



Diversifikasi Produk Hasil Olahan Tempe Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Kelurahan Bandungrejo, Kecamatan Mranggen Kabupaten Demak

Dyah Ika Kirana Jalantina^{1✉}, Maria Magdalena Minarsih², Dewi Fatmasari³, Retno Djohar Juliani⁴
^{1,2,3,4}Fakultas Ekonomi, Universitas Pandanaran, Semarang

Abstrak

Tempe merupakan makanan sehat berbahan alami yaitu kedelai dengan kandungan gizi yang lengkap seperti protein, vitamin B, asam lemak, antioksidan dan antibiotik alami. Tempe banyak dikonsumsi oleh mayoritas penduduk Indonesia sebagai lauk. Diversifikasi hasil olahan tempe dapat dijadikan aneka macam produk dengan daya jual tinggi yang dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat setempat khususnya para wanita tentang diversifikasi tempe sekaligus mengadakan pelatihan agar dapat menambah pendapatan. Kegiatan ini dilaksanakan dengan beberapa tahapan yaitu persiapan mencakup perencanaan dan sosialisasi program kegiatan, penyediaan alat dan bahan kegiatan, pelaksanaan kegiatan yaitu pelatihan diversifikasi olahan tempe serta pemantauan dan evaluasi.

Kata Kunci: *Pendapatan, Gizi, Tempe.*

Abstract

Tempeh is a healthy food made from natural ingredients, namely soybeans, with complete nutritional content such as protein, B vitamins, fatty acids, antioxidants and natural antibiotics. Tempeh is widely consumed by the majority of the Indonesian population as a side dish. Diversification of processed tempe products can be made into various kinds of products with high selling power which can increase the economic value of society. The aim of this service is to provide knowledge to the local community, especially women, about tempeh diversification as well as providing training to increase income. This activity was carried out in several stages, namely preparation including planning and socialization of activity programs, provision of activity tools and materials, implementation of activities, namely training on the diversification of processed tempeh as well as monitoring and evaluation.

Keywords: *Income, Nutrition, Tempeh.*

PENDAHULUAN

Makanan tradisional Indonesia hasil warisan budaya yang dikonsumsi oleh semua kalangan sekaligus telah mendunia salah satunya adalah tempe. Tempe terbuat dari kacang kedelai dan campuran bahan lain melalui proses fermentasi atau peragian sehingga menghasilkan produk yang bergizi tinggi dengan cita rasa yang baik (Aulia, Lestari, Khalib, & Safitri, 2023). Indonesia merupakan negara penghasil tempe terbesar dunia walaupun sebagian besar bahan baku kedelainya masih mengandalkan impor karena produktifitas petani kedelai lokal yang masih rendah.



Sumber : Kementerian Pertanian, Februari 2021

Gambar 1. Proyeksi Produksi Kedelai Indonesia Tahun 2020-2024

Desa Bandungrejo Kecamatan Mranggen Kabupaten Demak yang berbatasan langsung dengan Kota Semarang mempunyai banyak industri rumah tangga sebagai penyangga ekonomi daerah setempat diantaranya adalah penghasil tempe. Sentra industri rumah tangga pembuatan tempe ini berada di RT 02 RW 06 dimana beberapa industri rumahan memproduksi tempe. Dengan peralatan sederhana sekitar empat kuintal kedelai sebagai bahan baku utama tempe akan diolah tiap harinya. Diawali dengan proses perebusan kedelai selama dua jam sampai masak kemudian didiamkan selama satu malam. Keesokan harinya adalah proses penggilingan kedelai menggunakan mesin agar terlepas dari kulit arinya. Setelah bersih maka proses pemberian ragi dimulai dengan komposisi tertentu. Selesai proses peragian, kedelai dibungkus dengan daun atau plastik kemudian disusun di rak secara bertumpuk dan ditempatkan di ruang dengan suhu hangat. Hasil produk tempe yang sempurna akan didapatkan setelah tiga hari dan siap dipasarkan di pasar-pasar tradisional di daerah Mranggen dan sekitarnya.



