

e-ISSN3025-8030 : p-ISSN3025-6267



Vol. 2, No. 2, Tahun 2024

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

AMPOEN

Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat



Diterbitkan oleh:
Universitas Serambi Mekkah - Banda Aceh

**Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian
Orientasi Masyarakat**

JURNAL AMPOEN

Vol. 2, No. 2, Tahun 2024

Halaman : 914-919

**UPAYA MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT BERBASIS POTENSI LOKAL
MELALUI PENGOLAHAN TAHU MENJADI STIK AYAM TAHU DAUN KELOR UNTUK
PENCEGAHAN STUNTING DI DESA BLOK VI BARU KECAMATAN GUNUNG
MERIAH KABUPATEN ACEH SINGKIL**

**M Harri Mulyadi, Arif R Hidayat, Popi Rahma Zanni, Cut Wahyuni A, Izhatul
Auwi, Irpan Marta, Mulijul Yusra, Citra Aulia Pratiwi**

Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia

Artikel di Jurnal AMPOEN

Tersedia di : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

DOI : <https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i2.2350>

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini

APA : Harri Mulyadi, M., Hidayat, A. R., Zanni, P. R., Wahyuni A, C., Auwi, I., Marta, I.,
Yusra, M., & Pratiwi, C. A. (2024). UPAYA MENINGKATKAN EKONOMI
MASYARAKAT BERBASIS POTENSI LOKAL MELALUI PENGOLAHAN TAHU MENJADI
STIK AYAM TAHU DAUN KELOR UNTUK PENCEGAHAN STUNTING DI DESA BLOK VI
BARU KECAMATAN GUNUNG MERIAH KABUPATEN ACEH SINGKIL. *Jurnal
Akselerasi Merdeka Belajar Dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat
(AMPOEN): Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 914–919.
<https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i2.2350>

Lainnya Kunjungi : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

**Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (Jurnal AMPOEN):
Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat dengan Visi “Berdaya melalui Abdi, Merdeka dalam
Publikasi” sebagai platform bagi para pengabdi, peneliti, praktisi, dan akademisi untuk berbagi
pengetahuan, pengalaman, dan hasil layanan yang berkontribusi terhadap pengembangan
masyarakat di Indonesia. Berisi hasil-hasil kegiatan pengabdian dan pemberdayaan
masyarakat berupa penerapan berbagai bidang ilmu diantaranya pendidikan, ekonomi, agama,
teknik, teknologi, pertanian, sosial humaniora, komputer, kesehatan dan lain sebagainya.**

Semua artikel yang diterbitkan dalam jurnal ini dilindungi oleh hak cipta dan dilisensikan di
bawah Lisensi Creative Commons 4.0 International License (CC-BY-SA) atau lisensi yang setara
sebagai lisensi optimal untuk publikasi, distribusi, penggunaan, dan penggunaan ulang karya
ilmiah.





**UPAYA MENINGKATKAN
EKONOMI MASYARAKAT
BERBASIS POTENSI LOKAL
MELALUI PENGOLAHAN
TAHU MENJADI STIK AYAM
TAHU DAUN KELOR UNTUK
PENCEGAHAN STUNTING
DI DESA BLOK VI BARU
KECAMATAN GUNUNG
MERIAH KABUPATEN ACEH
SINGKIL**

**M Harri Mulyadi¹, Arif R
Hidayat², Popi Rahma Zanni³,
Cut Wahyuni A⁴, Izhatul
Auwi⁵, Irpan Marta⁶, Mulijul
Yusra⁷, Citra Aulia Pratiwi⁸**

¹ Program Studi Teknik Mesin,
Universitas Teuku Umar, Aceh
Barat, Indonesia

² Program Studi Agroteknologi,
Universitas Teuku Umar, Aceh
Barat, Indonesia

^{3,8} Program Studi Sosiologi,
Universitas Teuku Umar, Aceh
Barat, Indonesia

⁴ Program Studi Kesehatan
Masyarakat, Universitas Teuku
Umar, Aceh Barat, Indonesia

