

Pelatihan Pembuatan Produk Inovatif Berbasis Tempe untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat

Sodirin¹, Senen Mustakim², Bustami Zainudin³, Ahmad Hudalil⁴, Redi Pinaloka⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai

E-mail: sodirin@saburai.ac.id

Article History:

Received: January 5, 2025

Revised: January 20, 2025

Accepted: January 27, 2025

Keywords: Inovasi Produk, Keripik Tempe, Pelatihan, Ekonomi Masyarakat.

Abstract:

Tempeh is an original traditional food from Indonesia which is a cultural heritage of the noble culture of the Indonesian nation. Tempeh is a super food or food that is rich in nutrients. Tempeh innovation can be used as a variety of food that can increase the economic value of the community. Partners' problems include the lack of community skills on how to process tempeh into various kinds of foods that are attractive and have high nutritional value. The solution offered is to provide education and training on the skills of making various processed tempeh products, one of which is making tempeh chips. Community service activities are carried out with four stages of activities, namely identification, preparation, implementation and evaluation. Identification of the problems faced, preparatory activities include taking care of permits, the implementation of activities includes training in making tempeh chips as an effort to innovate products and demonstrations of making tempeh chips. Participants were enthusiastic in participating in the training until it was finished. The training on making tempeh chips as an effort to innovate products runs smoothly, can improve the community's economy and participants follow enthusiastically.

Pendahuluan

Tempe merupakan makanan tradisional asli dari Indonesia yang merupakan warisan budaya dari budaya luhur bangsa Indonesia. Tempe adalah produk hasil olahan dari kacang kedelai yang banyak dikonsumsi dan diminati oleh masyarakat. Konsumsi tempe Indonesia mencapai tujuh kilogram per kapita per tahun [1]. Konsumsi rata-rata tempe per kapita dalam seminggu berturut-turut adalah 0,153 kg; 0,139 kg; 0,135 kg; 0,133 kg; 0,140 kg; 0,136 kg; 0,136 kg; dan 0,133 kg. Tempe dijadikan sebagai pangan fungsional yang mempunyai manfaat positif bagi tubuh. Tempe merupakan super food

atau pangan yang kaya akan zat gizi. Tempe kaya akan protein dan asam amino yang bermanfaat untuk kekebalan tubuh. Zat gizi tempe lebih mudah dicerna, diserap, dan dimanfaatkan tubuh dibandingkan dengan sumber protein yang lain. Selain keunggulan kandungan protein dan asam amino yang tinggi, tempe juga mengandung senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh; kandungan senyawa bioaktif seperti isoflavin, serat, dan sterol yang mempunyai dampak positif terhadap kesehatan; serta berperan dalam mencegah timbulnya berbagai macam penyakit seperti kardiovaskuler, kanker, osteoporosis, dan meringankan gejala menopause[2]. Tempe seringkali hanya diolah sebagai bahan pelengkap di dalam olahan sayuran. Di samping hanya sebagai bahan pelengkap, tempe juga seringkali disajikan sebagai bahan makanan ringan pendamping minum teh, misalnya sebagai tempe mendoan.

Pada umumnya dikalangan masyarakat mereka hanya mengetahui penggunaan bahan dasar kedelai dalam proses pembuatan tempe tersebut, selain untuk pembuatan tempe di lain pihak kedelai juga digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat sumber makanan lain misalnya tahu, sari kedelai, oncom, kecap, tauco dan sumber makanan lainnya sehingga dapat mengakibatkan persaingan yang sangat ketat untuk penyediaan bahan dasar untuk memproduksi bahan makanan yang berprotein tinggi dengan harga yang mudah dijangkau oleh masyarakat menengah kebawah[3]. Variasi makanan yang dikembangkan berdasarkan bahan dasar tempe juga tidak terlalu banyak ditemui dipasaran[4]. Upaya diversifikasi pangan diperlukan untuk meningkatkan konsumsi tempe. Diversifikasi pangan dapat meningkatkan nilai gizi dan konsumsi masyarakat. Diversifikasi pangan dalam bentuk aneka produk olahan dari tempe.

