

PEMANFAATAN OLAHAN TAHU MENJADI BROWNIES SEBAGAI INOVASI EKONOMI KREATIF DI DESA KAMPUNG BARU JANJI

Fauziah Hanum¹, Ade Trya Amanda², Ibnu Rasyid Munthe³, Kamsia Dorliana Sitanggang⁴, Siti Hartati Yusida Saragih⁵, Novi Fitriandika Sari⁶

^{1,2}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Labuhanbatu

^{3,4,5}Fakultas sains dan Teknologi, Universitas Labuhanbatu

⁶Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Labuhanbatu

Email: fauziahhanummrp@gmail.com¹, Adetryaamanda95@gmail.com², ibnurasyidmunthe@gmail.com³, kamsiasitanggang@gmail.com⁴, yusida90.shys@gmail.com⁵, novifitriq@gmail.com⁶

ABSTRACT: Tofu is a long-known and popular soybean product in Indonesia. It boasts high nutritional value, is readily available, and offers potential as a substitute ingredient in brownies. This community service program employs a participatory and collaborative approach, encompassing outreach, technical production training, hands-on practice, mentoring, and product evaluation. This product not only offers nutritional advantages in the form of increased vegetable protein and reduced saturated fat, but also opens up opportunities for home businesses and increases community income. Socially, this activity strengthens the role of housewives, teenagers, and village youth as entrepreneurs while enhancing self-confidence and a spirit of mutual cooperation.

Keywords: Tofu, brownies, economic innovation

ABSTRAK: Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai yang sudah lama dikenal dan sangat populer di Indonesia. Tahu memiliki kandungan gizinya yang tinggi, mudah diperoleh, serta potensinya sebagai bahan substitusi dalam pembuatan brownies. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dengan menggunakan pendekatan partisipatif dan kolaboratif, meliputi tahapan sosialisasi, pelatihan teknis produksi, praktik langsung, pendampingan, dan evaluasi produk. Produk ini tidak hanya menawarkan keunggulan gizi berupa peningkatan protein nabati dan penurunan lemak jenuh, tetapi juga membuka peluang usaha rumah tangga serta meningkatkan pendapatan masyarakat. Dari sisi sosial, kegiatan ini memperkuat peran ibu rumah tangga, remaja dan pemuda desa sebagai pelaku usaha sekaligus meningkatkan rasa percaya diri dan semangat gotong royong.

Kata Kunci : Tahu, brownies, inovasi ekonomi

PENDAHULUAN

Ampas tahu adalah limbah industri dari bubur kedelai yang diperas untuk diambil sarinya pada pembuatan tahu (Nurasyifa et al, 2024) Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai yang sudah lama dikenal dan sangat populer di Indonesia. Sebagai bahan pangan, tahu

tidak hanya digemari karena harganya yang murah, akan tetapi karena kandungan gizinya yang tinggi. Tahu mengandung protein nabati yang bermanfaat untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh, serta kalsiumnya sangat penting dan bermanfaat untuk pemeliharaan tulang

serta gigi. Selain itu tahu juga mengandung berbagai vitamin dan mineral penting lain yang mendukung metabolisme tubuh. Kandungan gizi tersebut menjadikan tahu sebagai salah satu sumber protein nabati yang dapat menggantikan protein hewani, khususnya bagi masyarakat dengan keterbatasan ekonomi maupun bagi mereka yang beralih pada pola hidup sehat. Santriadi, et.al (2020) dalam penelitiannya menyatakan bahwa tahu dapat memperkuat potensi untuk diolah menjadi produk pangan inovatif. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa penambahan tahu ke dalam brownies kukus mampu meningkatkan kadar protein produk sekaligus memengaruhi sifat fisikokimia dan karakteristik organoleptiknya. Variasi penambahan tahu dilakukan dalam jumlah berbeda, yaitu 37,5 gr, 75 gr, dan 112,5 gr per resep. Dari ketiga variasi tersebut, formulasi dengan penambahan tahu sebanyak 37,5 gr atau sekitar 10% terbukti paling disukai panelis. Produk dengan formulasi tersebut memperoleh nilai terbaik berdasarkan uji rasa, warna, aroma, serta tekstur, sehingga dapat disimpulkan bahwa penggunaan tahu dalam jumlah yang proporsional mampu menghasilkan produk brownies yang tetap lezat sekaligus lebih sehat. Sejalan dengan itu,