Abstrak

Desa Blok VI Baru, Kecamatan Gunung Meriah, Aceh Singkil, memiliki potensi lokal berupa tahu dan ampas tahu yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Dalam rangka meningkatkan perekonomian masyarakat setempat, mahasiswa KKN Universitas Teuku Umar menginisiasi program inovasi produk berbasis potensi lokal. Kegiatan ini melibatkan warga, khususnya bapak-bapak dan ibu-ibu, dalam pengolahan tahu menjadi produk bernilai tambah seperti stik tahu ayam serta pemanfaatan ampas tahu menjadi pupuk organik. Proses inovasi meliputi tahap persiapan bahan, pembuatan produk, serta pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka. Hasilnya, masyarakat menunjukkan antusiasme tinggi dalam mempelajari teknik pengolahan yang baru dan memahami manfaat dari pengembangan produk lokal bagi peningkatan kesejahteraan ekonomi. Rekomendasi untuk keberlanjutan program ini adalah pelibatan generasi muda dan dukungan aparat desa dalam mempromosikan produk lokal sebagai ciri khas Desa Blok VI Baru.

Kata Kunci: Potensi Lokal, Stik Ayam, Ampas Tahu, Inovasi



- ⁵ Program Studi Teknologi Hasil
Pertanian, Universitas Teuku
Umar, Aceh Barat, Indonesia
- ⁶ Program Studi Akuntansi,
Universitas Teuku Umar, Aceh
Barat, Indonesia
- ⁷ Program Studi Administrasi
Negara, Universitas Teuku Umar,
Aceh Barat, Indonesia

* Email Korespondensi:
harrymuhammad85@gmail.com

Riwayat Artikel

Penyerahan : 11/11/2024
Diterima : 12/11/2024
Diterbitkan : 13/11/2024

Abstract

Blok VI Baru village Gunung Meriah sub-district, Aceh Singkil, has local potential in the form of tofu and tofu pulp which has not been optimally utilized. In order to improve the economy of the local community, Teuku Umar University KKN students initiated a local potential-based product innovation program. This activity involves residents, especially men and women, in processing tofu into value-added products such as chicken tofu sticks and utilizing tofu pulp into organic fertilizer. The innovation process includes the stages of material preparation, product manufacturing, as well as training and mentoring to the community to improve their skills and knowledge. As a result, the community showed high enthusiasm in learning new processing techniques and understanding the benefits of local product development for improving economic welfare. Recommendations for the sustainability of this program are the involvement of the younger generation and the support of village officials in promoting local products as the hallmark of Blok VI Baru Village.

Keywords: Local Potential, Chicken Sticks, Tofu Dregs, Innovation

PENDAHULUAN

Potensi lokal adalah kekayaan Alam, Budaya, dan Sumber Daya Manusia pada suatu daerah. Potensi alam di suatu daerah bergantung pada kondisi Geografis, Iklim, dan Bentang Alam daerah tersebut. Kondisi alam yang berbeda tersebut menyebabkan perbedaan dan ciri khas potensi lokal setiap wilayah. Kekhasan Bentang Alam, perilaku dan budaya masyarakat setempat, dan kesejahteraan masyarakat membentuk segitiga interaksi yang saling berkaitan. Oleh karena itu, pembangunan dan pengembangan potensi lokal suatu daerah harus memperhatikan ketiga unsur tersebut. Sumber Daya Alam mempunyai peranan cukup penting bagi kehidupan manusia. Sumber Daya Alam bagi berbagai komunitas di Indonesia bukan hanya memiliki nilai ekonomi tetapi juga makna Sosial, Budaya dan Politik. Sumber Daya Alam berperan penting dalam pembentukan peradaban pada kehidupan manusia, sehingga setiap budaya dan etnis memiliki konsepsi dan pandangan dunia penguasaan dan tersendiri pengelolaan tentang dari SumberDaya Alam. Hasil bumi yang terdapat pada suatu daerah kurang dikembangkan dengan baik dan belum bernilai tambah. Kondisi tersebut kurang diperhatikan sebagai aspek pembangunan dan kesejahteraan rakyat sehingga banyak wilayah tertinggal, akan tetapi persoalan utama untuk masyarakat pedesaan adalah rendahnya pendapatan yang dihasilkan dari sektor pertanian dengan meningkatkan standar hidup masyarakat perdesaan khususnya peningkatan pendapatan orang-orang yang bekerja di sektor pertanian (Hasmawati, 2018).