Salah satu inovasi produk olahan dari tempe adalah keripik tempe. Keripik Tempe merupakan tempe tipis yang digoreng kering seperti kerupuk, teksturnya kering dan keras. Tempe yang digunakan berasal dari tempe yang sudah di buat berukuran tipis dan juga ada tempe yang diiris dahulu. Apabila disimpan di tempat kering dan bersih, keripik tempe dapat bertahan sampai beberapa minggu[5]. Misalnya dipak dalam kantong plastik atau kaleng yang ditutup rapat dan tidak terkena pengaruh udara lembab. Tempe adalah makanan tradisional Indonesia yang merupakan hasil fermentasi kedelai. Fermentasi kedelai terjadi karena aktifitas kapang *Rhizopus sp* pada kedelai sehingga membentuk masa yang padat dan kompak[6]. Dalam proses penggunaan media sosial, orang-orang merupakan pelopor perubahan dimanapun mereka berada dengan perannya sebagai pemberi kekuatan moral, kontrol sosial dan agen pembaharuan dari fungsi dan kedudukannya yang strategis dalam pembangunan nasional[7]. Oleh sebab itu, peningkatan kualitas hidup sumber daya manusia harus lebih ditingkatkan untuk membekali mereka dalam membangun bangsa[8].

Desa Merak Batin merupakan salah satu desa di Kecamatan Natar Lampung Selatan yang mempunyai beberapa UMKM pembuatan tempe. Banyaknya produsen tempe belum mendorong masyarakat untuk mengolah tempe menjadi aneka olahan

tempe yang bervariasi. Masyarakat di Desa Merak Batin masih mengolah tempe hanya sebatas menjadikan lauk nabati karena kurangnya pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi dan manfaat dari tempe, serta kurangnya keterampilan masyarakat tentang cara pengolahan tempe menjadi aneka olahan tempe yang menarik dan mempunyai nilai gizi tinggi.

Dengan berdasarkan beberapa hal tersebut diperlukan adanya program inovasi Kripik Tempe. Program inovasi adalah kegiatan menciptakan jiwa dan semangat kewirausahaan dalam melahirkan manusia yang berkarakter, berkapasitas, berdaya saing, berprestasi kerja, dan profesional. Manusia dapat memahami potensi diri sebagai wirausaha muda, mengetahui potensi usaha sesuai daerahnya, memahami teknik manajemen usaha, membentuk jaringan usaha, dan memahami pengembangan usaha. Program pengembangan usaha adalah tanggung jawab dari setiap pengusaha atau wirausaha yang membutuhkan pandangan kedepan, motivasi dan kreativitas. Jika hal ini dapat dilakukan oleh setiap wirausaha, maka besarlah harapan untuk dapat menjadikan usaha yang semula kecil menjadi skala menengah bahkan menjadi usaha besar.

Metode

Jumlah peserta dalam kegiatan ini adalah 20 peserta yang semuanya ibu-ibu rumah tangga dan UMKM tempe. Kegiatan dilaksanakan pada Rabu, 11 September 2024 Pukul 09:00-17:00 WIB di kediaman Ibu Heni yang merupakan salah satu peserta yang mengikuti pelatihan. Sebelum memulai kegiatan dilakukan identifikasi masalah yang mana biasanya tempe dijual secara langsung. Metode pelaksanaan kegiatan yang digunakan dalam menangani masalah, meliputi: **Tahap Identifikasi Permasalahan**, Pada tahap ini dilakukan kunjungan pada hari Senin, tanggal 9 September 2024 ke Desa Merak Batin, Lampung Selatan untuk memperoleh informasi dari beberapa anggota Ibu-Ibu dengan melakukan wawancara sehingga dapat mengidentifikasi permasalahan yang ada. **Tahap Perencanaan Kegiatan**, Rencana kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi: Koordinasi dengan mitra tentang penyusunan jadwal kegiatan, Inventarisasi alat dan bahan pelatihan yang diperlukan, Pengadaan alat dan bahan produksi yang dibutuhkan. **Tahapan Pelaksanaan**, Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan di Desa Merak Batin, Lampung Selatan pada hari Rabu tanggal 11 September 2024 yaitu dengan memberikan pelatihan pembuatan keripik tempe dan menggunakan tempe sebagai bahan dasar. Pelatihan dipilih dengan menggunakan metode ceramah, praktek dan tanya jawab/diskusi karena dengan metode ini akan lebih efektif dan dapat mempermudah dalam penyampaian pesan secara langsung mengenai tahapan pelaksanaan, melihat situasi alat dan bahan-bahan yang digunakan serta dapat melihat peragaan secara langsung. **Tahap Monitoring dan Evaluasi**, Pada tahap ini dilakukan pada tanggal 18 September 2024, selanjutnya tim pengabdian melaksanakan evaluasi