trend dan gaya hidup sehat yang berkembang di masyarakat beberapa tahun terakhir ini turut mendorong meningkatnya permintaan terhadap produk pangan rendah lemak, tinggi protein, serta berbahan dasar alami. Brownies merupakan salah satu makanan yang selama ini dikenal sebagai kue modern yang sangat favorit dengan cita rasa cokelat khas, yang mulai dikembangkan ke arah varian sehat dengan substitusi bahan konvensional. Dalam hal ini, tahu berperan sebagai pengganti sebagian telur atau tepung terigu, sehingga produk yang disajikan tetap enak, bertekstur lembut, bergizi, dan memiliki nilai ekonomis. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh tim dilapangan, Tim PKM merancang untuk mengembangkan inovasi brownies tahu sebagai salah satu produk pangan kreatif, sehat, sekaligus bernilai ekonomi tinggi. Selain itu tim PKM juga merancang agar tahu dapat dijadikan sebagai inovasi kuliner yang mana nantinya masyarakat Desa Kampung baru Janji dapat melakukan pelatihan teknis pengolahan, strategi pemasaran, serta pembentukan jiwa kewirausahaan. Sasaran utama kegiatan ini adalah ibu rumah tangga dan remaja desa Kampung Baru Janji yang diharapkan dapat menjadi pelaku langsung dalam produksi maupun

pemasaran produk. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Kampung Baru Janji dengan tujuan jangka panjang untuk meningkatkan keterampilan masyarakat membuka peluang usaha baru, serta memperkuat ekonomi desa berbasis potensi lokal.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan partisipatif, kolaboratif, dan sistematis yang dirancang sedemikian rupa untuk memastikan keterlibatan masyarakat Desa Kampung Baru Janji. Pendekatan ini dilakukan karena dalam konsep pemberdayaan, masyarakat tidak seharusnya diposisikan hanya sebagai objek kegiatan yang pasif, melainkan sebagai subjek utama yang ikut menentukan arah, proses, dan keberlanjutan program. Dengan cara ini, diharapkan tumbuh rasa memiliki terhadap hasil kegiatan, meningkatnya motivasi untuk berwirausaha, serta terciptanya kemandirian masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal, khususnya tahu, sebagai bahan baku produk olahan yang bernilai tambah. Selain itu, pendekatan partisipatif juga dianggap mampu menjembatani kesenjangan antara pengetahuan akademik mahasiswa dengan praktik di lapangan

yang sangat relevan dengan kebutuhan masyarakat, sehingga program ini tidak berhenti sebagai kegiatan temporer saja, tetapi memiliki dampak jangka panjang. Secara sistematis, metode pelaksanaan program dibagi menjadi beberapa tahapan yang saling berkesinambungan, yakni:

Sosialisasi dan Edukasi

Tahapan awal dilakukan melalui kegiatan sosialisasi kepada berbagai kelompok masyarakat, terutama ibu rumah tangga, remaja putri, dan pemuda desa, yang berpotensi menjadi pelaku usaha mikro di bidang kuliner. Pada sesi ini, Ketua PKM dan tim menyampaikan materi terkait potensi tahu sebagai bahan dasar inovasi brownies. Materi yang dibahas meliputi kandungan gizi tahu, antara lain protein nabati, kalsium, vitamin, serta mineral yang bermanfaat bagi kesehatan, dan peluang pemanfaatannya dalam diversifikasi produk pangan kreatif. Penekanan juga diberikan pada nilai ekonomi tahu ketika diolah menjadi produk kekinian yang memiliki pasar luas. Untuk memperkuat pemahaman peserta, sosialisasi dilakukan dengan menggunakan metode presentasi interaktif, diskusi kelompok terarah (FGD), dan sesi tanya jawab yang memungkinkan terjadinya komunikasi dua

arah. Peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga diberi ruang untuk menyampaikan pengalaman sehari-hari mereka dalam mengolah tahu, kendala yang dihadapi, serta ide-ide inovatif yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Dengan pendekatan ini, masyarakat diharapkan semakin terbuka dalam memandang tahu, bukan sekadar lauk sederhana, tetapi juga sebagai bahan baku olahan pangan modern yang memiliki daya saing pasar.