Upaya peningkatan pengembangan desa untuk peningkatan pemberdayaan Masyarakat desa, maka UU Desa juga memberikan kesempatan bagi desa untuk membuat sebuah Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) yang merupakan lembaga atau badan ekonomi yang ada di desa dan berbadan hukum serta dibentuk dan menjadi hak milik Pemerintah Desa, dikelola secara ekonomis mandiri dan profesional dengan modal seluruhnya atau sebagian besar merupakan kekayaan desa yang

dipisahkan. Sedangkan maksud dari berbadan hukum menurut meijers bahwa BUMDes mempunyai hak dan kewajiban (Pradani, 2020).

Dalam upaya peningkatan ekonomi masyarakat, pemerintah Kecamatan Gunung Meriah mendorong masyarakat Desa Blok VI Baru untuk menggali sumber daya alam yang ada di dalam wilayah Desa sebagai salah satu sarana pendapatan dikarenakan perekonomian di daerah tersebut relatif rendah. Desa Blok VI Baru merupakan salah satu Desa yang ada di Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil, Provinsi Aceh, Indonesia. Luas wilayah Desa Belok VI Baru adalah 38,5 Hektar. Desa Blok VI Baru adalah salah satu Desa yang sangat tertinggal yang jumlah penduduknya sebanyak ±815 KK dan 2.684 jiwa. Mengenai akan potensi yang terdapat di Desa Blok VI Baru terdapat beberapa diantaranya mulai dari potensi alam, potensi sumber daya manusia serta potensi lainnya. Salah satu sumber daya alam yang dimiliki oleh Desa Blok VI Baru adalah Tahu dan Tempe (Pradani, 2020).

Dari hasil survey mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar yang melakukan pengabdian di Desa Blok VI Baru bahwa kebanyakan dari warga-warga hanya memproduksi tahu dan dijual begitu saja sehingga tidak adanya sebuah inovasi yang dihasilkan. Begitu juga dengan ampas tahu yang sudah tidak digunakan akan dibuang. Dari permasalahan tersebut mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar, melakukan sebuah inovasi terbaru untuk produk olahan tahu dan ampas tahu. Inovasi dilakukan untuk dapat meningkatkan potensi lokal di Desa Blok VI Baru dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa tersebut.

