

INOVASI PRODUK STIK DARI OLAHAN AMPAS TAHU SEBAGAI UPAYA
UNTUK MENGEMBANGKAN UMKM DESA SIKUR, KECAMATAN SIKUR,
KABUPATEN LOMBOK TIMUR

*Product Innovation Of Sticks From Processed Tofu Waste As An Effort To
Develop Msmes In Sikur Village, Sikur District, Lombok Timur District*

Drs. Bakti Sukrisna M.Si^{1*}, Bq. Novi Aprilia², Nurul Qauliyah³, Angga
Putra Yoga Saba⁴, Apriliana⁵, Auliya Ramadhini⁶, Galuh Ayuningtyas S.⁷,
Hairudin⁸, Hermansyah⁹, Hesti Kurniati¹⁰, Muhammad Ridho¹¹

¹Program Studi Fisika, Universitas Mataram, ²Program Studi Pendidikan
Biologi, Universitas Mataram, ³Program Studi Kehutanan, Universitas
Mataram, ⁴Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Mataram, ⁵Program
Studi Fisika, Universitas Mataram, ⁶Program Studi Pendidikan Bahasa dan
Sastra Indonesia, Universitas Mataram, ⁷Program Studi Ilmu Teknologi
Pangan, Universitas Mataram, ⁸Program Studi Peternakan, Universitas
Mataram, ⁹Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Mataram,
¹⁰Program Studi Peternakan, Universitas Mataram, ¹¹Program Studi Fisika,
Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel	
Korespondensi	: bakti.sukrisna@unram.ac.id
Tanggal Publikasi	: 20 April 2023
DOI	: https://doi.org/10.29303/wicara.v1i2.2417

ABSTRAK

Desa Sikur merupakan desa yang terletak di Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur yang mempunyai 7 dusun. Masyarakat Desa Sikur khususnya di Dusun Kebon Pancor sebagian besar penduduknya pembuat makanan tahu (home industry). Industri tahu pada umumnya menghasilkan limbah padat yang berupa limbah ampas tahu. Limbah ini belum dimanfaatkan secara optimal. Ampas tahu biasanya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Kegiatan ini akan diarahkan dalam pengembangan inovasi Produk Stik dari ampas tahu. Kegiatan ini juga dalam rangka pengembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) program pemerintah. Desa Sikur UMKMinya belum berkembang secara maksimal menurut pengamatan kami. BUMDES sebagai wadah usaha milik desa bisa berperan pada program UMKM ini, sehingga tujuan tersebut bisa terlaksana dengan baik. Peran Mahasiswa KKN Tematik Universitas Mataram sangat diharapkan. Program program yang dicanangkan dalam kegiatan ini meliputi program pemberdayaan terdiri, sosialisasi kewirausahaan, pengemasan dan pembuatan legalitas produk serta pengembangan pemasaran produk UMKM dan stik ampas tahu. Stik Ampas Tahu tahu dipilih dikarenakan pembuatan yang cukup mudah dan bahan baku yang digunakan murah sehingga diharapkan mempunyai nilai jual yang tinggi. Hasil dari program ini yaitu masyarakat Desa Sikur mampu mengolah ampas tahu menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi yaitu Stik Ampas Tahu, yang diharapkan dapat menjadi produk yang bisa menambah inovasi produk UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Desa Sikur dan dapat mengembangkan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang ada di Desa Sikur.

Kata Kunci: BUMDES, Mahasiswa, KKN, UNRAM

ABSTRACT

Sikur Village is a village located in Sikur District, East Lombok Regency which has 7 hamlets. The Sikur Village community, especially in Kebon Pancor Hamlet, the majority of the population are tofu food makers (home industry). The tofu industry generally produces solid waste in the form of tofu dregs. This waste has not been used optimally. Tofu dregs are usually only used as animal feed. This activity will be directed at the development of stick product innovations from tofu dregs. This activity is also in the context of the development of MSME (Micro, Small and Medium Enterprises) government programs. According to our observations, Sikur Village has not developed optimally. BUMDES as a village-owned enterprise can play a role in this UMKM program, so that these goals can be carried out properly. The role of the University of Mataram Thematic KKN Students is highly expected. The programs launched in this activity include empowerment programs consisting of, entrepreneurship socialization, packaging and product legality manufacture as well as marketing development for MSME products and tofu dregs sticks. Tofu dregs sticks were chosen because they are quite easy to manufacture and the raw materials used are cheap so they are expected to have a high selling value. The results of this program are that the people of Sikur Village are able to process tofu dregs into a product that has high economic value, namely Tofu Dregs Sticks, which is expected to be a product that can add product innovation to UMKM (Micro Small and Medium Enterprises) Sikur Village and can develop UMKM (Micro Small Enterprises) Middle School in Sikur Village.