1. Pelatihan Teknis Produksi

Tahap kedua adalah pelatihan teknis pembuatan brownies tahu yang difokuskan pada keterampilan praktis. Pada tahap ini, Tim PKM memberikan demonstrasi pembuatan brownies dengan menggantikan sebagian komponen telur dan mentega menggunakan tahu sutra atau tahu putih halus. Formulasi diuji melalui variasi penambahan tahu sebesar 10–15 % dari total berat bahan kering, karena berdasarkan penelitian terdahulu, komposisi tersebut dapat menghasilkan

tekstur lembut, cita rasa enak, serta daya terima yang tinggi oleh konsumen, adapun bahan dan alat yang digunakan yaitu :

1. Tepung Segitiga Biru 150 Gram / 15 Sendok Makan
2. Coklat Batang 110 gram
3. Minyak Makan 110 ml (10 Sendok Makan)
4. Telur Ayam 4 Butir
5. Gula Pasir 220 Gram / 15 Sendok makan
6. Vanili ½ Sendok Makan
7. 1 Sendok Sp
8. Tahu Putih
9. Baking Powder ½ Sendok Makan

Proses pembuatan brownies tahu kukus dilakukan dengan langkah yang sederhana namun tetap memperhatikan standar kebersihan dan kualitas produk. Tahap awal dimulai dari pemilihan bahan utama, yaitu tepung terigu protein sedang sebanyak 250 gram, tahu putih halus 37,5–75 gram (sekitar 10–15% dari total bahan kering), gula pasir 200 gram, tiga butir telur ayam, cokelat bubuk 50 gram, dark cooking chocolate 100 gram yang sudah dilelehkan, serta margarin 100 gram yang juga dilelehkan. Untuk mendukung cita rasa dan tekstur, ditambahkan pula baking powder satu sendok teh, vanili setengah sendok teh, dan garam secukupnya. Tahu yang dipakai harus segar dan berkualitas baik, kemudian ditiriskan airnya dan dihaluskan hingga benar-benar lembut agar mudah bercampur dengan adonan. Langkah berikutnya adalah mengaduk telur dan gula pasir menggunakan mixer dengan kecepatan sedang hingga mengembang dan berwarna pucat. Setelah itu, dimasukkan tahu halus, lelehan margarin, serta dark chocolate, lalu diaduk rata.

Bahan kering yang terdiri dari tepung terigu, cokelat bubuk, baking powder, garam, dan vanili yang sudah diayak kemudian dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan basah sambil diaduk perlahan dengan teknik lipat menggunakan spatula. Proses ini dilakukan hingga semua bahan tercampur secara homogen tanpa ada gumpalan. Adonan yang sudah siap dituangkan ke dalam loyang berukuran 20×20 cm yang telah dialasi kertas roti dan dioles tipis margarin. Loyang kemudian dimasukkan ke dalam panci kukusan yang sudah dipanaskan sebelumnya. Agar hasil kukusan maksimal, tutup kukusan dibungkus kain bersih sehingga uap air tidak menetes ke permukaan brownies. Proses pengukusan dilakukan selama kurang lebih 35-40 menit dengan api sedang hingga brownies matang sempurna. Setelah matang, brownies tahu kukus dikeluarkan dari loyang, dinginkan pada suhu ruang, kemudian dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Produk selanjutnya dapat dikemas dalam wadah plastik food grade atau kotak kertas dengan desain sederhana namun menarik. Penambahan label yang memuat nama produk, daftar bahan, tanggal produksi, dan masa simpan akan meningkatkan nilai jual sekaligus membangun kepercayaan konsumen. Dengan metode kukus ini, brownies tahu tidak hanya memiliki tekstur yang lembut dan rasa cokelat yang khas, tetapi juga lebih sehat karena tidak melalui proses pemanggangan, sehingga dapat menjadi alternatif cemilan fungsional yang cocok untuk dipasarkan sebagai produk inovasi pangan berbasis potensi lokal.