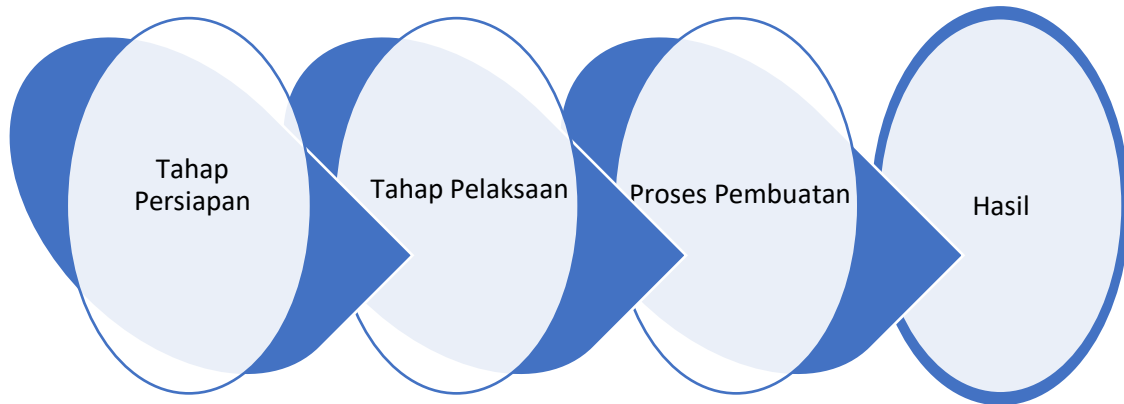
METODE

Kegiatan ini dilakukan di Posko Mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar di Desa Blok VI Baru, Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil pada tanggal 06Agustus 2024 untuk pengolahan tahu menjadi stik tahu ayam. Sedangkan untuk pengolahan ampas tahu menjadi

pupuk organik dilakukan pada 08 Agustus 2024. Sasaran dan target Mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar dalam melaksanakan program ini adalah Ibu-Ibu serta Bapak-Bapak di Desa Blok VI Baru karena memerlukan peran mereka

sebagai penunjang perekonomian dalam mencukupi kebutuhan rumah tangga.

Berikut adalah beberapa tahapan kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan:



Gambar 1 Bagan Alir kegiatan PKM

1. Tahap Peesiapan

Untuk hal yang paling utama dilakukan adalah menyiapkan seluruh bahan yang diperlukan seperti tahu dan juga ampas tahu yang tidak digunakan. Keseluruhan bahan sudah didapatkan oleh Mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar dengan koordinasi dengan Keuchik Desa Blok VI Baru serta berkat sumbangsi dan antusias dari warga warga yang memiliki tahu serta ampas tahu yang sudah tidak digunakan lagi.

2. Tahap pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan ini tahap yang sudah melewati tahap persiapan. Setelah dilakuakn semua persiapan maka akan selanjutnya dilakukan pelaksanaan.

3. Proses Pembuatan

Proses pembuatan dilakukan setelah menyiapkan seluruh bahan. Pada proses pembuatan ada beberapa hal yang dilakukan yaitu :

- Persiapan keseluruhan alat dan bahan yang di perlukan seperti Tahu dan Daging

Ayam

- Prosesi pembuatan dengan mencampurkan keseluruhan bahan yang telah dipersiapkan yang didampingi oleh Mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar
- Menuai hasil yang telah di dapatkan selama praktik dalam prosesi pembuatan serta layak untuk di gunakan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan oleh Mahasiswa KKN Reguler Universitas Teuku Umar yang melaksanakan pengabdian di desa Blok VI baru di posko, yang diikuti oleh masyarakat terutama oleh Bapak-bapak dan Ibu-ibu di desa Blok VI baru Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan serta wawasan kepada masyarakat tentang inovasi yang bisa dihasilkan dari potensi lokal desa Tanjung Betik yakni adalah tahu. Adapun inovasi yang dihasilkan yakni terdapat dua jenis olahan, yang dijadikan olahan makanan seperti stik tahu ayam.

Pada pelaksanaan kegiatan yang dilakukan yaitu praktik bersama warga dengan Mahasiswa KKN sebagai mentor yang menjelaskan kepada masyarakat khususnya kepada ibu – ibu dan bapak-bapak bagaimana tahapan dalam membuat Gudi-Gudi, Bereuneu dan Cireng serta praktik dalam mengolah ampas sagu menjadi pupuk organik. Pengolahan stik tahu ayam dimulai dengan menyiapkan bahan-bahan seperti:

Bahan-bahan stik tahu ayam

- Ayam 2kg
- Tepung terigu 1kg
- Kentang 1kg
- Tahu 20 potong
- Wortel
- Seledri
- Garam
- Telur 4 butir
- Minyak goreng
- Tepung panir
- Merica bubuk