terhadap kepuasan para peserta dengan menanyakan mengenai kepuasan dengan materi pelatihan, kepuasan dengan produk yang dihasilkan serta kemanfaatannya dan keinginan untuk memproduksi sendiri. Selanjutnya dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab sambil terus memberikan dorongan kepada para peserta untuk belajar kreatif dalam meningkatkan kemandirian perekonomiannya rumah tangga dengan membangun jiwa wirausaha.

Hasil

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan Desa Merak Batin, Lampung Selatan yang dimulai dengan melakukan kunjungan lapangan atau survei dengan menemui beberapa anggota ibu-ibu rumah tangga dan UMKM tempe untuk mengidentifikasi masalah yang ada sehingga mendapatkan masukan mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan. Setelah berdiskusi dengan beberapa anggota ibu-ibu rumah tangga menemukan masalah serta solusi untuk menanganinya. Adapun solusi yang dilakukan dalam menangani masalah yang ada yaitu dengan memberikan pelatihan pembuatan olahan tempe menjadi keripik tempe dikarenakan harga yang terjangkau dan mudah didapatkan.

Proses pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dimulai dari tanggal 9 September 2024, yang dimulai dari kegiatan survei lapangan hingga puncak kegiatannya dilakukan pada tanggal 11 September 2024 yaitu acara pelatihan. Acara pelatihan diikuti oleh 20 orang peserta yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dan UMKM tempe. Ibu rumah tangga dipilih menjadi peserta dengan harapan mereka dapat menggunakan pengetahuan dan keterampilan membuat tempe dan produk olahannya untuk meningkatkan kesejahteraan melalui pemenuhan gizi dengan mengonsumsi tempe dan peningkatan ekonomi melalui penjualan tempe dan produk olahannya. Selain itu, para peserta diharapkan dapat menyalurkan keterampilan tersebut kepada anggota keluarga lainnya dan kepada masyarakat di Desa Merak Bati, Lampung Selatan.

Pelaksanaan kegiatan di ruangan terbuka membuat masyarakat sekitar (selain peserta) dapat ikut melihat dan mendengarkan penyuluhan dan pelatihan yang diberikan. Banyaknya masyarakat yang tertarik untuk melihat kegiatan ini merupakan hal positif yang mengindikasikan adanya antusiasme masyarakat untuk mengetahui dan belajar keterampilan baru. Selama kegiatan berlangsung, para peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dengan antusias dan penuh semangat. Setelah mendapatkan pelatihan ini, para peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk membuat dan mengolah tempe. Namun, beberapa peserta maupun masyarakat sekitar yang melihat pelatihan menyatakan telah memiliki keterampilan untuk membuat berbagai produk olahan tempe, hal ini terkait dengan pekerjaan mereka sebagai ibu rumah tangga. Meskipun demikian, selama ini belum terlintas di pikiran mereka untuk memulai usaha menggunakan produk olahan tempe. Dengan adanya kegiatan ini, beberapa peserta mulai memikirkan dan mempertimbangkan untuk memulai usaha agar memperoleh penghasilan tambahan.

Materi yang disampaikan menyisipkan motivasi berwirausaha, manfaat mengonsumsi tempe dan langkah langkah pembuatan keripik tempe. Setelah

pembuatan keripik terong selesai, kemudian dilakukan evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilakukan. Dari evaluasi yang dilakukan terhadap para peserta, semua peserta merasa puas dengan materi pelatihan yang disampaikan, peserta mengatakan puas dengan hasil produk yang diperoleh dari hasil pelatihan.

