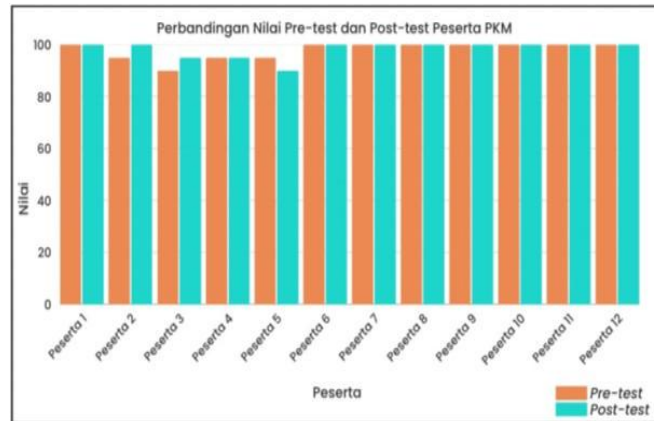


Gambar 12. Dapur Produksi SOTAHU sebagai Luaran Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Terbentuknya dapur produksi menunjukkan implementasi nyata dari sosialisasi rumah produksi yang telah diberikan sebelumnya mengenai penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Penataan ruang dan peralatan produksi memungkinkan mitra menerapkan alur proses yang lebih teratur, menjaga sanitasi dan hygiene area kerja, serta memisahkan setiap tahapan produksi untuk mengurangi potensi kontaminasi silang. Dengan adanya fasilitas tersebut, mitra memiliki sarana produksi yang lebih layak untuk mendukung keberlanjutan usaha SOTAHU serta meningkatkan konsistensi proses pengolahan dan kualitas produk yang dihasilkan.

5. Evaluasi Peserta

Evaluasi peserta dilakukan menggunakan metode *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan PKM. Evaluasi diberikan kepada 12 orang peserta yang mengikuti kegiatan sosialisasi, demonstrasi, praktik, dan pendampingan pembuatan SOTAHU. Menurut William & Hita (2019), metode *pre-test* dan *post-test* merupakan salah satu instrumen evaluasi yang efektif untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Perbandingan nilai disajikan pada Gambar 13.



Gambar 13. Perbandingan Nilai *Pre-test* dan *Post-test* Peserta PKM

Grafik di atas menunjukkan perbandingan *nilai pre-test* dan *post-test* dari 12 peserta PKM. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa rata-rata nilai *pre-test* sebesar 97,92, sedangkan rata-rata *post-test* meningkat menjadi 98,33. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi, demonstrasi, praktik, dan pendampingan mampu memperkuat pemahaman peserta mengenai pengolahan limbah ampas tahu menjadi produk SOTAHU. Meskipun peningkatan nilai relatif kecil, seluruh peserta telah memiliki tingkat pengetahuan awal yang sangat baik sehingga ruang peningkatan menjadi terbatas. Hasil ini mengindikasikan bahwa materi yang diberikan dapat dipahami dengan baik oleh peserta dan tujuan pembelajaran selama kegiatan PKM telah tercapai.

6. Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan ditunjukkan melalui keterlibatan aktif peserta selama rangkaian kegiatan, mulai dari FGD, sosialisasi, pelatihan, praktik pembuatan SOTAHU, hingga pendampingan produksi. Seluruh peserta mampu mengikuti setiap tahapan pengolahan SOTAHU sesuai prosedur yang telah diberikan, mulai dari persiapan bahan, pengukusan, pencampuran adonan, pencetakan sosis, perebusan, hingga pengemasan produk.

Keberhasilan kegiatan juga tercermin dari hasil evaluasi yang menunjukkan peningkatan pemahaman peserta, dengan rata-rata nilai *pre-test* sebesar 97,92 meningkat menjadi 98,33 pada *post-test*. Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi dan pendampingan yang diberikan mampu meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pemanfaatan limbah ampas tahu menjadi produk pangan bernilai tambah.

Selain itu, luaran kegiatan berupa terbentuknya unit usaha produksi bersama SOTAHU yang didukung dengan tersedianya ruang produksi, tata letak (*layout*) proses produksi, peralatan pengolahan, serta fasilitas pengemasan. Keberadaan unit usaha ini menjadi dasar keberlanjutan program dalam mengoptimalkan pemanfaatan limbah ampas tahu, menghasilkan produk yang bernilai ekonomi, serta mendukung pemberdayaan dan peningkatan pendapatan anggota PKK Kelurahan Indihiang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program PKM melalui inisiasi pembentukan rumah produksi SOTAHU berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota PKK Kelurahan Indihiang dalam mengolah limbah ampas tahu menjadi produk pangan bernilai tambah berupa SOTAHU. Rangkaian kegiatan yang meliputi FGD, sosialisasi dan edukasi, demonstrasi, pelatihan, pendampingan serta evaluasi memberikan pemahaman mengenai pemanfaatan limbah ampas tahu, konsep rumah produksi, sanitasi dan higiene, legalitas produk pangan, serta proses produksi yang mengacu pada prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Untuk mendukung keberlanjutan program, diperlukan pendampingan secara berkelanjutan, terutama dalam penerapan CPPB-IRT, pengurusan legalitas produk, serta penguatan manajemen usaha dan pemasaran agar usaha SOTAHU dapat berkembang secara mandiri, berkelanjutan, dan memberikan manfaat ekonomi bagi anggota PKK Kelurahan Indihiang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia (Kemendiknas) atas pendanaan yang diberikan melalui Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Skema Pengabdian kepada Masyarakat (PKM-PM) Tahun Pendanaan 2026.