Gambar 2 . Proses perebusan kedelai selama dua jam



Gambar 3. Proses pemisahan kedelai dari kulit ari setelah dilakukan penggilingan



Gambar 4. Proses pembungkusan kedelai sesetah dilakukan peragian

Masyarakat sekitar merupakan konsumen tetap dari produk tempe ini karena mudah didapatkan serta harganya yang terjangkau. Mereka juga dapat memanfaatkan kemudahan memperoleh bahan baku tempe ini untuk membuat diversifikasi produk olahan tempe yang tentunya dapat menambah pendapatan rumah tangga. Namun karena kurangnya pengetahuan akan produk makanan berbahan dasar tempe yang kekinian maka masyarakat khususnya para ibu rumah tangga belum dapat mengolah tempe ini agar menghasilkan bermacam hasil makanan yang menarik untuk dikonsumsi selain juga sehat. Apalagi dengan kondisi saat ini dimana masyarakat lebih mengutamakan kesehatan sehingga akan mengkonsumsi makanan yang rendah kolesterol, kaya protein namun tetap lezat.

Pengrajin tempe mendapatkan tantangan dalam inovasi produk mulai dari proses, penemasan, pemasaran sekaligus diversifikasi produknya (Sutrisno, et al, 2023). Usaha diversifikasi pengembangan produk tempe dilakukan agar konsumsi tempe meningkat (Swissia & Halimah, 2023).

Berdasarkan kondisi yang ada pada masyarakat setempat maka identifikasi masalah diantaranya adalah :

- 1) Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi produk hasil olahan tempe yang layak jual dan sesuai dengan keinginan konsumen
- 2) Kurangnya jiwa kewirausahaan ibu-ibu rumah tangga setempat dalam menambah pendapatan rumah tangga
- 3) Ketersediaan peralatan yang terbatas

Tujuan dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini diantaranya adalah :

- 1) Memberi pengetahuan kepada ibu-ibu rumah tangga setempat tentang diversifikasi produk olahan tempe yang lezat, bergizi dan marketable dengan praktek demo memasak menggunakan peralatan yang ada.
- 2) Menumbuhkan jiwa kewirausahaan ibu-ibu rumah tangga dengan lebih kreatif dan inovatif dalam menghasilkan produk olahan tempe
- 3) Menghitung cost production agar dapat ditemuan harga jual produk yang wajar namun profitable

METODOLOGI

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahap diantaranya adalah :

1. Sosialisasi diversifikasi produk tempe
Sosialisasi pengembangan produk tempe dan makanan sehat yang tinggi protein, rendah lemak dan mudah diperoleh.



Gambar 5. Sosialisasi ibu-ibu rumah tangga warga setempat

2. Penyuluhan tentang kewirausahaan dan pemasaran

Pelatihan ini menitikberatkan pada dasar-dasar wirausaha, kreatifitas dan inovasi, motivasi serta usaha kecil. Diharapkan tahap kegiatan ini dapat meningkatkan pemahaman yang lebih baik tentang kewirausahaan sekaligus menumbuhkan jiwa kewirausahaan.



Gambar 6. Penyuluhan kewirausahaan

3. Pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan tempe

Pelatihan dilakukan sekaligus raktek bersama ibu-ibu rumah tangga masyarakat setempat. Pada kegiatan ini, masyarakat diberikan tiga macam resep produk olahan tempe yang kekinian sehingga dapat menarik minat konsumen untuk membeli produk. Resep tersebut adalah :

- 1) Steak Tempe

Bahan :

- 1 papan tempe, potong, kukus, dan haluskan
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- 1/2 butir telur, kocok lepas
- 1 sdm tepung tapioka
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt ketumbar bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt garam
- Tepung panir kasar untuk pelapis

Bahan saus:

- 2 siung bawang putih
- 1/3 buah bawang bombay, iris
- saus barbekyu
- 1 gelas air
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap manis
- 1/2 sdm kecap asin
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- Saus pedas atau sambal jika ingin pedas
- Larutan maizena dari 2 sdm air dan 1 sdm tepung maizena

Pelengkap, potong dan kukus:

- 1/2 batang wortel
- 2 batang kacang panjang atau buncis
- Kentang

Cara membuat:

1. Aduk rata tempe dengan semua bahan steak selain tepung panir, bentuk menjadi 2 bulat pipih layaknya steak. Balur dan tekan-tekan pada tepung panir sampai tertutup rata.
2. Panaskan 4 sdm minyak dengan api sedang, masukkan steak, tutup dan masak hingga kecoklatan pada kedua sisinya, angkat.
3. Buat saus dengan menumis bawang hingga harum, kemudian masukkan saus barbekyu, tumis kembali hingga harum, tuangkan air dan biarkan mendidih.
4. Masukkan semua bahan saus selain larutan maizena. Koreksi rasa.
5. Masukkan larutan maizena, didihkan hingga mengental sesuai selera, segera matikan api. Sajikan