Keywords: BUMDES, Students, KKN, UNRAM

PENDAHULUAN

Tahu merupakan produk hasil fermentasi kedelai yang diambil sarinya. Saat ini industri yang banyak sekali dijumpai pada rumah tangga di Indonesia adalah industri tahu. Industri tahu menghasilkan limbah organik. Pada saat proses produksinya tahu menghasilkan dua jenis limbah yaitu limbah padat dan limbah cair. Sunartaty (2021) menyatakan bahwa industri tahu biasanya berupa limbah padat saja kira-kira 40% dari jumlah keseluruhan kapasitas produksi.

Limbah padat yang dihasilkan saat proses produksi tahu biasa masyarakat menyebutnya sebagai ampas tahu. Sedangkan limbah cair yang dihasilkan saat proses produksi tahu mengandung bahan organik yang sangat tinggi sehingga perlu diolah dulu sebelum dibuang agar mengurangi kandungan pencemaran pada limbah dilingkungan (Firdaus et al., 2022). Industri tahu rumahan tentunya akan menghasilkan limbah padat yang berupa limbah ampas tahu. Ampas tahu merupakan hasil dari proses pembuatan tahu yang sifatnya mudah rusak dan memiliki daya tahan singkat yang hanya bertahan sampai tiga hari (Nastiti et al., 2014).

Ampas tahu merupakan limbah yang bersifat mudah rusak sehingga tidak boleh disimpan dalam waktu cukup lama yang dapat menimbulkan bau busuk (Sunarlaty, 2021). Hal ini sejalan dengan pernyataan Tuhi & Winata dalam jurnal Firdaus et al., (2022), bahwa proses pembusukkan limbah tahu oleh mikroorganisme sangat mudah karena dalam limbah tahu mengandung banyak karbohidrat dan protein yang tinggi. Sehingga limbah tahu dapat menyebabkan kerusakan berupa pencemaran lingkungan.

Desa Sikur merupakan desa yang terletak di Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur. Berdasarkan survey yang telah dilakukan oleh mahasiswa KKN

Tematik Universitas Mataram periode 2022-2023 terdapat 7 dusun di Desa Sikur. 80% masyarakat Desa Sikur bekerja sebagai petani, namun terdapat juga tempat pembuatan tahu khususnya di daerah dusun Kebon Pancor dimana mayoritas warga dusun tersebut bekerja sebagai pembuat tahu dalam skala industri rumahan. Limbah dari produksi tahu tersebut belum dimanfaatkan secara optimal terutama limbah padat yang berupa ampas tahu. Ampas tahu tersebut hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak.

Ampas tahu dapat diolah menjadi suatu produk yang memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan hanya sebagai pakan ternak (Purwanti et al., 2019). Pengolahan ampas tahu dapat meningkatkan pendapatan dan memberikan peluang bisnis baru bagi masyarakat setempat serta dapat menjadi sebuah produk sampingan yang bernilai tinggi dengan memanfaatkan peluang usaha di balik pengolahan ampas tahu (Sina et al., 2021). Oleh karena itu, masyarakat membutuhkan pelatihan tentang bagaimana pengolahan atau pemanfaatan ampas tahu menjadi produk yang bernilai ekonomis.

Nurhayati et al., (2020) menyatakan bahwa dalam ampas tahu masih mengandung 27.55% protein kasar, 4.93% lemak, 7.11% serat kasar dan 44.50% BETN sehingga ampas tahu merupakan sumber protein yang cukup tinggi. Selain itu ampas tahu terbilang murah sehingga dapat mengurangi biaya produksi apabila dimanfaatkan sebagai produk olahan makanan. Mahasiswa KKN Tematik Universitas Mataram tertarik mengolah ampas tahu menjadi suatu produk makanan yang memiliki nilai jual dikarenakan ampas tahu masih belum bisa dimanfaatkan secara optimal. Disamping itu, limbah ampas tahu menimbulkan pencemaran lingkungan disekitarnya jika dibuang begitu saja.

