



Revitalisasi Limbah Ampas Tahu: Inovasi Kerupuk sebagai Upaya Diversifikasi Produk UMKM Tahu di Dusun Purwogondo

Revitalization of Tofu Dregs Waste: Cracker Innovation as an Effort to Diversify Tofu MSME Products in Purwogondo Hamlet

Reni Asmarani^{1*}, Ninis Nur Cahyanti², Risa Ayu Trisnawati³, Risma Rahmalia⁴, Sri Parwati⁵, Tania Kirana Safira⁶, Wening Nur Ratri⁷

Pendidikan Akuntansi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sebelas Maret
Email : reniasmarani97@student.uns.ac.id^{1*}, ncninis7@student.uns.ac.id², risaayu11@student.uns.ac.id³, rismarhl1@student.uns.ac.id⁴, sriparwati@student.uns.ac.id⁵, taniaksfr03@student.uns.ac.id⁶, weningratri28@student.uns.ac.id⁷

Article Info

Article history :
Received : 19-06-2025
Revised : 21-06-2025
Accepted : 23-06-2025
Published : 25-06-2025

Abstract

The tofu industry in Purwogondo Hamlet produces tofu dregs as the main waste that has not been optimally utilized so that tofu dregs still have low value. This activity aims to revitalize tofu dregs waste through cracker product innovation as a form of diversification of local Micro, Small Medium Enterprise (MSME) products. The methods used in this activity include field surveys, trials, production training, socialization, marketing, and evaluation, which are carried out for five months. The results of the activity show that the innovation of tofu dregs crackers is able to increase the economic value of waste, involve housewives as new business actors, and create snack products that are worthy of sale. Training is provided practically from processing ingredients to packaging, accompanied by trials to get the best recipe. The team also established partnerships with souvenir shops and grocery stores to expand the marketing network. This activity has succeeded in encouraging increased community skills, supporting MSME empowerment, and promoting environmentally friendly waste management practices. The success of this program shows that a participatory approach based on local potential can be a replicable empowerment model in other areas.

Keywords: Tofu Dregs, Product Diversification, MSME

Abstrak

Industri tahu Dusun Purwogondo menghasilkan limbah utama ampas tahu yang belum dimanfaatkan secara optimal sehingga ampas tahu masih memiliki nilai yang rendah. Kegiatan ini bertujuan untuk merevitalisasi limbah ampas tahu melalui inovasi produk kerupuk sebagai bentuk diversifikasi produk UMKM lokal. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi survei lapangan, uji coba, pelatihan produksi, sosialisasi, pemasaran, dan evaluasi. Metode tersebut dilaksanakan selama lima bulan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi kerupuk ampas tahu mampu meningkatkan nilai ekonomis limbah, melibatkan ibu rumah tangga sebagai pelaku usaha baru, serta menciptakan produk camilan yang layak jual. Pelatihan diberikan secara praktis mulai dari pengolahan bahan hingga pengemasan, disertai uji coba untuk mendapatkan resep terbaik. Tim juga menjalin kemitraan dengan toko oleh-oleh dan toko kelontong guna memperluas jaringan pemasaran. Kegiatan ini berhasil mendorong peningkatan keterampilan masyarakat, mendukung pemberdayaan UMKM, serta mempromosikan praktik pengelolaan limbah yang ramah



lingkungan. Keberhasilan program ini menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif berbasis potensi lokal dapat menjadi model pemberdayaan yang replikatif di wilayah lain.

Kata Kunci : Ampas Tahu, Diversifikasi Produk, UMKM

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam, termasuk hasil pertanian seperti kedelai yang menjadi bahan baku utama dalam industri pangan lokal. Dalam konteks pengembangan ekonomi kerakyatan, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memegang peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional. UMKM tidak hanya menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar tetapi juga menjadi penggerak ekonomi di wilayah pedesaan yang jauh dari pusat industri besar (Putri et al., 2022). Keberadaan UMKM memberi dampak langsung terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat melalui produksi berbasis potensi lokal.