Gambar 7-8. Proses pembuatan steak tempe



Gambar 9. Steak tempe siap konsumsi

2) Cheeseballs Tempe

Bahan :

- 300 gr tempe dikukus
- 1 sdm tepung terigu
- ½ blok keju quick melt
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdm kaldu jamur
- ½ sdt lada bubuk

Bahan pencelup :

- 1 butir telur kocok lepas
- Tepung terigu secukupnya
- Tepung panir secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat :

- Haluskan tempe kukus dan campurkan dengan semua bahan, aduk rata
- Potong keju kotak-kotak kecil
- Ambil satu sendok makan adonan tempe, pipihkan
- Taruh potongan keju ke dalamnya, bulatkan dan bentuk sampai rapi
- Gulingkan ke dalam tepung serba guna lalu ke telur kocok kemudian ke

tepung panir

- Panaskan minyak goreng, goreng cheseeballs dengan api kecil sampai kuning.
- Sajikan dengan saus sambal



Gambar 10-11. Proses pembuatan Cheeseballs Tempe



Gambar 12. Cheeseballs Tempe siap konsumsi

3) Nugget Tempe

Bahan :

- 500 gr tempe, kukus dan haluskan
- 1 sendok makan tepung tapioka
- 2 buah wortel, parut dengan parutan keju
- 2 butir telur
- 2 batang daun bawang iris tipis
- 1 sendok teh lada bubuk
- 2 sendok teh garam
- 1 sebdok teh kaldu bubuk
- 5 siung bawang putih haluskan
- 2 siung bawang merah haluskan

Bahan Pelapis :

- 50 gr tepung terigu
- Air secukupnya
- Tepung panir secukupnya

Cara Membuat :

- Campurkan semua bahan jadi satu kecuali bahan pelapis, aduk rata
- Masukkan ke dalam loyang yang telah dioles tipis dengan minyak sayur. Kukus selama 20 menit.
- Angkat dan dinginkan
- Keluarkan dari cetakan, potong sesuai selera
- Campur bahan tepung terigu dan air, celupkan potongan tempe kedalam campuran terigu dan air, gulingkan e tepung panir. Goreng dalam minyak panas.
- Nugget tempe siap disajikan

Nugget tempe dapat dijual dalam bentuk frozen yang dikemas dalam thin wall agar praktis, higienis dan menarik. Konsumen hanya tinggal menggoreng saja dan bisa menjadikannya persediaan untuk lauk yang bergizi.



Gambar 13-14. Proses pembuatan Nugget Tempe

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi diversifikasi produk tempe.

Saat ini teknologi informasi berkembang pesat sehingga memudahkan masyarakat untuk mengetahui produk berupa makanan yang sedang digemari. Konumen saat ini sangat kritis sehingga makanan yang dikonsumsi tidak hanya sehat namun enak, menarik dari segi bentuk maupun kemasan.

Kreatifitas sangat diperlukan dalam pengembangan produk agar selalu diminati konsumen. Untuk dapat memahami apa yang diinginkan konsumen pada saat ini maka pelaku bisnis harus selalu mengijuti perkembangan informasi produk terbaru (Hutagalung, WInata, Sobirin, & Hendra Jaya, 2023).

2. Penyuluhan tentang kewirausahaan dan pemasaran

Kewirausahaan merupakan salah satu faktor penentu dalam pertumbuhan perekonomian dan pemberdayaan masyarakat, dapat meningkatkan peluang kerja, meningkatkan pendapatan sekaligus meminimalisir kemiskinan (Swissia & Halimah, 2023). Melalui penyuluhan masyarakat diharapkan mendapat tambahan pengetahuan tentang kewirausahaan mencakup proses bisnis, keterampilan dan pemasaran yang dapat digunakan dalam pengembangan bisnis.

Pelatihan pemasaran diantaranya adalah pengetahuan dalam memasarkan produk secara umum, perencanaan pemasaran, peluang pasar dan strategi pemasaran. Sebelum melakukan produksi, pelaku bisnis harus sudah menetapkan pasar sasarnya, dimana akan dipasarkan serta metode pemasaran (offline atau online) (Ardiana, et all, 2023)

3. Pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan tempe

Dalam bidang pemasaran, diversifikasi produk harus dilakukan oleh setiap pelaku usaha agar dapat tetap eksis di pasar. Konsumen mudah bosan terhadap produk yang tidak berkembang sehingga akan beralih ke merek lain (Megasari & Bulotio, 2023).