Ampas tahu dijadikan sebagai olahan produk makanan berupa stik aneka rasa. Rasa yang dipilih yaitu jagung manis, pedas, dan balado. Olahan stik tersebut akan dikemas dengan bungkus yang menarik dan dipasarkan melalui offline dan sosial media seperti Shopee, Instagram, Facebook, dan WhatsApp. Olahan stik dari ampas tahu ini diharapkan akan menjadi trademark oleh-oleh khas dari Desa Sikur, dikarenakan sampai saat ini Desa Sikur belum memiliki makanan khas yang bisa dijadikan sebagai trademark atau oleh-oleh khas daerah tersebut.

Tujuan dari kegiatan ini adalah agar masyarakat dapat mengetahui bagaimana cara berinovasi dalam membuat suatu produk makanan khususnya dari olahan ampas tahu. Tidak hanya ampas tahu yang dapat diinovasi melainkan semua yang memiliki peluang bisnis di daerah tersebut. Ampas tahu hanya merupakan sebagai contoh kecil yang dapat dijadikan acuan dalam membuat inovasi produk olahan makanan. Agar masyarakat menjadi tahu bagaimana cara berinovasi maka diadakan sosialisasi dan pelatihan kewirausahaan, selain itu diadakan juga pelatihan pengemasan dan pembuatan legalitas produk. Pengembangan pemasaran produk UMKM dan stik ampas tahu juga diadakan agar masyarakat mengetahui bagaimana cara inovasi produk stik dari olahan ampas tahu sebagai upaya untuk mengembangkan UMKM Desa Sikur, Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur

Berdasarkan uraian diatas, stik ampas tahu merupakan makanan berbentuk stik yang terbuat dari olahan ampas tahu yang memiliki aneka rasa seperti jagung manis, pedas, dan balado. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat dan memberikan gambaran inovasi produk dalam mengolah ampas tahu yang selama ini hanya dijadikan sebagai pakan ternak saja tetapi dapat diolah menjadi makanan yang bernilai jual seperti stik ampas tahu. Stik ampas tahu dapat menjadi produk tambahan untuk UMKM yang ada di Desa Sikur sehingga menambah inovasi produk UMKM yang dimiliki. Selain itu diharapkan produk stik ampas tahu ini bisa dikembangkan oleh pelaku UMKM yang ada di Desa Sikur sehingga dapat mengembangkan UMKM yang ada di desa tersebut.

METODE KEGIATAN

Waktu dan Tempat


Kegiatan sosialisasi kewirausahaan, pengemasan dan pembuatan legalitas produk serta pengembangan pemasaran produk UMKM dan stik ampas tahu dilaksanakan mulai dari 4 januari 2023 hingga 30 januari 2023 Lokasi kegiatan di Desa Sikur, Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur.






Alat dan Bahan





Alat yang digunakan pada kegiatan ini berupa alat pengolahan dan pengemasan Stik Ampas Tahu yaitu; kompor, gas, alat kukus, loyang, mesin penggiling otomatis, nampan (nare), timbangan digital, baskom, tutup plastik, wajan, spatula, saringan, blender, wadah (tempat simpan produk jadi), dan sarung tangan. Pengemasan menggunakan kemasan yang full metalize non window (white) dengan ukuran 13 cm x 21 cm sedangkan bahan baku yang digunakan yaitu ampas tahu, tepung terigu, tepung tapioka, margarin, telur, minyak goreng, gula, garam, bawang putih, bawang merah, penyedap rasa, baking powder, dan air.

Bentuk Kegiatan

Bentuk kegiatan secara keseluruhan yaitu di antaranya adalah: 1) Sosialisasi dan Pelatihan Kewirausahaan, 2) UMKM Pelatihan Pengemasan dan Pembuatan Legalitas Produk dan 3) Pengembangan Pemasaran Produk UMKM dan Stik Ampas Tahu.