Salah satu jenis UMKM yang banyak dijumpai di Indonesia adalah industri tahu. Produk olahan dari kedelai ini digemari oleh masyarakat karena kandungan gizinya tinggi serta harganya terjangkau. Industri tahu berkembang pesat, terutama di wilayah pedesaan, karena proses produksinya tidak membutuhkan teknologi yang rumit dan bahan bakunya mudah diperoleh. Namun, peningkatan produksi tahu juga menghasilkan limbah padat berupa ampas dan limbah cair dalam jumlah besar. Di Dusun Purwogondo, Kelurahan Kartasura, ampas tahu masih sering dibuang begitu saja atau hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak tanpa pengolahan lebih lanjut (Pratiwi & Pravasanti, 2019).

Minimnya pemanfaatan limbah ampas tahu menjadi persoalan lingkungan yang cukup serius. Jika dibiarkan menumpuk, limbah ini dapat menimbulkan bau tidak sedap dan mencemari air serta tanah di sekitar lokasi produksi. Padahal ampas tahu masih memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi. Berdasarkan data dari *Foodstruct* (2024), dalam 100 gram ampas tahu segar terkandung sekitar 3,5 gram protein, 1,7 gram lemak, dan 12 gram karbohidrat. Ampas tahu juga mengandung mineral seperti kalsium sebesar 80 mg, zat besi 1,3 mg, dan kalium 213 mg. Dalam bentuk kering, kandungan seratnya bisa mencapai 56,26 persen dengan protein sebesar 13,07 persen (IDN Times, 2023; Pratiwi & Pravasanti, 2019).

Sebagai respons terhadap persoalan tersebut, sejumlah inisiatif lokal telah dikembangkan untuk mengolah ampas tahu menjadi produk bernilai tambah. Salah satu inovasi yang mulai diterapkan di Dusun Purwogondo adalah pengolahan ampas tahu menjadi kerupuk. Inovasi ini bertujuan mengurangi limbah sekaligus menambah variasi produk UMKM. Prosesnya cukup sederhana dan dapat dilakukan menggunakan peralatan rumah tangga sehingga cocok dikembangkan oleh usaha skala kecil (Mubarokah et al., 2024).

Pengolahan ampas tahu menjadi kerupuk memberikan banyak manfaat. Dari sisi ekonomi, produk ini membuka peluang usaha baru bagi pelaku UMKM dan berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Dari sisi sosial, kegiatan produksi melibatkan ibu rumah tangga dan mendorong pemberdayaan perempuan. Sementara itu, dari sisi lingkungan, limbah tahu yang



sebelumnya terbuang kini dapat dimanfaatkan dengan baik sehingga mengurangi potensi pencemaran (Pratiwi & Pravasanti, 2019).

Dengan hal tersebut, penting dilakukan kajian lebih dalam mengenai potensi dan tantangan dalam pengembangan produk kerupuk ampas tahu. Kajian ini dapat berkontribusi terhadap pengembangan ilmu di bidang ekonomi lingkungan dan kewirausahaan sosial. Selain itu, pendekatan ini dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang bisa diterapkan di wilayah lain dengan karakteristik serupa. Peran pendampingan dan pelatihan menjadi kunci dalam menjaga keberlanjutan inovasi ini di masa depan.

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan revitalisasi limbah ampas tahu di Dusun Purwogondo, terdapat beberapa permasalahan yang mendasari perlunya kajian ini. Permasalahan pertama adalah rendahnya pemanfaatan limbah padat ampas tahu, yang selama ini hanya dijual sebagai pakan ternak, padahal kandungan nutrisinya masih tinggi dan sangat potensial untuk diolah menjadi produk pangan bernilai ekonomis. Permasalahan kedua berkaitan dengan rendahnya pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam mengolah limbah menjadi produk olahan, seperti kerupuk, yang memerlukan pemahaman dasar mengenai teknik produksi, kebersihan, dan pengemasan. Permasalahan ketiga adalah adanya tantangan dalam proses inovasi produk, khususnya dalam menemukan resep dan formulasi yang tepat, serta perlunya pendampingan berkelanjutan agar kegiatan ini tidak berhenti pada tahap uji coba, melainkan berlanjut menjadi usaha yang mandiri dan berdaya saing. Ketiga permasalahan ini menjadi dasar penting dalam merumuskan strategi pemberdayaan masyarakat melalui edukasi, pelatihan, dan pengembangan produk berbasis potensi lokal.