Kesimpulan

Dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Merak Batin, Lampung Selatan dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat telah melalui tahap serangkaian kegiatan yaitu mulai dari persiapan, perencanaan, pelaksanaan kegiatan dan pelatihan pembuatan keripik tempe dan evaluasi kegiatan. Program kegiatan pengabdian masyarakat telah berjalan dengan baik semua peserta merasa puas dengan materi pelatihan yang disampaikan, peserta mengatakan puas dengan hasil produk yang diperoleh dari hasil pelatihan. Saran yang diharapkan dapat menjadi masukan untuk Ibu-ibu rumah tangga dan UMKM Tempe di Desa Merak Batin, Lampung Selatan sebagai berikut : a. Diharapkan pengrajin tempe dapat tetap konsisten untuk meningkatkan kualitas keripik tempe yang telah dilakukan selama kegiatan pengabdian masyarakat. Baik dari segi kemasan maupun kualitas kebersihan dari produk olahan tempe. b. Program yang telah dipaparkan dan dilakukan diharapkan dapat membuat peningkatan penjualan serta menciptakan produk olahan tempe yang menjadi daya saing yang baik di pasaran, c. Tetap menjaga hubungan yang baik.

Ucapan Terima Kasih

Saya ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam keberhasilan kegiatan ini. Terima kasih kepada para peserta yang telah dengan antusias mengikuti setiap sesi sosialisasi dan diskusi, serta memberikan umpan balik yang sangat berharga. Ucapan terima kasih juga saya sampaikan kepada tim pengabdian yang telah bekerja keras menyusun dan menyelenggarakan acara ini dengan baik. Selain itu, apresiasi yang tulus kepada para narasumber yang telah berpartisipasi dalam pengabdian ini, berbagi wawasan, dan membantu menyebarkan informasi penting kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga. Semoga semua upaya yang telah kita lakukan bersama dapat memberikan dampak positif yang berkelanjutan. Terima kasih!

Referensi

- D. Puspita Dewi, K. Astriana, D. Arthyka Palifiana, and D. Erfanda, "Pembuatan Olahan Tempe Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan," *Pengabdian. Univ. Respati Yogyakarta Vol. 1 No. 1*, vol. 1, no. 1, pp. 113–117, 2022.
- T. Maryati, H. Rimiyati, and N. Jannah Fadilatul, "Pendampingan Pengabdian Masyarakat Ukm Tempe," *WEBINAR ABDIMAS 3 - 2020 Inov.*, no. 2013, pp.

68–75, 2020.

- S. Ani, G. Giyatmi, and E. S. Paranita, "Pengabdian Kepada Masyarakat Penentuan Biaya Produksi Tempe Pada Kampung Industri Kecil Pengrajin Tempe Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan," *J. Pengabd. Kpd. Masy. Nusant.*, vol. 6, no. 1, pp. 1255–1260, 2024.
- Y. Rahmawati and S. Dhewantara, "Strategi Pemberdayaan Kripik Tempe Melalui Media Sosial di Sukoharjo," *Amaluna J. Pengabd. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 1–7, 2022, doi: 10.21154/amaluna.v1i1.761.
- H. Herlina, A. Purnamasari Bida, E. A. Agung, and S. Nur, "2024 Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia Pelatihan Pembuatan Tempe Dari Beberapa Jenis Bahan Baku Kacang- Kacangan Kepada Mahasiswa Universitas Patompo Untuk Pengembangan Wirausaha 2024 Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia," *Nanggroe J. Pengabd. Cendikia*, vol. 3, no. 5, pp. 39–44, 2024.
- D. A. Puryono, L. E. Sudiati, and ..., "Pendampingan Umkm Keripik Tempe Desa Langse Kecamatan Margorejo Dalam Mendesain Label Produk," *J. Pasopati Pengabd. Masy. dan Inov. Pengemb. Teknol.*, vol. 4, no. 2, pp. 103–108, 2022, [Online]. Available: <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/pasopati/article/view/14029>
- S. Christiani and L. Widjaja, "Pendampingan Pengabdian Masyarakat Ukm Cokelat Tempe Di Kampung Tematik Tempe Kelurahan Koang Jaya Kota Tangerang," *Servecivitatis*, vol. 1, no. 1, 2022.
- C. Sundaygara, D. Wahyuningsih, K. B. Pranata, and S. Solikhan, "Pengabdian Perbaikan Fasilitas Mesin Produksi Keripik Tempe di Panti Asuhan Bhakti Luhur," *JAPI (Jurnal Akses Pengabd. Indones.)*, vol. 4, no. 1, p. 42, 2019, doi: 10.33366/japi.v4i1.1219.