No	Kegiatan	Dokumentasi
1	Menyiapkan alat dan bahan	
	Menyiapkan alat yang akan digunakan untuk membuat Stik Ampas Tahu yaitu: Alat kukus Baskom Blender Loyang Mesin penggiling otomatis Nampan Saringan Sarung tangan Spatula Timbangan digital Tutup plastik Wadah	

<p>Menyediakan bahan yang akan digunakan untuk membuat Stik yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> Air Ampas tahu Baking powder Bawang merah Bawang putih Garam Gula Margarin Minyak goreng Penyedap rasa Tapioka Telur Tepung tapioka Tepung terigu 	
<p>2. Proses pembuatan</p>	
<p>Dikukus ampas tahu selama 30 menit, lalu diamkan hingga dingin</p>	
<p>Dikupas bawang merah dan bawang putih</p>	
<p>Dihaluskan bumbu (bawang merah, bawang putih, garam, gula, royko, merica)</p>	
<p>Ditimbang tepung terigu, Margarin dan tepung tapioka menggunakan timbangan</p>	

<p>Dicairkan margarin</p>	
<p>Dicampurkan semua bahan hingga kalis</p>	
<p>Dicetak adonan menggunakan mesin cetak</p>	
<p>Digoreng hingga kecoklatan</p>	

	Ditiriskan	
3.	<p>Proses pengemasan</p> <p>Stik Ampas Tahu yang sudah dingin siap di masukan ke dalam kemasan produk.</p>	

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sosialisasi dan Pelatihan Kewirausahaan UMKM

Pada tahap awal kegiatan, tim melakukan sosialisasi dan pelatihan kewirausahaan sekaligus menjelaskan manfaat dan cara pengolahan ampas tahu. Program sosialisasi ini merupakan program kerja pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Kegiatan ini bertujuan untuk membantu para pelaku UMKM dalam mengembangkan usaha produknya, sehingga dapat menjangkau pasar yang lebih luas bahkan hingga luar negeri.

Pada kegiatan ini tim mendatangkan pemateri dari TIM APIKM Lombok Timur yaitu Siti Nuria Jouharotil Yakutunnafis dan Hj. Ningsih Maria sebagai narasumber pada kegiatan sosialisasi UMKM tersebut. Pada kegiatan ini tim memberikan materi mengenai marketing online dan legalitas produk yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai digital marketing. Naimah et al., (2020) menyatakan bahwa perkembangan teknologi informasi telah mengubah lingkup dunia pemasaran dalam beberapa tahun terakhir ini. Pemasaran sudah tidak menggunakan cara tradisional melainkan menggunakan cara yang modern. Hal ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Suwatno dalam jurnal Afrilia (2018), bahwa metode komunikasi pemasaran yang sebelumnya bersifat tradisional dan konvensional, kini telah terintegrasi dalam dunia digital. Digital marketing merupakan kegiatan pemasaran yang memanfaatkan kecanggihan teknologi digital. Digital marketing terdiri dari pemasaran interaktif dan terpadu yang memudahkan interaksi antara produsen, perantara pasar dan calon konsumen (Purwana et al., 2017).

Hasil dari kegiatan program ini adalah masyarakat bisa mengetahui tentang digital marketing. Selain itu, hasil dari kegiatan program ini adalah bisa terbentuknya kelompok UMKM Desa Sikur dengan struktur yang rapi dan memiliki SK yang jelas, serta kelompok UMKM ini sudah menjadi bagian dari salah satu binaan APIKM Lombok Timur. Disamping memberikan materi mengenai online marketing dan legalitas produk, tim melakukan penyuluhan terkait manfaat dan cara pengolahan

ampas tahu sehingga ampas tahu tidak hanya dijadikan sebagai pakan ternak saja. Kegiatan ini bertujuan agar masyarakat khususnya pelaku UMKM di Desa Sikur bisa memanfaatkan ampas tahu untuk dijadikan suatu produk. Salah satu contoh produk olahan ampas tahu adalah Stik. Stik ampas tahu merupakan produk makanan hasil inovasi dari Mahasiswa KKN Universitas mataram. Stik ampas tahu tersebut diharapkan dapat menambah inovasi produk UMKM di Desa Sikur sekaligus dapat mengembangkan UMKM di Desa Sikur.



