



UNIVERSITAS PERSADA INDONESIA Y.A.I

FAKULTAS TEKNIK

Kampus D : Jl. Salemba Raya 7/9 A Jakarta 10340, Indonesia
Telp : (021) 3914075-76-81, Fax : (021) 3147910
Website : www.yai.ac.id, E-mail : fti.upi@yai.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor : 459/ST/FT- UPI Y.A.I/XI/2022

Yang bertandatangan di bawah ini Dekan Fakultas Teknik Universitas Persada Indonesia Y.A.I. menerangkan bahwa :

No	Nama Dosen	Program Studi
1	Diah Pramestari, ST, MT	Teknik Industri
2	Ir. Essy Malays Sari Sakti, MMSI	Informatika

Menjadi penulis Monograf Peningkatan Daya Kreatifitas Pengembangan Produk dengan Diversifikasi Ampas Tahu dan Penjualan Melalui Marketplace, diterbitkan oleh Penerbit Eureka Media Aksara. Cetakan Pertama, 2022.

Demikianlah surat Tugas ini kami buat untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 31 November 2023
Fakultas Teknik
Universitas Persada Indonesia Y.A.I
Dekan



Ir.Essy Malays Sari Sakti, M.MSI
Dr. Shafenti, SE. MM
Diah Pramestari, ST. MT



Monograf

**PENINGKATAN DAYA KREATIFITAS
PENGEMBANGAN PRODUK DENGAN DIVERSIFIKASI**

Ampas Tahu

DAN PENJUALAN MELALUI MARKETPLACE

Monografi
PENGKAITAN DUA KREATIVITAS
PENGURANGAN PROBLEMA DENGAN DIVERSIFIKASI
Ampas Tahu
DAN PENERAPAN PRODUK DARI PENGOLAHAN

Masyarakat di jalan Palsigunung RT 004 RW 03, Kelurahan Tugu, Kecamatan Cimangis, Depok, Jawa Barat Memiliki banyak potensi yang bisa digali untuk mendukung kesejahteraan hidup masyarakat melalui pemanfaatan limbah ampas tahu yang diolah menjadi keripik dan nugget yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat luas.

Limbah ampas tahu yg selama ini hanya di pandang sebelah mata dan hanya di gunakan untuk makanan ternak dan untuk pembuatan oncom dengan harga yg sangat murah, sesungguhnya limbah ampas tahu masih memiliki protein yang cukup tinggi dan bermanfaat untuk memperlancar pencernaan serta dapat menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh. Dengan diversifikasi ampas tahu menjadi kripik dan nugget ampas tahu maka nilai ekonomi ampas tahu meningkat. Dan dengan kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan penghasilan khususnya bagi UMKM pengrajin tahu dan umumnya untuk masyarakat sekitar



☎ 0858 5343 1992
✉ eureka.media.aksara@gmail.com
📍 Jl. Banjaran RT.20 RW.10
Bajangsari - Perbalingga 53362



MONOGRAF
PENINGKATAN DAYA KREATIFITAS
PENGEMBANGAN PRODUK DENGAN
DIVERSIFIKASI AMPAS TAHU DAN PENJUALAN
MELALUI MARKETPLACE

Ir. Essy Malays Sari Sakti, MMSI

Dr. Shafenti, SE. MM

Diah Pramestari, ST. MT



eureka
media aksara

PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA

MONOGRAF
PENINGKATAN DAYA KREATIFITAS PENGEMBANGAN
PRODUK DENGAN DIVERSIFIKASI AMPAS TAHU DAN
PENJUALAN MELALUI MARKETPLACE

Penulis : Ir. Essy Malays Sari Sakti, M.MSI
Dr. Shafenti, SE. MM
Diah Framestari, ST. MT

Desain Sampul : Eri Setiawan

Tata Letak : Rizki Rose Mardiana

ISBN : 978-623-487-374-0

No. HKI : EC00202296987

Diterbitkan oleh: EUREKA MEDIA AKSARA, NOVEMBER 2022
ANGGOTA IKAPI JAWA TENGAH
NO. 225/JTE/2021

Redaksi:

Jalan Banjaran, Desa Banjaran RT 20 RW 10 Kecamatan Bojongsari
Kabupaten Purbalingga Telp. 0858-5343-1992

Surel : eurekamediaaksara@gmail.com

Cetakan Pertama : 2022

All right reserved

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun dan dengan cara apapun, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya tanpa seizin tertulis dari penerbit.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Diversifikasi Produk.....	2
B. Pemasaran Online.....	4
1. Jenis Channel Pemasaran Online.....	5
2. Manfaat Pemasaran Online bagi Bisnis/Usaha.....	7
3. Langkah Memulai Pemasaran Online.....	8
4. Kekurangan Pemasaran Online.....	9
BAB 2 PROSES PRODUKSI TAHU.....	11
A. Perendaman.....	11
B. Pencucian.....	12
C. Penggilingan.....	12
D. Perebusan.....	13
E. Penyaringan.....	14
F. Pengasaman / Penggumpalan.....	14
G. Pembungkusan dan Pencetakan.....	14
H. Pewarnaan.....	15
BAB 3 DIVERSIFIKASI AMPAS TAHU.....	16
A. Ampas Tahu.....	16
B. Diversifikasi Ampas Tahu.....	17
1. Kripik Ampas Tahu.....	17
2. Nugget Ayam Ampas Tahu.....	18
3. Tepung Ampas Tahu.....	18
4. Abon Ampas Tahu.....	19
BAB 4 KRIPIK AMPAS TAHU.....	20
A. Pengertian Kripik.....	20
B. Kripik Ampas Tahu.....	21
C. Tahapan Dalam Pembuatan Kripik Ampas Tahu.....	21
1. Pemerasan/ Pengepressan.....	21
2. Pengukusan Ampas Tahu.....	22
3. Pendinginan Ampas Tahu yang Sudah Dikukus.....	22



MONOGRAF
PENINGKATAN DAYA KREATIFITAS PENGEMBANGAN
PRODUK DENGAN DIVERSIFIKASI AMPAS TAHU DAN
PENJUALAN MELALUI MARKETPLACE

Ir. Essy Malays Sari Sakti, M.MSI
Dr. Shafenti, SE. MM
Diah Pramestari, ST. MT