Kajian ini didasarkan pada pendekatan ekonomi sirkular yang menekankan bahwa limbah produksi dapat dimanfaatkan kembali menjadi produk bernilai guna mengurangi pencemaran dan meningkatkan efisiensi sumber daya. Konsep ini telah diterapkan dalam pengembangan produk kerupuk berbahan dasar ampas tahu di berbagai daerah. Studi oleh Subqi et al. (2022) menunjukkan bahwa pengolahan limbah tahu menjadi kerupuk mampu meningkatkan pendapatan masyarakat dan mendukung pengelolaan limbah secara berkelanjutan. Sementara itu, Herawati & Ningkeula (2022) mengungkapkan bahwa ampas tahu yang sebelumnya hanya dianggap limbah ternyata dapat diolah menjadi tempe gembus yang layak konsumsi dan bernilai jual, dengan dukungan pendekatan pemasaran dan pelatihan. Selain itu, pendekatan kewirausahaan sosial juga menjadi dasar penting dalam pengembangan produk berbasis limbah, karena menggabungkan tujuan sosial dan ekonomi dalam satu kegiatan usaha. Kegiatan pemberdayaan yang dilakukan melalui pelatihan produksi kerupuk ampas tahu juga sejalan dengan temuan Setiawati et al. (2023) yang membuktikan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal mampu meningkatkan kapasitas pelaku UMKM dan membuka peluang usaha baru. Dengan demikian, teori-teori tersebut memberikan landasan yang kuat untuk mendukung kegiatan revitalisasi limbah ampas tahu di Dusun Purwogondo sebagai upaya integratif antara pengelolaan lingkungan dan penguatan ekonomi masyarakat.



METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan bagian dari program Hibah MBKM UNS 2025 yang dilaksanakan di Dusun Purwogondo, Kelurahan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. Kegiatan ini dirancang sebagai upaya strategis untuk meningkatkan nilai tambah limbah ampas tahu melalui inovasi produk kerupuk yang dapat dikembangkan oleh pelaku UMKM lokal. Sebelum kegiatan dimulai, dilakukan berbagai persiapan berupa peninjauan lokasi, identifikasi alat dan bahan, serta penyusunan materi pelatihan yang mencakup aspek teknis dan kewirausahaan.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap dan sistematis melalui enam tahapan utama, yaitu: survei awal, uji coba dan desain kemasan, pelatihan produksi, sosialisasi program, pemasaran, dan evaluasi. Setiap tahapan dirancang untuk menggali partisipasi aktif masyarakat sekaligus memastikan efektivitas program dalam konteks lokal.

1. Survei Awal

Tahap awal dilakukan dengan mengunjungi langsung lokasi usaha tahu yang ada di Dusun Purwogondo. Observasi dilakukan terhadap proses produksi, khususnya pada bagian pengelolaan limbah ampas tahu. Hasil temuan menunjukkan bahwa sebagian besar ampas tahu tidak dimanfaatkan secara produktif dan cenderung dibuang atau hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak tanpa pengolahan lebih lanjut. Informasi ini menjadi dasar utama untuk menyusun intervensi program yang tidak hanya fokus pada inovasi produk, tetapi juga pada peningkatan kesadaran masyarakat terhadap nilai ekonomis limbah.

2. Uji Coba dan Desain Kemasan

Setelah permasalahan teridentifikasi, dilakukan uji coba pembuatan kerupuk ampas tahu menggunakan alat dan bahan sederhana. Uji coba ini bertujuan untuk memastikan kelayakan bahan, kesesuaian tekstur, dan penerimaan rasa. Bersamaan dengan itu, dilakukan eksplorasi desain kemasan produk. Merancang nama produk, label, dan bentuk kemasan yang menarik namun tetap praktis. Tahap ini dilakukan untuk memberikan gambaran nyata kepada masyarakat bahwa produk limbah dapat memiliki nilai jual yang kompetitif.