Gambar 1. Sosialisasi dan pelatihan kewirausahaan UMKM

B. Pelatihan Pengemasan dan Pembuatan Legalitas Produk

Pada kegiatan pelatihan pengemasan produk tim mengundang Didik Wahyudi S.E selaku Pimpinan RUMAH BUMN LOTIM. Mahasiswa KKN Desa Sikur bekerja sama dengan pihak RUMAH BUMN LOTIM untuk permintaan Narasumber serta bekerjasama dalam hal penyedia segala jenis kemasan. Kegiatan ini merupakan rangkaian dari program sosialisasi dan pelatihan kewirausahaan UMKM. Hasil dari kegiatan ini ialah Mahasiswa KKN mampu memberikan peran penting terkait upaya dalam meningkatkan perekonomian Desa Sikur yakni kontribusi dalam memberikan link serta instansi atau mitra kerja kepada kelompok UMKM yang ada di Desa Sikur sehingga bisa memudahkan dalam mendapatkan support dari luar desa maupun kelompok UMKM yang ada. Dengan adanya kegiatan ini dapat membantu masyarakat setempat atau UMKM yang ada di Desa Sikur untuk mengurus izin edar pangan olahan Badan POM dan memasarkan produk secara online. Diharapkan dengan terlaksananya kegiatan ini akan dapat mendorong UMKM semakin lebih maju.

Budiarto et al., (2022) menyatakan bahwa Legalitas usaha melalui perizinan merupakan salah satu aspek yang sangat penting dalam pengembangan UMKM. Hal tersebut dapat mempermudah pelaku usaha dalam mengembangkan usaha yang lebih besar dan dapat bersaing dengan pelaku usaha lainnya. Perizinan tersebut salah satunya nomor induk berusaha (NIB) yang dimana NIB merupakan identitas pelaku usaha, baik itu individu maupun kelompok. Pelaku usaha di Desa Sikur banyak yang belum memiliki NIB. Berkaitan dengan hal tersebut mahasiswa KKN sudah melakukan pendampingan terkait pembuatan NIB. Sehingga hasil dari kegiatan ini yaitu banyak dari pelaku UMKM yang sudah di buat NIB dengan adanya pelatihan dan pembuatan legalitas produk, diharapkan dapat mengantarkan Desa Sikur dalam beradaptasi di dunia digital sehingga perekonomian bisa menembus pasar nasional bahkan internasional.



Gambar 2. Pelatihan Pengemasan dan Pembuatan Legalitas Produk

C. Pengembangan Pemasaran Produk UMKM dan Stik Ampas Tahu

Desa Sikur mempunyai banyak olahan produk makanan yang tidak banyak dikenal oleh masyarakat luas. Olahan produk makanan tersebut berupa keripik singkong, jajan bawang, kue basah, kerupuk dan lain-lain. Jangkauan pemasaran untuk olahan produk makanan tersebut masih rendah, karena hanya mengandalkan pemasaran dari rumah ke rumah, dan juga dari warung ke warung. Diera modern seperti saat ini seharusnya dibutuhkan strategi pemasaran yang mampu mengakomodir kriteria pasar melalui pemanfaatan berbagai jenis sarana dan prasarana yang juga semakin maju dan berkembang.

Menurut Febriyantoro dan Arisandi (2018), menyatakan bahwa salah satu strategi tersebut yaitu strategi yang dimana dalam aspek pemasaran menggunakan alat digital atau yang dikenal sebagai digital marketing. Digital marketing adalah memanfaatkan teknologi untuk menjangkau banyak konsumen dengan cara melakukan pemasaran barang atau jasa yang ditargetkan, terukur, serta interaktif dengan tujuan untuk menarik konsumen dan calon konsumen secara cepat. Digital marketing secara eksklusif dilakukan secara online seperti media sosial dan website. Digital marketing memiliki keunggulan yang bisa menjadi solusi terbaik dalam pemasaran produk atau jasa UMKM diantaranya jangkauan dengan konsumen lebih luas, adanya interaksi langsung antara produsen dengan konsumen, mudah diukur dan mudah beradaptasi (personalized), dan bisa meminimalisir pengeluaran (Bahari et al., 2022).



