

Potensi Limbah Ampas Tebu sebagai Alternatif Bahan Baku Pembuatan Produk Inovatif Sagu Keju

Nurul Ekawati¹, Nurul Qisthi², Dhita Diana Dewi³

¹ Program Studi Teknologi Penangkapan Ikan, Fakultas Teknologi Kelautan dan Perikanan, Universitas Nadhlatul Ulama Cirebon

² Program Studi Teknik Informatika, Sekolah Tinggi Ilmu Komputer Poltek Cirebon

³ Program Studi Teknik Informatika, Universitas Nusa Putra

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat sekitar, khususnya masyarakat Desa Sindanglaut, Kecamatan Lemahabang, Kabupaten Cirebon melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan ampas tebu menjadi sagu keju. Pemanfaat limbah ampas tebu yang sangat ekonomis karena ketersediaannya yang melimpah dan pengolahannya menjadi produk makanan diharapkan mengurangi limbah industri dan dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat. Metode pengabdian kepada masyarakat mengenai pemanfaatan ampas tebu sebagai salah satu alternatif pembuatan kue sagu keju dengan cara melakukan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat Desa Sindanglaut, Kecamatan Lemahabang, Kabupaten Cirebon dengan melibatkan mahasiswa KKN UNU Cirebon yang berada di Desa Sindanglaut. Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 26 Agustus 2024 yang bertempat di Balai Desa Sindanglaut. **Hasil dari kegiatan ini ditemukan bahwa** Sagu keju ambu merupakan kue kering berbahan dasar tepung sagu yang disubstitusi dengan tepung ampas tebu dan sebagai olahan pangan inovatif. Tepung ampas tebu sendiri dibuat dari limbah ampas tebu yang tidak dimanfaatkan sehingga hal ini dapat mengurangi limbah. Pembuatan produk ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan Masyarakat khususnya di Desa Sindanglaut Kecamatan Lemahabang Kabupaten Cirebon.

Kata Kunci: Limbah Ampas Tebu, Alternatif, Bahan Baku, Sagu Keju

Article Info

Received date: 25 Oktober 2024

Revised date: 29 Oktober 2024

Accepted date: 5 November 2024

PENDAHULUAN

Kabupaten Cirebon merupakan salah satu kabupaten di Jawa Barat yang menjadi penghasil tebu terbanyak. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat, produksi tebu di Kabupaten Cirebon mencapai 15.727 ton pada tahun 2021. Hal tersebut sejalan dengan adanya beberapa pabrik gula yang masih beroperasi sampai sekarang dan juga pedagang es tebu yang berada di wilayah Kabupaten Cirebon. Produksi tebu menjadi komoditas utama untuk membangun perekonomian masyarakat, akan tetapi ampas tebu menjadi permasalahan yang cukup serius karena tidak dikelola dengan optimal. Sebagian besar ampas tebu digunakan sebagai pakan ternak saja, sementara ampas tebu masih bisa dimanfaatkan selain sebagai pakan ternak.

Ampas tebu dapat diolah menjadi tepung ampas tebu sebagai salah satu alternatif bahan pangan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Firjati dkk (2022), tepung ampas tebu memiliki 30.62% kandungan karbohidrat, 1.71% protein, 49.51% serat dan 0.29% lemak. Oleh karena itu, penulis membuat suatu inovasi pembuatan sagu keju dengan campuran tepung ampas tebu sebagai salah satu cemilan sehat karena mengandung serat yang cukup tinggi.

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat sekitar, khususnya masyarakat Desa Sindanglaut, Kecamatan Lemahabang, Kabupaten Cirebon melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan ampas tebu menjadi sagu keju. Pemanfaat limbah ampas tebu yang sangat ekonomis karena ketersediaannya yang melimpah dan pengolahannya menjadi produk makanan diharapkan mengurangi limbah industri dan dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Metode pengabdian kepada masyarakat mengenai pemanfaatan ampas tebu sebagai salah satu alternatif pembuatan kue sagu keju dengan cara melakukan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat Desa Sindanglaut, Kecamatan Lemahabang, Kabupaten Cirebon dengan melibatkan mahasiswa KKN UNU Cirebon yang berada di Desa Sindanglaut. Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 26 Agustus 2024 yang bertempat di Balai Desa Sindanglaut.