Semakin banyak inovasi produk tempe akan semakin meningkatkan nilai jual tempe. konsumen tidak hanya membeli tempe sebagai lauk sederhana namun juga dapat sebagai makanan yang menarik, lezat dan kekinian. Produk olahan tempe yang menarik sangat membuka peluang usaha.



Gambar 15-16. Hasil Pengabdian

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Kelurahan Bandungrejo bertujuan untuk memberikan pengetahuan sekaligus praktek dalam hal diversifikasi produk tempe sekaligus pengetahuan tentang kewirausahaan dan pemasaran. Diversifikasi merupakan pengembangan produk olahan tempe menjadi produk makanan yang kekinian dan sedang diminati oleh masyarakat saat ini yaitu steak tempe, nugget tempe dan cheese balls tempe.

Penyuluhan juga mencakup pengetahuan kewirausahaan agar masyarakat setempat mau berusaha menambah pendapatan keluarga, lebih jauh adalah dapat menciptakan peluang kerja. Sedangkan pengetahuan tentang manajemen pemasaran bertujuan agar dapat menjual produk dengan strategi pemasaran yang efektif, memahami siapa pasar sasarnya dan dimana produk akan dipasarkan.

Referensi :

- Ardiana, V., Zahranissa, N., & ... (2023). Dampak Dan Kontribusi Positif Pemberdayaan Masyarakat Kelompok Perajin Tempe Plaju Oleh Pt Kilang Pertamina Internasional Ru *Journal of ...*, 3(1), 130–146. Retrieved from <http://batarawisnu.gapenas-publisher.org/index.php/home/article/view/160>
- Aulia, A. S., Lestari, D., Khalib, I., & Safitri, M. (2023). Pengembangan UMKM Tempe Nugget Desa Seberang Sungai Development Of Tempe Nugget MSMEs In Seberang Sungai Village. 1(3).
- Fitriana, Aning, R. Satria Setyanugraha, and Reza Rahmadi Hasibuan. "Pengelolaan Keuangan Keluarga dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Masyarakat yang Mandiri Kelurahan Teluk Kabupaten Banyumas." *Perwira Journal of Community Development* 1.1 (2021): 37-41.
- Hasibuan, R. R., Setyanugraha, R. S., Amelia, S. R., Arofah, A. A., & Pratiwi, A. R. (2021). Penyuluhan Pemanfaatan Air Nira Pohon Kelapa Menjadi Gula Semut untuk Meningkatkan Perkonomian Desa Kuripan Kabupaten Cilacap. *ETHOS: Jurnal Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(1), 107-111.
- Hasibuan, R. R. (2021). Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Promosi, dan Tenaga Penjual terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik Import Oriflame di Spo 1507. *Jurnal Ekonomi*, 11(2), 1-12.
- Ardiana, V., Zahranissa, N., & ... (2023). Dampak Dan Kontribusi Positif Pemberdayaan Masyarakat Kelompok Perajin Tempe Plaju Oleh Pt Kilang Pertamina Internasional Ru *Journal of ...*, 3(1), 130–146. Retrieved from <http://batarawisnu.gapenas-publisher.org/index.php/home/article/view/160>
- Aulia, A. S., Lestari, D., Khalib, I., & Safitri, M. (2023). Pengembangan UMKM Tempe Nugget Desa Seberang Sungai Development Of Tempe Nugget MSMEs In Seberang Sungai Village. 1(3).
- Hutagalung, J., Wlnata, H., Sobirin, & Hendra Jaya, O. F. S. (2023). Pelatihan Digital Marketing Sebagai Strategi Pengembangan Marketing Dan Branding Produk Pada UMKM. *Jurnal Abdimas Tgd*, 3(1), 137–144.
- Megasari, R., & Bulotio, N. F. (2023). Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Berbahan Baku Udang Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga. *Parta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 41–45. <https://doi.org/10.38043/parta.v4i1.4327>
- Sutrisno, G., Umiyati, H., Ristiani, R., & Swastika, U. U. (2023). BIMBINGAN KEWIRAUSAHAAN DAN INOVASI PRODUK PADA USAHA PENGRAJIN TEMPE DI KAMPUNG TEMPE KELURAHAN KOANG JAYA KOTA TANGERANG.

Swissia, P., & Halimah. (2023). OPTIMALISASI DIGITAL MARKETING DALAM MENINGKATKAN BRANDING PADA UMKM TEMPE MBAH MUL DI DESA PURWOTANI. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(8), 5949–5956. <https://doi.org/10.31862/9785426311961>