Gambar 3. Pengembangan Pemasaran Produk UMKM dan Stik Ampas Tahu

Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan Pemberdayaan

Dalam suatu kegiatan pemberdayaan masyarakat, tentunya didukung oleh beberapa faktor, baik itu faktor penghambat maupun faktor pendukung.

Faktor Penghambat

Adapun faktor penghambat dalam kegiatan pemberdayaan yaitu :

1) Motivasi

Hidayah dan Santoso (2020), menyatakan bahwa motivasi merupakan dorongan untuk menumbuhkan gairah, ketekunan, hasrat pada setiap individu dalam mencapai tujuan dengan cara mau bekerja secara efektif dan terintegrasi. Hal ini sejalan dengan pendapat Ali et al., (2022), bahwa apabila seseorang memiliki keinginan atau rencana yang ingin diwujudkan, maka seseorang tersebut akan memiliki motivasi atau termotivasi untuk bertindak. Masyarakat khususnya pelaku UMKM di Desa Sikur, kurang memotivasi diri untuk mencoba atau menginovasi produk baru.

2) Kurangnya pemahaman masyarakat mengenai cara pengolahan ampas tahu menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual dan bernilai ekonomis jika di kembangkan.

3) Masyarakat Desa Sikur belum berani mencoba hal-hal baru seperti membuat inovasi dari berbagai olahan makanan. Salah satu contoh produk makanan yang ada di Desa Sikur yaitu keripik singkong. Para pelaku UMKM keripik singkong tersebut tidak tertarik untuk menginovasi produk mereka agar lebih menarik. Para pelaku usaha singkong tersebut tidak ingin keluar dari zona nyaman. Pelaku-pelaku UMKM di Desa Sikur lebih tertarik mengolah produk yang mudah diolah dan yang memiliki kemasan yang sederhana.

Faktor pendukung

Adapun faktor pendukung dalam kegiatan pemberdayaan adalah sebagai berikut.

1) Antusiasme

Haryani (2021), menyatakan bahwa antusiasme merupakan semangat yang ada pada diri seseorang untuk mencapai suatu yang diinginkan, Masyarakat Desa Sikur sangat antusias atau semangat dalam mengikuti sosialisasi, pelatihan dan cara pembuatan produk stik ampas.

2) Dukungan dari aparat Desa. Aparat Desa mendukung sepenuhnya dan ikut serta dalam kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa KKN. Dukungan yang diberikan oleh Aparat Desa yakni dengan memberikan pinjaman fasilitas berupa peminjaman gedung, alat dan lain-lain yang dibutuhkan dalam kegiatan pemberdayaan sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Menciptakan produk baru dengan memanfaatkan ampas tahu merupakan salah satu upaya untuk mengembangkan UMKM di Desa Sikur. Pengolahan ampas tahu dapat meningkatkan pendapatan dan memberikan peluang bisnis baru bagi masyarakat setempat serta dapat menjadi sebuah produk sampingan yang memiliki nilai jual yang cukup tinggi. Untuk mengembangkan UMKM di Desa sikur, perlu dilakukan sosialisasi dan pelatihan kewirausahaan Untuk meningkatkan pengetahuan dan kreativitas masyarakat untuk menginovasi atau menciptakan suatu produk.

Saran untuk pihak Desa dan Lembaga terkait agar tetap memberikan dukungan dan perhatian terhadap potensi usaha di Desa dan rutin untuk mengadakan sosialisasi dan pelatihan agar semangat masyarakat untuk berinovasi tetap ada dan dapat tercipta peningkatan pendapatan masyarakat dan penyerapan tenaga kerja.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada pihak desa yang sudah mendukung serta memfasilitasi program KKN dan pengabdian ini, Terima kasih kepada kepala wilayah dan kader yang sudah membantu dan ikut serta dalam semua kegiatan kami sehingga berjalan seperti apa yang diharapkan. Terima kasih juga kepada para pemuda dan pemudi Desa yang sudah ikut serta membantu dan mensupport kegiatan kami. Dan tidak lupa kepada Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan serta bimbingannya. sehingga