3. Pelatihan Produksi

Pelatihan pembuatan kerupuk ampas tahu dilaksanakan di salah satu rumah warga dengan melibatkan peserta dari masyarakat setempat. Pelatihan dilakukan secara langsung, dimulai dari proses pemilihan bahan, pencampuran adonan, pembentukan, pengeringan, hingga teknik penggorengan yang menghasilkan tekstur renyah. Peserta juga dikenalkan pada pengembangan varian rasa seperti balado, keju, dan jagung bakar, serta cara pengemasan yang sederhana namun menarik. Pelatihan ini bertujuan agar masyarakat dapat menguasai keterampilan teknis secara menyeluruh dan mampu memproduksi secara mandiri dengan menggunakan peralatan rumah tangga yang tersedia.

4. Sosialisasi Program

Sosialisasi program dilaksanakan sebagai sarana penyampaian informasi dan pemantapan pemahaman masyarakat mengenai urgensi serta potensi pengolahan ampas tahu. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pertemuan terbuka yang melibatkan ibu rumah



tangga, pelaku UMKM, dan tokoh masyarakat setempat. Melalui dialog interaktif, disampaikan tujuan tindak lanjut program dan manfaat ekonomi dari kerupuk ampas tahu. Tahapan ini bertujuan untuk membangun rasa kepemilikan masyarakat terhadap program dan memperkuat partisipasi keberlanjutan.

5. Pemasaran

Setelah proses sosialisasi berhasil dilakukan, produk kerupuk ampas tahu mulai diperkenalkan kepada masyarakat luar melalui pemasaran sederhana. Strategi pemasaran dilakukan secara langsung di lingkungan sekitar kartasura dan melalui jaringan pribadi peserta. Selain itu, dilakukan diskusi bersama warga terkait peluang kerja sama dengan toko kelontong dan toko oleh-oleh. Tahapan ini bertujuan untuk mengembangkan jaringan kemitraan serta membuka wawasan masyarakat tentang pentingnya strategi pasar dalam mempertahankan usaha kecil.

6. Evaluasi

Tahapan evaluasi dilakukan setelah seluruh tahap kegiatan selesai. Evaluasi dilakukan dalam bentuk diskusi terbuka dan tanya jawab dengan peserta pelatihan. Melalui sesi ini, peserta diberi ruang untuk menyampaikan kendala yang dihadapi selama pelatihan dan pemasaran, memberikan masukan terhadap pelaksanaan program, serta mendiskusikan solusi yang memungkinkan untuk pengembangan usaha ke depan. Evaluasi ini menjadi refleksi keberhasilan kegiatan dan mengidentifikasi peluang replikasi di wilayah sejenis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan revitalisasi limbah ampas tahu di Dusun Purwogondo dilakukan selama 5 bulan, dimulai pada Bulan Februari sampai dengan Bulan Juni 2025. Kegiatan diawali dengan *survey* lokasi UMKM Tahu di Dusun Purwogondo Kartasura dengan mendatangi 5-15 pengrajin tahu untuk mengetahui seberapa besar limbah padat ampas tahu yang dihasilkan. Setelah dilaksanakan *survey*, Tim Hibah MBKM UNS melakukan diskusi terkait program yang akan dilakukan di Dusun Purwogondo kepada para pengrajin tahu untuk dapat mengolah limbah padat ampas tahu menjadi kerupuk agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Hal ini dapat meningkatkan nilai tambah limbah tahu melalui inovasi produk kerupuk. Selama ini para pelaku UMKM Tahu di Dusun Purwogondo Kartasura hanya menjual limbah padat ampas tahu kepada para peternak untuk pakan ternak. Hal ini sangat disayangkan karena menurut Ernawati et al. (2022) ampas tahu masih layak diolah menjadi makanan karena mengandung protein sebesar 14,6% dan serat total sebesar 28,4%, yang tergolong cukup tinggi. Melalui inovasi ini, limbah padat dari pabrik tahu dapat dimanfaatkan sehingga kegiatan ini mendorong untuk memahami pentingnya pengelolaan limbah yang ramah lingkungan.