Tahapan pelaksanaan pengabdian ini terdiri dari :

1. Survey lokasi ketersediaan ampas tebu bersama tim
2. Melakukan percobaan pembuatan tepung ampas tebu dan sagu keju dengan penambahan tepung ampas tebu bersama tim
3. Diskusi dengan pihak desa terkait program yang akan dilaksanakan
4. Diskusi dengan ibu-ibu PKK Desa Sindanglaut perihal ketersediaan waktu untuk pelaksanaan program
5. Pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan pemanfaatan tepung ampas tebu menjadi kue sagu keju bersama ibu-ibu PKK Desa Sindanglaut
6. Evaluasi pelaksanaan program bersama tim

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum dilakukannya pelatihan pemanfaatan tepung tebu menjadi sagu keju, ibu-ibu PKK Desa Sindanglaut diberi penyuluhan terlebih dahulu mengenai pemanfaatan limbah ampas tebu yang biasanya dibuang begitu saja atau hanya sebagai pakan ternak menjadi produk makanan yang memiliki nilai tambah.



Gambar 1. Penyuluhan pemanfaatan limbah ampas tebu menjadi bahan pangan

Kemudian, dilakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan tepung ampas tebu dan pembuatan kue sagu keju dengan tambahan tepung ampas tebu oleh tutor kegiatan beserta tim. Alat dan bahan yang diperlukan beserta langkah pembuatan tepung ampas tebu adalah sebagai berikut.

Alat dan Bahan

1. Ampas tebu
2. Pisau
3. Loyang
4. Oven
5. Blender
6. Saringan

Proses Pembuatan

1. Ampas tebu dibersihkan, ambil bagian dalam daging ampas
2. Bersihkan daging ampas kemudian keringkan
3. Oven daging ampas hingga kering
4. Blender hingga halus hingga menjadi tepung
5. Saring tepung ampas tebu agar terpisah antara tepung halus dan kasarnya
6. Blender dan saring kembali bagian yang masih kasar hingga benar-benar halus

Adapun alat dan bahan serta proses pembuatan sagu keju dengan tambahan tepung ampas tebu adalah sebagai berikut.

Alat dan bahan

1. Tepung sagu
2. Tepung ampas tebu
3. Keju
4. Kuning telur
5. Gula halus
6. Mentega
7. Santan
8. Timbangan
9. Loyang
10. Kuas
11. Spatula
12. Mixer
13. Oven



Gambar 2. Alat dan Bahan Pembuatan Sagu Keju

Proses pembuatan

1. Siapkan semua bahan
2. Timbang dan campurkan tepung sagu dan tepung ampas tebu
3. Mixer gula halus, kuning telur, santan dan mentega
4. Tambahkan keju parut dan tepung
5. Cetak
6. Oven hingga matang

Tepung ampas tebu yang digunakan ialah 10% dari total tepung keseluruhan. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Firjatu (2022) bahwa hasil uji sensori menunjukkan sebtitusi tepung ampas tebu 10% lebih disukai Masyarakat.



Gambar 3. Pelatihan serta praktek pembuatan tepung ampas tebu dan sagu keju dengan tambahan tepung ampas tebu



Gambar 4. Tepung ampas tebu dan kue sagu keju ampas tebu

Produk yang dihasilkan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini akan terus dikembangkan oleh ibu-ibu PKK Desa Sindanglaut dan akan dibuatkan legalitas untuk produk tersebut, seperti pembuatan Nomor Izin Berusaha (NIB), Sertifikasi Halal, dan juga izin P-IRT. Produk tersebut diharapkan dengan adanya legalitas tersebut dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Sindanglaut.