Proses pembuatan brownies tahu kukus dilakukan dengan langkah yang sederhana namun tetap memperhatikan standar kebersihan dan kualitas produk. Tahap awal dimulai dari pemilihan bahan utama, yaitu tepung terigu protein sedang sebanyak 250 gram, tahu putih halus 37,5–75 gram (sekitar 10–15% dari total bahan kering), gula pasir 200 gram, tiga butir telur ayam, cokelat bubuk 50 gram, dark cooking chocolate 100 gram yang sudah dilelehkan, serta margarin 100 gram yang juga dilelehkan. Untuk mendukung cita rasa dan tekstur, ditambahkan pula baking powder satu sendok teh, vanili setengah sendok teh, dan garam secukupnya. Tahu yang dipakai harus segar dan berkualitas baik, kemudian ditiriskan airnya dan dihaluskan hingga benar-benar lembut agar mudah bercampur dengan adonan. Langkah berikutnya adalah mengaduk telur dan gula pasir menggunakan mixer dengan kecepatan sedang hingga mengembang dan berwarna pucat. Setelah itu, dimasukkan tahu halus, lelehan margarin, serta dark chocolate, lalu diaduk rata. Bahan kering yang terdiri dari tepung terigu, cokelat bubuk, baking powder, garam, dan vanili yang sudah diayak kemudian dimasukkan sedikit demi sedikit ke

dalam adonan basah sambil diaduk perlahan dengan teknik lipat menggunakan spatula. Proses ini dilakukan hingga semua bahan tercampur secara homogen tanpa ada gumpalan. Adonan yang sudah siap dituangkan ke dalam loyang berukuran 20×20 cm yang telah dialasi kertas roti dan dioles tipis margarin. Loyang kemudian dimasukkan ke dalam panci kukusan yang sudah dipanaskan sebelumnya. Agar hasil kukusan maksimal, tutup kukusan dibungkus kain bersih sehingga uap air tidak menetes ke permukaan brownies. Proses pengukusan dilakukan selama kurang lebih 35-40 menit dengan api sedang hingga brownies matang sempurna. Setelah matang, brownies tahu kukus dikeluarkan dari loyang, dinginkan pada suhu ruang, kemudian dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Produk selanjutnya dapat dikemas dalam wadah plastik food grade atau kotak kertas dengan desain sederhana namun menarik. Penambahan label yang memuat nama produk, daftar bahan, tanggal produksi, dan masa simpan akan meningkatkan nilai jual sekaligus membangun kepercayaan konsumen. Dengan metode kukus ini, brownies tahu tidak hanya memiliki tekstur yang lembut dan rasa coklat yang khas, tetapi juga lebih sehat karena tidak melalui proses pemanggangan, sehingga dapat menjadi alternatif cemilan fungsional yang cocok untuk dipasarkan sebagai produk inovasi pangan berbasis potensi lokal.

2.Praktik Langsung dan Pendampingan

Untuk memperkuat keterampilan yang telah diberikan, peserta kemudian melakukan praktik langsung dengan perwakilan ibu-ibu PKK. Kegiatan ini mencakup seluruh rangkaian proses produksi, mulai dari pemilihan tahu berkualitas baik, pengolahan bahan tambahan, pencampuran adonan, pemanggangan, hingga pengemasan akhir. Selama praktik, Ketua PKM dan tim menekankan pentingnya menjaga sanitasi dan higienitas, seperti mencuci tangan sebelum memproses makanan, sterilisasi peralatan, serta penggunaan wadah makanan yang sesuai standar keamanan pangan. Lebih dari itu, peserta juga diajarkan keterampilan tambahan berupa pembuatan label sederhana yang memuat informasi produk, komposisi bahan, tanggal produksi, serta masa kedaluwarsa. Langkah ini dimaksudkan agar produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi aspek rasa, tetapi juga memiliki nilai tambah dari segi legalitas, estetika, dan kepercayaan konsumen. Pendampingan dilakukan secara intensif, sehingga apabila peserta menemui kesulitan, mereka dapat segera memperoleh arahan.