- Ladaku
- Bawang merah
- Stik
- Cup
- Stiker

Proses pembuatan stik tahu ayam yaitu :

Langkah awal ialah siapkan ayam tahu dan kentang, setelah itu haluskan ayam tahu dan kentang lalu aduk hingga merata dan kemudian tambahkan tepung terigu sebanyak 500 gr, lalu masukkan telur sebanyak 4 butir dan kemudian masukkan wortel yang sudah di parut, setelah itu masukan garam, ladaku, merica bubuk, setelah itu aduk hingga adonan tercampur merata setelah itu dilanjutkan dengan pencetakan adonan menggunakan stik, kemudian adonan yang sudah di cetak di baluri dengan tepung panir dan setelah itu dinginkan adonan stik ke dalam freezer selama 24 jam. Kemudian di lanjutkan dengan penggorengan lalu stik tahu ayam siap di santap.



Gambar 2 Proses Pembuatan Stik Ayam

Pada proses pembuatan stik ayam yang dilakukan oleh seluruh anggota kelompok dan di bantu oleh ibu-ibu masyarakat Desa Blok VI Baru. Partisipasi ibu-ibu dalam membuat stik ayam untuk hasil akhir Mahasiswa KKN di Desa Blok VI Baru sangat membantu mahasiswa.



Gambar 3 Hasil Stik Ayam

KESIMPULAN

Sistem perekonomian di Desa Blok VI Baru yang relatif rendah, membuat kurangnya minat bagi masyarakat untuk menghasilkan sesuatu olahan produk berdasarkan potensi lokal yang berkembang di desa tersebut. Oleh karena itu di perlukan adanya suatu inovasi yang perlu di ciptakan agar pengguna potensi lokal tidak hanya terbuang begitu saja. Potensi lokal atau sumber daya seperti tahu didesa Blok VI Baru banyak memberikan manfaat bagi seluruh warga desa Blok VI Baru, khusus nya kepada ibu-ibu dan bapak-bapak untuk meningkatkan perekonomian sehari-hari mereka. Pengolahan seperti stik tahu ayam dari bahan utama tahu,

memberikan suatu inovasi baru bagi desa Blok VI Baru itu tersendiri.

Setelah melaksanakan praktek pembuatan olahan makanan seperti stik tahu ayam , membuat daya tarik masyarakat terkhusus nya bagi masyarakat setempat menjadi acuan besar dalam kelancaran kegiatan. Sikap antusias tinggi masyarakat setempat dalam mengikuti praktek pembuatan olahan makanan ini yang menjadi satu faktor pendukung upaya dalam meningkatkan perekonomian kedepannya.

Begitupun dengan praktek membuat pupuk organik dari ampas tahu memberikan hasil yang maksimal serta olahan pun siap untuk digunakan maupun diperjual belikan.

SARAN

Inovasi produk olahan tahu ini harus terus berjalan dan di kembangkan oleh warga setempat. Generasi penerus seperti remaja putri dan putra dapat mempelajari bagaimana tahap pembuatan serta pengolahan supaya produk ini dapat terus berlanjut sampai kedepannya. Harapan besar khusus nya kepada aparatdesa agar dapat terus mendukung untuk keberlanjutan produk olahan ini sebagaimana juga mestinya juga memberikan keuntungan yang besar untuk memperkenalkan ciri khas dan olahan baru dari desa Blok VI Baru kepada masyarakat wilayah sekitar hingga warga yang datang melancong.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasmawati, F. (2018). Ekonomi Kerakyatan Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 12. <https://doi.org/10.37064/jpm.v6i1.4986>
- Pradani, R. F. E. (2020). Pengembangan Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Berbasis Potensi Lokal Sebagai Penggerak Ekonomi Desa. *Juornal of Economics and Policy Studies*, 1(1), 23–33. <https://doi.org/10.21274/jeps.v1i1.3429>