

## “Tempe Gembus 23” Olahan Khas Jawa Tengah Berbahan Dasar Ampas Tahu

Suryanto<sup>1</sup>, Hizra, Steviani Batti<sup>2</sup>, Serli Mauru<sup>3</sup>

Universitas Terbuka Palu

[shuryaanto23@gmail.com](mailto:shuryaanto23@gmail.com)

**Kata kunci:**  
*ampas tahu,  
inovasi,  
kewirausahaan,  
produk pangan  
nabati*

### Abstrak

Tempe gembus, yang berbahan dasar ampas tahu atau bungkil kedelai, merupakan salah satu jenis tempe dengan potensi ekonomi yang baik bagi masyarakat pedesaan. Ampas tahu, produk sampingan dari pembuatan tahu, sering kali tidak dimanfaatkan dengan optimal atau hanya digunakan sebagai pakan ternak. Namun, melalui proses fermentasi menggunakan jamur *Rhizopus sp.*, ampas tahu dapat diolah menjadi tempe gembus yang memiliki nilai ekonomis serta manfaat kesehatan, terutama karena kandungan seratnya yang lebih tinggi dibandingkan tempe biasa.

Metode yang digunakan dalam produksi tempe gembus meliputi tahapan **pencucian**, **perebusan**, **penirisan**, **penambahan ragi**, dan **fermentasi** selama 1-2 hari hingga produk siap dikonsumsi atau dipasarkan. Tempe gembus biasanya dijual di pasar tradisional dengan harga yang lebih terjangkau dibandingkan tempe dari kedelai, dan sering diolah menjadi berbagai jenis makanan, seperti gorengan atau campuran sayuran.

Namun, terdapat tantangan dalam usaha tempe gembus, termasuk **umur simpan yang relatif singkat** dan ketergantungan pada pasokan ampas tahu yang konsisten. Untuk mengatasi hal ini, inovasi dalam **pengemasan dan distribusi** diperlukan guna memperpanjang umur simpan dan meningkatkan daya saing produk. Kegiatan pengabdian ini juga mencakup tentang **manajemen bisnis** dan **strategi pemasaran**, dengan tujuan untuk memperluas jangkauan pasar serta meningkatkan pendapatan. Pemasaran difokuskan pada peningkatan kesadaran konsumen tentang produk pangan nabati yang ramah lingkungan.

Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan **kapasitas produksi** dan **peningkatan pemasaran** melalui inovasi pengemasan serta penggunaan media sosial sebagai sarana promosi. Selain itu, mahasiswa yang terlibat juga mengalami peningkatan dalam keterampilan **manajemen usaha kecil** serta pemahaman tentang **pemasaran digital**. Dampak positif juga terlihat dari bertambahnya jumlah konsumen yang tertarik pada produk tempe gembus sebagai alternatif pangan sehat yang ramah lingkungan.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil menciptakan sinergi antara pengembangan kewirausahaan mahasiswa dan pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan ampas tahu menjadi tempe gembus. Dengan dukungan berkelanjutan, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model kewirausahaan yang dapat diterapkan di berbagai bidang usaha kecil lainnya.

## A. Pendahuluan

Tempe gembus, produk fermentasi yang berbahan dasar ampas tahu atau bungkil kedelai, menawarkan potensi ekonomi yang signifikan bagi masyarakat pedesaan. Ampas tahu, yang biasanya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, dapat diolah menjadi tempe gembus melalui proses fermentasi dengan bantuan jamur *Rhizopus sp.* Hasil pengolahan ini tidak hanya memiliki nilai ekonomi tetapi juga memberikan manfaat kesehatan, terutama karena kandungan seratnya yang lebih tinggi dibandingkan tempe dari kedelai. Produksi tempe gembus melibatkan beberapa tahapan mulai dari pencucian hingga fermentasi, menghasilkan produk dengan harga terjangkau dan beragam olahan di pasar tradisional. Meskipun memiliki prospek yang baik, industri tempe gembus menghadapi beberapa tantangan, seperti umur simpan yang singkat dan pasokan ampas tahu yang fluktuatif. Melalui inovasi dalam pengemasan dan distribusi serta dukungan promosi digital, kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas produksi, memperluas jangkauan pemasaran, serta memberdayakan masyarakat dan mahasiswa dalam kewirausahaan, menjadikan tempe gembus sebagai alternatif pangan sehat yang ramah lingkungan.

## B. Metode Pelaksanaan

### Pengumpulan Bahan Baku:

- Bahan baku utama yang digunakan adalah ampas tahu yang diperoleh dari pabrik atau tempat produksi tahu setempat. Pastikan ampas tahu dalam kondisi segar dan higienis.

### Proses Produksi Tempe Gembus:

- **Pencucian:** Ampas tahu dicuci bersih dengan air untuk menghilangkan kotoran atau sisa-sisa bahan lain yang tidak diinginkan.
- Didiamkan selama kurang lebih 1 malam agar ampas steril.
- **Penirisan:** Setelah didiamkan semalaman, ampas tahu di tiriskan hingga setengah kering menggunakan mesin spinner
- **Perebusan:** Setelah ditiriskan, ampas tahu direbus selama 30 menit untuk membunuh bakteri dan memastikan kebersihan bahan.
- **Penirisan kedua:** Ampas tahu yang telah direbus ditiriskan hingga kadar air berkurang, dengan mesin spinner, lalu dibiarkan hingga hangat (tidak terlalu panas).
- **Penambahan Ragi:** Setelah suhu ampas tahu menurun, tambahkan ragi tempe yang mengandung jamur *Rhizopus sp.* ke dalam ampas tahu. Aduk merata.
- **Fermentasi:** Bungkus ampas tahu yang telah diberi ragi dalam plastik pembungkus kemudian diberi lubang dan biarkan dalam suhu ruangan selama 2 hari hingga terjadi proses fermentasi yang membentuk tempe gembus.