3. Evaluasi Produk

Produk brownies tahu yang dihasilkan dari praktik yang bertujuan menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap produk melalui indikator warna, aroma, rasa, tekstur, dan minat beli. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik, di mana panelis memberikan skor berdasarkan tingkat kesukaan mereka terhadap setiap atribut produk. Data penilaian dikumpulkan menggunakan kuesioner sederhana, kemudian diolah dan dianalisis secara deskriptif untuk mendapatkan gambaran umum mengenai kualitas produk serta menentukan formulasi brownies tahu yang paling optimal dan disukai masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk pangan kreatif yang inovatif, tetapi juga memberikan pengalaman nyata kepada masyarakat dalam melakukan penelitian sederhana yang aplikatif. Dengan kata lain, metode ini menjadi jembatan antara pendekatan akademik dan praktik

kewirausahaan lokal, sehingga dapat diaplikasikan baik dalam skala rumah tangga maupun usaha mikro kecil menengah (UMKM).



HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pencapaian Tujuan Kegiatan

Pengabdian kepada masyarakat Desa Kampung Baru Janji berhasil mencapai beberapa tujuan utama yang telah dirancang sejak awal. Pertama, terbentuknya kelompok masyarakat yang mampu memproduksi brownies tahu secara mandiri, mulai dari tahap persiapan bahan, pengolahan adonan, proses pemanggangan, hingga pengemasan dengan standar higienis dan estetis. Keberhasilan ini ditunjukkan oleh meningkatnya keterampilan ibu rumah tangga dan pemuda desa yang sebelumnya hanya terbiasa dengan pengolahan tahu sebagai lauk harian, kini mampu berinovasi menghasilkan produk kuliner

modern dengan nilai jual yang kompetitif.

2. Dampak Positif yang Diperoleh

Aspek Gizi

Brownies tahu menawarkan nilai tambah dari segi gizi. Substitusi sebagian bahan konvensional dengan tahu terbukti meningkatkan kandungan protein nabati sekaligus menurunkan kadar lemak jenuh. Hal ini menjadikan brownies tahu sebagai pilihan cemilan yang lebih sehat dibandingkan brownies pada umumnya. Produk ini relevan untuk dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan, remaja, orang dewasa, hingga lansia yang membutuhkan asupan bergizi namun rendah lemak. Dengan demikian, brownies tahu dapat berperan sebagai inovasi pangan fungsional yang mendukung pola makan sehat di masyarakat.

Aspek Ekonomi

Dari perspektif ekonomi, brownies tahu mampu membuka peluang usaha rumah tangga mikro dengan modal yang relatif kecil dan teknologi sederhana yang mudah dipelajari. Keuntungan dari penjualan awal menunjukkan bahwa produk ini dapat menjadi sumber pendapatan tambahan yang signifikan, terutama bagi ibu rumah tangga yang ingin membantu

ekonomi keluarga. Selain itu, apabila dipasarkan secara konsisten melalui saluran distribusi lokal, media sosial, maupun bazar desa, produk ini memiliki potensi berkembang menjadi unit usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang berdaya saing.

Aspek Sosial

Selain manfaat gizi dan ekonomi, dampak positif lain juga tampak dari aspek sosial. Keberhasilan masyarakat, khususnya perempuan, dalam menghasilkan produk kuliner bernilai jual tinggi telah meningkatkan rasa percaya diri mereka. Hal ini memperkuat peran perempuan sebagai motor penggerak ekonomi keluarga sekaligus agen perubahan dalam pengembangan inovasi desa. Tim PKM dan masyarakat juga mendorong terciptanya jejaring sosial baru yaitu memperkuat kepemimpinan lokal, serta menumbuhkan budaya gotong royong dalam kegiatan produktif.

Dampak Kegiatan

Dampak jangka panjang dari kegiatan ini tidak hanya terbatas pada produk brownies tahu itu sendiri, tetapi juga pada perubahan cara pandang masyarakat terhadap pangan lokal. Tahu yang sebelumnya hanya dipandang sebagai lauk sederhana kini mulai diakui sebagai bahan baku potensial untuk menghasilkan olahan