Selain untuk mengatasi permasalahan limbah ampas tahu, kegiatan revitalisasi limbah ampas tahu di Dusun Purwogondo Kartasura dilakukan untuk memberikan edukasi dan pelatihan terkait diversifikasi produk dengan mengolah kembali limbah ampas tahu menjadi sebuah produk berupa kerupuk ampas tahu. Dengan edukasi dan pelatihan diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi para pelaku UMKM Tahu di Dusun Purwogondo Kartasura dan dapat memberikan



penghasilan tambahan (Sari et al., 2019). Selama kegiatan revitalisasi limbah ampas tahu menjadi kerupuk ampas tahu yang dilakukan oleh Tim Hibah MBKM UNS selama 5 bulan di Dusun Purwogondo Kartasura, terdapat beberapa kegiatan yang dilakukan yaitu:

1. Melakukan Uji Coba

Uji coba dilakukan untuk menemukan resep yang sesuai, dari tekstur hingga rasa. Tim Hibah MBKM UNS melakukan uji coba sebanyak 3 kali hingga akhirnya dapat menemukan resep yang sesuai.



Gambar 1: Hasil uji coba pembuatan produk pertama



Gambar 2: Hasil uji coba pembuatan produk kedua



Gambar 3: Hasil uji coba pembuatan produk ketiga

2. Mendesain Kemasan

Kemasan yang digunakan adalah kemasan plastik *standing pouch* dengan klip di atasnya. Kemasan plastik *standing pouch* dipilih karena kedap udara dan memudahkan konsumen dalam membuka dan menutup kembali kemasan tanpa memindahkan kerupuk ampas tahu ke wadah lain. Selain itu, Tim Hibah MBKM juga mendesain stiker sebagai identitas produk yang akan diserahkan kepada pelaku UMKM Tahu di Dusun Purwogondo.



Gambar 4: Desain Stiker untuk identitas produk



Gambar 5: Tampilan kerupuk ampas tahu setelah dikemas

3. Pendampingan Produksi Kerupuk Ampas Tahu

Setelah dilakukan uji coba dan menetapkan desain kemasan, tim selanjutnya melakukan pendampingan kepada pelaku UMKM Tahu terkait dengan produksi kerupuk ampas tahu. Pendampingan dilakukan agar proses produksi kerupuk ampas tahu oleh pelaku UMKM berjalan dengan baik. Pelatihan dan pendampingan ini mencakup beberapa aspek utama, seperti pemilihan bahan baku yang sesuai, teknik pengolahan ampas tahu menjadi adonan kerupuk dengan tekstur yang optimal serta strategi pengemasan untuk meningkatkan daya tarik produk di pasar.





Gambar 6: Proses pembuatan adonan



Gambar 7: Proses penjemuran



Gambar 8: Proses penggorengan

Gambar 9: Proses pengemasan

4. Melakukan Sosialisasi

Sosialisasi diberikan kepada beberapa pelaku UMKM Tahu di Dusun Purwogondo terkait dengan revitalisasi limbah ampas tahu menjadi kerupuk. Sosialisasi berisi tentang bagaimana cara mengolah ampas tahu menjadi kerupuk dengan memaparkan video yang telah Tim Hibah MBKM UNS ambil pada saat uji coba dan pendampingan produksi.



Gambar 10: Pemaparan cara mengolah limbah ampas tahu menjadi kerupuk



Gambar 11: Dokumentasi bersama pelaku UMKM Tahu setelah sosialisasi

5. Menjalin kemitraan

Setelah melakukan sosialisasi kepada masyarakat di Dusun Purwogondo, Tim Hibah MBKM UNS juga melakukan pemasaran dengan menjalin kemitraan kepada beberapa pusat toko oleh-oleh dan toko kelontong di daerah Dusun Purwogondo Kartasura. Kemitraan ini juga menggunakan surat kerjasama yang telah ditandatangani oleh pemilik toko agar pelaku UMKM Tahu di Dusun Purwogondo Kartasura dapat memasarkan produk kerupuk ampas tahu ke toko-toko tersebut.