program ini dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrilia, A.M. (2018). Digital Marketing sebagai Strategi Komunikasi Pemasaran “Waroenk Ora Umum” Dalam Meningkatkan Jumlah Konsumen. *Jurnal Riset Komunikasi*, 1(1), 147-157. <https://doi.org/10.24329/jurkom.v1i1.21>
- Ali, H., Sastrodiharjo, I., & Saputra, Farhan. (2022). Pengukuran Organizational Citizenship Behavior : Beban Kerja Budaya Kerja dan Motivasi (Studi Literaturre Review). *Jurnal Ilmu Multidisiplin (JIM)*, 1(1), 2829-4599. <https://doi.org/10.38035/jim.v1i1>
- Bahari, A., Rahmi, D.Y., Rahmadoni, J., & Anwar, K. (2022). Pengembangan Metode Pemasaran Melalui Digital Marketing Bagi Produk Umkm Di Nagari Kamang Mudiak Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 5(1), 2621-7198. <https://doi.org/10.25077/jhi.v5i1.592>
- Budiarto, F.N.R., Amelia, K.S., Arindawati, S., Mawardhany, S.K., Belangi, H.A.P., Mas’udah, K.W., & Wuryandari, Y. (2022). Pendampingan Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) dalam Rangka Pengembangan UMKM Desa Ngampungan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 116-124.

- Febriyantoro, M. T., & Arisandi, D. (2018). Pemanfaatan Digital marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Pada Era Masyarakat Ekonomi Asean. *JMD: Jurnal Riset Manajemen & Bisnis Dewantara*, 1(2), 61-76. <https://doi.org/10.26533/jmd.v1i2.175>
- Firdaus, M.I., Hamidah, S.N., & Fitriyaningsih, S.K. (2022). Pengolahan Ampas Tahu Menjadi Produk Dengan Nilai Jual Lebih Bersama Ibu PKK Gedogwetan Desa Gedogwetan. *Jurnal Graha Pengabdian*, 4(1), 77-84. <http://dx.doi.org/10.17977/um078v4i12022p77-84>
- Haryani. (2021). Pemanfaatan Aplikasi Google Form untuk Meningkatkan Antusiasme Siswa dalam Mengerjakan Ulangan pada Mata Pelajaran Fiqih. *Jurnal Inovasi Pendidikan Menengah*, 1(3), 190-198. <https://doi.org/10.51878/secondary.v1i3.327>
- Hidayah, H.N., & Santoso, B. (2020). Motivasi dan disiplin kerja sebagai determinan etos kerja guru. *Jurnal Pendidikan Manajemen Perkantoran*, 5(2), 202-213. <https://doi.org/10.17509/jpm.v5i2.28839>
- Naimah, R.J., Wardhana, M.W., Haryanto, R., & Pebriyanto, A. (2020). Penerapan Digital Marketing sebagai Strategi Pemasaran Umkm. *Jurnal Impact : Implementation and Action*, 2(2), 1-12. <https://doi.org/10.31961/impact.v2i2.844>
- Nastiti, M. A., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 100-106.
- Nurhayati, B., & Nelwida. (2020). Kandungan nutrisi ampas tahu yang difermentasi dengan *Trichoderma viride*, *Saccaromyces cerevisiae* dan kombinasinya. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(12), 104-113. <https://doi.org/10.22437/jiip.v23i2.12938>
- Purwana, D., Rahmi, R., & Aditya, S. (2017). Pemanfaatan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Di Kelurahan Malaka Sari, Duren Sawit. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(1), 1-17. <https://doi.org/10.21009/JPMM.001.1.01>
- Purwanti, S., Shitophyta, L. M., & Maryudi. (2019). Pemanfaatan Limbah Padat Tahu menjadi Kerupuk Aneka Rasa di Industri Tahu Murni Pak Min, Jomblangan, Banguntapan, Yogyakarta. *Prosiding SENADIMAS Ke-4*, 88- 91.
- Sina, I., & Harwanto, U. N. (2021). Analisis Pengolahan Limbah Padat Tahu Terhadap Alternatif Industri Pangan Sosis (Grade B). *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 5(1), 53-60. <http://dx.doi.org/10.32493/jitk.v5i1.9193>
- Sunartaty, R. (2021). Peningkatan Nilai Tambah Limbah Padat Menjadi Tepung Ampas Tahu Pada Industri Tahu Di Desa Lamteumen Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh. *Jurnal Abditani*, 4(1), 47-50. <https://doi.org/10.31970/abditani.v4i1.67>