

# Mahasiswa UGM Sulap Ampas Tahu Jadi Selai

Monday, 14 May 2012 WIB, Oleh: Ika



Makan roti tawar tidak akan lengkap rasanya jika tidak diolesi dengan selai. Dengan selai roti menjadi lebih terasa manis dan lezat.

Saat ini memang banyak dijual selai dengan varian rasa yang cukup beragam. Tapi, pernahkah Anda mencicipi selai dari ampas tahu?

Belum lama ini sejumlah mahasiswa UGM telah meluncurkan selai berbahan ampas tahu yang dilabeli dengan nama "Soy". Mereka adalah Ahmad Muhaimin Alfarisy (Pembangunan Wilayah UGM 2010), Dian Purnami Handayani (Teknik Kimia UGM 2010), Friestisy Blorindayoga Hariandrie (Teknik Kimia UGM 2010), Mudrikah (Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian UGM 2010) serta Ristiani Puji Lestari (Akuntansi UGM 2011) yang tergabung dalam Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan (PKM-K). Kelimanya menyulap limbah yang biasanya hanya berakhir di tempat pembuangan sampah menjadi sebuah produk makanan yang bernilai ekonomis dan bergizi tinggi.

Alfarisy menuturkan pengembangan selai ampas tahu ini berawal dari pengalamannya saat berjualan susu kedelai semasa SMA. Saat itu ia melihat limbah susu kedelai yaitu ampas kedelai tidak banyak dimanfaatkan dan terbuang sia-sia, begitu pula dengan ampas tahu. "Selama ini ampas tahu hanya digunakan sebagai pakan ternak dan bahkan dibuang begitu saja, padahal didalamnya mengandung gizi yang cukup tinggi," ungkapnya Senin (14/5) di Kampus UGM.

Disebutkan Alfarisy, dalam ampas tahu memiliki kandungan serat yang cukup tinggi sehingga baik untuk pencernaan. Selain itu didalam kedelai juga terkandung senyawa isoflavon yang baik untuk mencegah proses penuaan dini. "Kami memakai ampas tahu ini sebagai bahan pembuat selai

karena mengandung serat yang tinggi yaitu 8 persen lebih banyak dari selai-selai yang dijual dipasaran yang hanya mengandung serat sekitar 6 persen saja, ujarnya.

Pembuatan selai ini terbilang mudah. Pertama-tama ampas tahu yang masih segar dikukus terlebih dahulu selama 1 jam agar ampas tahu bisa lebih awet. Lalu ampas yang telah dikukus dicampur dengan buah yang sudah diblender terlebih dahulu bersama dengan gula pasir, cengkeh dan kayu manis. Selanjutnya setelah semua bahan tercampur dimasak kedalam penggorengan dan didihkan sampai mengental. Untuk komposisinya penggunaan ampas tahu berbanding buah adalah 1:2, ujarnya.

Saat ini a Soy dijual dalam bentuk roti bakar dengan menawarkan empat varian rasa yaitu rasa apel, jambu, pisang, dan coklat susu. Namun kedepan juga direncanakan akan dibuat produk a SOY dengan rasa baru seperti blueberry, mocca, sirsak, dan beberapa rasa oriental lainnya.

Selain memasarkan dalam bentuk roti bakar, dalam waktu dekat kelima mahasiswa tersebut juga akan merilis selai dalam bentuk cup ukuran 200 gram. Per cup nya dihargai Rp.6.500,-.

Semua rasa yang dijual merupakan perpaduan antara buah asli dengan ampas tahu sehingga dapat dipastikan mengandung gizi yang tinggi, padat serat, serta kandungan vitamin yang terutama berasal dari buah-buahan yang dipadukan, ujarnya.

Ditambahkan Dian Purnami, hingga saat ini penjualan roti bakar a Soy telah meraup omzet 1,8 juta sejak dirilis pada akhir Februari lalu. Roti bakar a SOY kini dijual dengan harga yang cukup terjangkau. Per potongnya hanya dibanderol Rp. 1.500,00,-, ujarnya.

Untuk sementara, lanjut Dian, roti bakar a Soy ini baru dipasarkan di sejumlah kantin di lingkungan kampus UGM. Beberapa diantaranya adalah kantin kejujuran sekretariat BEM KM Geografi, kantin Kejujuran Sekretariat Jamaah Muslim Geografi, kantin Jurusan Teknik Kimia UGM, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, kantin Fakultas Teknologi Pertanian, serta di beberapa kantin fakultas di Kampus Universitas Negeri Yogyakarta.

Nah, bagi Anda yang berminat, tidak usah berlama-lama. Silahkan langsung mencicipi kelezatan roti bakar dengan selai ampas tahu ala mahasiswa UGM ini. (Humas UGM/Ika)

---

## Berita Terkait

- [Mahasiswa UGM Ubah Ampas Susu Kedelai Menjadi Krim Anti Aging](#)
- [Angkat Ampas Tebu, Mahasiswa UGM Juarai LKTI Nasional](#)
- [Ampas Berpotensi Untuk Produksi Hidrogen](#)
- [Olah Ampas Tebu Jadi Silika Gel](#)
- [Briket dari Ampas Aren](#)