DAFTAR PUSTAKA

- Angriani, R., & Dewi, A. D. T. (2025). Evaluasi Kualitas Fisik Ampas Tahu yang Difermentasi Menggunakan Effective Microorganism (EM4) dengan Level Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 7(3), 392–398. <https://doi.org/10.56625/jipho.v7i3.315>.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2021). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik. *Bpom Ri*, 11, 1–16.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2024). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga. *Peraturan Perundang-Undangan Badan Pengawas Obat Dan Makanan*.
- BPS KOTA TASIKMALAYA. (2024). Tahukah Anda bahwa Kelurahan Indihiang Ternyata Sentra Tahu?. Diambil dari [tasikmalayakota.bps.go.id](https://tasikmalayakota.bps.go.id/id/news/2024/08/30/397/tahukah-anda-bahwa-kelurahan-indihiang-ternyata-sentra-tahu.html): Tersedia di: <https://tasikmalayakota.bps.go.id/id/news/2024/08/30/397/tahukah-anda-bahwa-kelurahan-indihiang-ternyata-sentra-tahu.html> (Diakses 30 Juli 2026).
- Cahyani, M. R., Zuhela, 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*, (Vol. 6, pp. 27-33).
- Dewi, D. O., & Ariani, M. (2023). Pengembangan pangan lokal mendukung ketahanan pangan berkelanjutan. Dalam S. Widowati & R. A. Nurfitriani (Ed.), *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: Perspektif ekonomi, sosial, dan budaya* (hlm. 51–81). Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.918.c791>.
- Ghaffar, M., Maerani, M., Fikrinnisa, R., Nurul Saadah, R., Pratama, D., Susanti, I., & Lingga Arieswara, K. (2024). Pelatihan Pembuatan Nata De Soya dari Limbah Cair Tahu di Kelurahan Indihiang, Kota Tasikmalaya. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 5(1): 139-146.
- Kamble, D. B., & Rani, S. (2020). Bioactive components, in vitro digestibility, microstructure and application of soybean residue (okara): a review, *Legume Science*, 2, e32.
- Meliyana, S. M., Ahmar, A. S., Rusli, Rahman, A., & M., & Al, E. (2025). Optimalisasi partisipasi masyarakat melalui Focus Group Discussion (FGD) dalam program Kampung Bersih Nusantara di Kelurahan Pannampu, Kecamatan Tallo, Kota Makassar. *Panrannuangku Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 94-100. <https://doi.org/10.35877/panrannuangku3926>.
- Parengkuan, M. (2025). Penerapan metode demonstrasi untuk meningkatkan keterampilan sport massage pada mahasiswa pendidikan jasmani. *Jurnal Riset dan Pengabdian Interdisipliner*, 2(3), 741–745. <https://doi.org/10.37905/jrpi.v2i3.33948>
- Purnama, C. H., Rochdiani, D., & Sudradjat. (2019). Analisis Usaha Agroindustri Tahu (Studi Kasus di Kelurahan Indihiang Kecamatan Indihiang Kota Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 3(2): 198-205.
- Sumarsih, I. S. (2015). *Bisnis Bibit Jamur Tiram Edisi Revisi*. Tersedia di: https://books.google.co.id/books?id=N41KCwAAQBAJ&printsec=copyright&hl=id&source=gbs_pub_info_r#v=onepage&q&f=false (Diunduh: 26 Juli 2026).
- Us'an, U., & Unaimah Sanaya. (2026). Fenomena pengangguran dan kemiskinan di Indonesia: Tantangan pembangunan sumber daya manusia di era modern. *Jurnal Studi Multidisipliner (JSMD)*, 3(4): 249-256
- William, W., & Hita, H. (2019). Mengukur tingkat pemahaman pelatihan PowerPoint menggunakan quasi-experiment one-group pretest-posttest. *Jurnal SIFO Mikroskil*, 20(1), 71–80. <https://doi.org/10.55601/jsm.v20i1.552>