Gambar 12: Menjalin kemitraan dengan beberapa toko oleh-oleh dan toko kelontong

KESIMPULAN

Program pemanfaatan limbah ampas tahu menjadi kerupuk telah berhasil mengubah limbah yang sebelumnya tidak dimanfaatkan menjadi produk yang memiliki nilai jual. Kegiatan ini tidak hanya menjawab tujuan utama penelitian terkait diversifikasi produk UMKM tahu di Dusun Purwogondo, tetapi juga memberikan kontribusi dalam peningkatan keterampilan warga, pemberdayaan pelaku usaha kecil, serta mendukung praktik pengelolaan limbah yang lebih ramah lingkungan. Melalui rangkaian kegiatan seperti pelatihan produksi, sosialisasi, hingga pemasaran, terbukti bahwa pelibatan aktif masyarakat dapat mendorong terciptanya inovasi yang berkelanjutan. Kemitraan dengan sejumlah toko lokal turut memperluas jangkauan pemasaran produk. Selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kelayakan finansial usaha serta pengembangan strategi merek agar produk kerupuk ampas tahu dapat memiliki daya saing di tingkat yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Kemendikbud Ristek atas dukungan pendanaan melalui Program Hibah MBKM Universitas Sebelas Maret Tahun 2025, sehingga kegiatan pengabdian dan penulisan artikel ini dapat terlaksana dengan baik.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dan seluruh pihak dari Dusun Purwogondo, Kelurahan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo, khususnya pelaku UMKM tahu yang telah memberikan dukungan penuh dan partisipasi aktif selama proses pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

Ernawati, S., Rimawan, M., Jaenab., Huda, N., & Kusumayadi, F. (2022). *Pemanfaatan Ampas Tahu Menjadi Snack Kekinian Sebagai Usaha Untuk Pemanfaatan Limbah Tahu Di Desa Tonggorisa*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 92-96.
<https://doi.org/10.56248/zadama.v1i1.26>



- Herawati, L., & Ningkeula, R. (2022). *Pemanfaatan Limbah Ampas UMKM Tahu “Mulyo” sebagai produk layak konsumsi di Kelurahan Bawang, Kota Kediri*. Prosiding SENIATI, 6(1), 212–219. <https://ejournal.itn.ac.id/index.php/seniati/article/view/4834/3177>
- Mubarokah, M. F., Rahmah, S., Fatimah, S., & Haq, M. D. (2024). *Inovasi Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Menjadi Kerupuk di Dusun Bunut Kidul Desa Asrikaton*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 3(1), 73-82. <https://doi.org/10.70340/japamas.v3i1.38>
- Pratiwi, D. N & Pravasanti, A. P. (2019). *Inovasi Kerupuk Ampas Tahu Guna Peningkatan Pendapatan Ibu-ibu Purwogondo, Kartasura*. Jurnal Budimas, 1(1), 9-12. dilihat 21 Juni 2025. <https://jurnal.polban.ac.id/>
- Putri, A. H. A. P., Indraswari, A., Wulandari, Y., & Juniatmoko, R. (2022). *Green Accounting: Analisis Penerapan Green Accounting Pada Pengelolaan Limbah Pabrik Tahu di Kartasura*. Jurnal Akuntansi dan Audit Syariah, 3(2), 196-214. <https://doi.org/10.28918/jaais.v3i2.5964>
- Putri, I. S. S., Rahmawati, D., & Sari, N. N. (2019). *Pemasaran Online Produk Olahan Unik Ampas Tahu Sebagai Bentuk Diversifikasi Produk Menggunakan Hasil Proses Pengolahan Limbah Sederhana Industri Tahu*. Jurnal Difusi, 2(1), 41-48. <https://doi.org/10.35313/difusi.v2i1.1818>
- Subamia, N. P. D. C., Nocianitri. K. A., Permana. I. D. G. M. (2020). *Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Snack Bar Untuk Penderita Diabetes Melitus*. Media Ilmiah Teknologi Pangan, 7(1), 27-38.
- Subqi, A., et al. (2022). *Kerupuk dari Limbah Tahu: Upaya peningkatan pendapatan masyarakat Desa Duko Timur, Larangan, Pamekasan*.