### **Distribusi dan Pemasaran Produk:**

- Salurkan produk tempe gembus ke pedagang keliling atau warung setempat.
- Manfaatkan media sosial sebagai sarana promosi untuk memperluas jangkauan konsumen, terutama pada komunitas yang mendukung produk ramah lingkungan.

### **C. Hasil dan Pembahasan**

Tempe gembus berbahan dasar ampas tahu ini memang memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai alternatif usaha kecil yang menguntungkan dan ramah lingkungan. Berdasarkan abstrak dan metode pelaksanaan yang telah disusun, berikut adalah hasil dan pembahasan mengenai setiap tahap:

#### **1. Pengumpulan Bahan Baku**

Bahan baku utama, yaitu ampas tahu, berhasil diperoleh dari produsen tahu setempat dengan kualitas yang baik, yaitu segar dan higienis. Ketersediaan ampas tahu ini memungkinkan proses produksi berjalan dengan lancar dan memberikan kualitas tempe yang optimal. Tantangan yang muncul dalam pengumpulan bahan baku ini adalah memastikan pasokan tetap terjaga, terutama ketika terjadi fluktuasi produksi di pabrik tahu.

#### **2. Proses Produksi Tempe Gembus**

Setiap tahapan produksi dari pencucian, penirisan, perebusan, hingga fermentasi dilakukan dengan teliti untuk memastikan kebersihan dan kualitas produk akhir. Berikut pembahasan mengenai setiap langkah:

##### **- Pencucian dan Penirisan**

Ampas tahu dicuci bersih untuk menghilangkan sisa kotoran. Setelah didiamkan selama satu malam, penirisan dengan mesin spinner membantu mengurangi kadar air dalam bahan, yang mempermudah proses fermentasi.

##### **- Perebusan dan Penirisan Kedua**

Perebusan dilakukan selama 30 menit untuk memastikan bakteri dan mikroba yang tidak diinginkan terbunuh, memberikan hasil tempe gembus yang bersih dan aman dikonsumsi. Penirisan kembali setelah perebusan mengurangi kelembapan dan mencegah produk menjadi lembek.

##### **- Penambahan Ragi dan Fermentasi**

Setelah suhu ampas menurun, ragi tempe ditambahkan dan diaduk hingga merata. Fermentasi berlangsung selama 2 hari pada suhu ruang, menghasilkan tempe gembus dengan aroma, tekstur, dan kandungan nutrisi yang khas. Proses ini membutuhkan pengawasan suhu dan kelembapan agar pertumbuhan jamur *Rhizopus sp.* berlangsung optimal.

### 3. Distribusi dan Pemasaran Produk

Tempe gembus yang dihasilkan didistribusikan melalui pedagang keliling dan warung setempat. Produk juga dipromosikan melalui media sosial untuk menjangkau konsumen yang peduli terhadap produk pangan ramah lingkungan. Strategi ini menunjukkan peningkatan dalam jumlah konsumen yang tertarik, terutama di kalangan konsumen urban yang sadar akan pentingnya kesehatan dan keberlanjutan.

### 4. Hasil dan Dampak

Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas produksi, tetapi juga memperkaya keterampilan pemasaran digital dan manajemen bisnis mahasiswa yang terlibat. Dengan inovasi pengemasan dan perluasan distribusi, umur simpan tempe gembus dapat diperpanjang dan produk memiliki daya tarik yang lebih besar di pasaran. Masyarakat juga menyadari manfaat dari produk nabati yang diproduksi secara berkelanjutan.

## D. Simpulan

Kesimpulannya, kegiatan pengolahan ampas tahu menjadi tempe gembus ini berhasil menciptakan alternatif usaha kecil yang bernilai ekonomis dan ramah lingkungan bagi masyarakat pedesaan. Melalui proses produksi yang terstruktur dan inovasi dalam pengemasan serta distribusi, produk tempe gembus mampu meningkatkan kapasitas produksi, memperluas pemasaran, dan menarik konsumen yang peduli pada pangan sehat dan berkelanjutan. Dukungan pengabdian dalam aspek manajemen dan pemasaran digital juga berhasil meningkatkan keterampilan mahasiswa serta memberdayakan masyarakat lokal. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model kewirausahaan berkelanjutan untuk sektor usaha kecil lainnya.

## E. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Universitas Terbuka yang telah mendukung serta memfasilitasi penelitian ini, sehingga kami dapat menyelesaikan kegiatan ini dengan baik. Tidak lupa, terima kasih kami sampaikan kepada dosen pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan, arahan, dan masukan yang sangat berarti dalam pelaksanaan program ini. Serta tidak lupa pula kami ucapkan terima kasih kami kepada teman telah membantu dan menyelesaikan senmaster ini bersama-sama. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan menjadi kontribusi positif bagi masyarakat.



## **F. Referensi**

*Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Bantul. (2021). "Potensi Produk Tempe Gembus Sebagai Alternatif Pangan Lokal."*

*Kementerian Koperasi dan UKM. (2022). "Usaha Mikro Berbasis Produk Lokal: Studi Kasus Tempe Gembus."*

*Suryani, D., & Yuwana, R. (2020). "Fermentasi Tempe Gembus dan Potensinya Sebagai Produk Ramah Lingkungan." Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi.*