Analisis SWOT merupakan singkatan dari Strength (kekuatan), Weakness (kelemahan), Opportunities (peluang) dan Threats (ancaman). Analisis SWOT dapat dimaknai secara sederhana sebagai pengujian terhadap kekuatan dan kelemahan internal suatu produk serta peluang dan ancaman lingkungan eksternalnya (Ilmagfiroh, dkk 2023). Untuk merencanakan strategi penjualan dan untuk mengetahui kekuatan serta kelemahan dari produk yang kami buat ini maka dilakukanlah analisis SWOT. Analisis SWOT dapat dilihat pada table 1 dibawah ini.

Table 1. Analisis SWOT Sagu Keju Ampas Tebu (ambu)

Strenghths (Kekuatan) • Sagu keju ambu merupakan produk inovasi baru, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat • Mengurangi limbah • Ampas tebu didapatkan secara cuma-cuma • Mengandung banyak serta, sehingga mencegah sembelit	Weakness (Kelemahan) • Pembuatan tepung ampas tebu masih menggunakan blender kapasitas kecil, sehingga prosesnya memakan waktu dan tepung yang dihasilkan kurang halus • Pembuatan sagu keju ambu masih menggunakan alat-alat kapasitas kecil, sehingga jika ingin memproduksi dalam skala besar membutuhkan waktu yang lama.
Opportunities (Peluang) • Tebu merupakan potensi unggulan di kecamatan Lemahabang Kabupaten Cirebon • Pemanfaatan ampas tebu menjadi tepung belum pernah dilakukan oleh perusahaan ataupun home industry • Pengaplikasian tepung ampas tebu menjadi produk kreatif belum pernah ada, diharapkan sagu keju ambu menjadi produk unggulan Desa Sindanglaut • Membukan lapangan pekerjaan baru bagi Masyarakat sekitar	Threats (Ancaman) • Sagu keju ambu belum dikenal masyarakat sehingga pemasarannya masih terbatas

SIMPULAN

Sagu keju ambu merupakan kue kering berbahan dasar tepung sagu yang disubtitusi dengan tepung ampas tebu dan sebagai olahan pangan inovatif. Tepung ampas tebu sendiri dibuat dari limbah ampas tebu yang tidak dimanfaatkan sehingga hal ini dapat mengurangi limbah. Pembuatan produk ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan Masyarakat khususnya di Desa Sindanglaut Kecamatan Lemahabang Kabupaten Cirebon.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. (2022). Produksi Tanaman Tebu (Ton) 2019-2021. <https://jabar.bps.go.id/id/statistics-table/2/MzMwIzI=/produksi-tanaman-tebu.html>. Diunduh pada tanggal 26 September 2023 pukul 22.20.
- Firjatu, Chalya, F., Alamsyah, D.S., Arridhani, Z., dan Azzahra, S.R. (2022). Potensi Tepung Ampas Tebu sebagai Bahan Pembuatan Bagasse Biscuits untuk Terapi Konstipasi. *SCRIPTA SCORE Scientific Medical Journal*, Vol. 4, No. 1. <https://doi.org/10.32734/scripta.v4i1.9563>.
- Ilmagfiroh, A., Efendi, E., Nihayah, A., Istiqomah, A.R., Sari, B.N., Chusna, E.W., Soimah, I., Maharani, K.A., Safira, L., Zuinurroziqin, M., Octiyani, M.S., Qomariyah, N., Berliana, R.S., Afkarina, V., Nafiah, W., Naimah, Z. (2023). Pendampingan Pembuatan Tepung Tebu Guna Meningkatkan Kualitas Ekonomi di Desa Wonokusumo Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso. *SUBSERVIRE: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 31-43. <https://doi.org/10.30762/subservire.v1i1.2055>.