modern bernilai tambah. Inovasi ini menjadi simbol bahwa pangan lokal mampu bersaing dengan produk-produk modern di pasar yang semakin kompetitif. Bagi masyarakat Desa Kampung Baru Janji, kegiatan ini memberikan motivasi untuk terus mengeksplorasi potensi lokal lain yang dapat diolah menjadi produk kreatif dan bernilai ekonomi. Program ini juga berkontribusi dalam membangun kemandirian ekonomi desa, dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia melimpah, mudah diakses, dan terjangkau. Jika dikembangkan secara berkelanjutan, brownies tahu dapat menjadi salah satu ikon produk unggulan desa yang mendukung branding lokal sekaligus memperluas pasar UMKM. Sementara itu, bagi tim PKM dan mahasiswa kegiatan ini memberikan pengalaman nyata dalam pemberdayaan berbasis komunitas. Mahasiswa belajar merancang, mengimplementasikan, hingga mengevaluasi program inovasi pangan dengan pendekatan langsung kepada masyarakat. Pengalaman ini menjadi bekal penting dalam memahami dinamika sosial, tantangan kewirausahaan lokal, serta strategi pemberdayaan ekonomi kreatif yang berkelanjutan.

SIMPULAN

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)

yang dilaksanakan melalui di Desa Kampung Baru Janji menunjukkan bahwa tahu memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk kuliner modern yang kreatif, sehat, dan bernilai ekonomi tinggi. Sebagai bahan pangan lokal yang murah, mudah dijangkau, dan kaya gizi, tahu tidak hanya berfungsi sebagai sumber protein nabati, tetapi juga mampu meningkatkan kualitas produk olahan seperti brownies ketika digunakan dalam proporsi yang tepat. Metode yang diterapkan melalui pendekatan partisipatif dan kolaboratif terbukti efektif dalam melibatkan masyarakat sebagai subjek utama kegiatan. Mulai dari tahap sosialisasi, pelatihan teknis, praktik langsung, hingga uji organoleptik, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diaplikasikan dalam skala rumah tangga maupun usaha mikro.

Dampak kegiatan juga terlihat pada tiga aspek penting, yaitu: (1) aspek gizi, di mana brownies tahu menjadi camilan sehat karena lebih tinggi protein dan lebih rendah lemak dibandingkan brownies konvensional; (2) aspek ekonomi, yang membuka peluang usaha rumah tangga dan menambah penghasilan warga; serta

(3) aspek sosial, berupa peningkatan rasa percaya diri masyarakat, khususnya perempuan, serta penguatan budaya gotong royong dalam wirausaha desa. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa program ini berhasil tidak hanya dalam menghasilkan produk inovatif berbasis pangan lokal, tetapi juga dalam memberdayakan masyarakat melalui transfer keterampilan, peningkatan nilai tambah produk, serta pembentukan jiwa kewirausahaan. Model kegiatan seperti ini dapat direplikasi di desa lain dengan menyesuaikan potensi bahan baku lokal yang tersedia, sehingga mampu memberikan kontribusi nyata terhadap pembangunan ekonomi kreatif berbasis masyarakat dan mendukung kemandirian desa secara berkelanjutan.

DAFTAR RUJUKAN

- Hartati, E., & Lestari, G. A. Y. (2021). Ketahanan dan Keamanan Pakan Ternak Ruminansia di Lahan Kering. *Uwais Inspirasi Indonesia*.
- Mulyati. (2015). Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Talas (Colocasia gigantea Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak yang Berbeda. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang
- Nurasyifa, R. S., Mutriara, M. S. D. R., Putra, M. R. B., Rezeki, S., Qhardanova, M., 37 Inayah et al, Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Brownies Kering Kulit Pisang
- Munandar, A. (2024). Pemanfaatan Ampas Tahu Sebagai Upaya Mengelolah Menjadi Tepung Dalam Pembuatan Brownies Kukus. *Journal of Management and Creative Business*, 2(1), 158-164.
- Santriadi, M.T., Asmediana, A. & Luketsi, W.P. (2020) Formulasi serta analisis fisikokimia dan organoleptik tahu sebagai bahan tambahan dalam pembuatan brownies kukus. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(2), 120-129
- Santriadi, M.T. et al. (2020). Protein, kadar air dan karakter Organoleptik brownies kukus dengan tambahan tahu 37,5 g, 75 g, dan 112,5 g
- Yekti, G. I. A., & Suryaningsih, Y. (2017). Pelatihan Pembuatan cookies dari ampas tahu bagi masyarakat kelurahan ardirejo sebagai upaya pemanfaatan limbah padat pembuatan tahu. *Paradharma (Jurnal Aplikasi IPTEK)*, 1(1).