

Original Research Paper

Diversifikasi Produk Tempe Menjadi Kripik Tempe di Desa Kalijaga Timur

Suhendi¹, Mariam Ulayya², Rusmita Aeni³, Muhammad Dzahir⁴, Gilang Maulida'ia⁵, I Gede Dhiyo Brahmandika Prapanca⁶, Rina Lisa Fitri⁷, Elina Sopian⁸, Fitria Wulandari⁹, Liyliys Diana Dewik¹⁰, Moh. Irawan Zain^{11*}

¹Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Mataram

²Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

³Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, FKIP, Universitas Mataram

⁴Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

⁵Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

⁶Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Mataram

⁷Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram

⁸Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Mataram

⁹Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Mataram

¹⁰Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

¹¹⁻²Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, FKIP, Universitas Mataram

<https://doi.org/10.29303/jpmp.v5i3.2105>

Sitasi: Suhendi., Ulayya, M., Aeni, R., Dzahir, M., Maulida'ia, G. M., Prapanca, I. G. D. B., Fitri, R. L., Sopian, E., Wulandari, F., Dewik, L. D & Zain, M. I (2022). Diversifikasi Produk Tempe Menjadi Kripik Tempe di Desa Kalijaga Timur . *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(3)

Article history

Received: 01 Juni 2022

Revised: 31 Agustus 2022

Accepted: 02 September 2022

*Corresponding Author: **Moh.**

Irawan Zain, Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, FKIP, Universitas Mataram, Indonesia. Email: irawanzain_fkkip@unram.ac.id

Abstract: Desa Kalijaga Timur adalah desa yang terletak di Kecamatan Aikmel, Kabupaten Lombok Timur. Pendapatan masyarakat di Desa Kalijaga Timur masih banyak yang bergantung pada sektor pertanian yaitu padi, jagung, kedelai, tomat dan lain-lain, kemudian pada sektor perkebunan kelapa, pisang, mangga dan lain-lain. Adapun industri yang cukup berkembang di desa Kalijaga Timur adalah industri tahu dan tempe. Industri ini cukup besar sehingga berdampak kepada banyaknya petani yang memilih menanam kedelai daripada yang lain. Hanya saja, industri tahu dan tempe masih terbatas produk dalam bentuk tahu dan tempe. tidak ditemukannya diversifikasi produk, misalnya kripik tempe, emping tahu, dan produk sejenisnya. Untuk itu, program kegiatan KKN Tematik Universitas Mataram memfokuskan untuk melakukan diversifikasi produk tempe menjadi kripik tempe. Ada beberapa alasan memilih kripik tempe, yaitu bernilai ekonomis tinggi dan menambah lapangan kerja. Bernilai ekonomis tinggi adalah meningkatnya perekonomian masyarakat. Menambah lapangan kerja yakni adanya lapangan kerja baru bagi para pemuda dan pemudi di Desa Kalijaga Timur. Metode yang digunakan pada kegiatan yaitu workshop yang bermuara pada produk. Produk yang dihasilkan berupa kripik tempe yang dapat di diversifikasi dengan bumbu penyedap sehingga memiliki lebih dari satu varian rasa. Kripik tempe hasil olahan mahasiswa KKN tematik Universitas Mataram memiliki varian rasa original dan balado.

Keywords: Diversifikasi Produk Tempe, Kripik Tempe

Pendahuluan

Desa Kalijaga Timur merupakan salah satu Desa yang berada di Kecamatan Aikmel,

Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa Kalijaga Timur termasuk dalam golongan Desa berkembang. Fokus mata

pencaharian masyarakatnya yaitu pada sektor pertanian, perkebunan, dan menjadi buruh tambang.

Potensi pertanian di desa Kalijaga Timur yaitu padi, jagung, kedelai, tomat dan lain-lain, kemudian pada sektor perkebunan kelapa, pisang, mangga dan lain-lain. Di Desa Kalijaga Timur juga banyak petani kedelai namun pemanfaatannya hanya untuk pembuatan tempe, bahkan di Desa Kalijaga Timur banyak masyarakatnya yang memiliki usaha pabrik tempe. Dari melimpahnya hasil pertanian di Desa Kalijaga Timur, mayoritas masyarakatnya menjual langsung hasil pertaniannya, masyarakat di Desa Kalijaga Timur belum mengolah hasil pertanian mereka menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi.

Di Desa Kalijaga Timur banyak masyarakatnya yang menjadi petani kedelai tak terkecuali di Dusun Erot Daya. Namun berdasarkan hasil survey dan wawancara, hasil dari pertaniannya belum dimanfaatkan secara maksimal. umumnya hanya dijadikan sebagai bahan baku olahan tempe. Padahal jika diolah menjadi suatu produk dapat memberikan nilai tambah dan menaikkan harga jual yang nantinya akan berpengaruh pada peningkatan perekonomian masyarakat. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan kedelai sebagai produk olahan yang bernilai ekonomis.

Kedelai memiliki banyak manfaat, diantaranya yaitu kadar serat dalam kacang kedelai dapat mencegah terjadinya sembelit (susah buang air besar) serta penyakit lainnya yang berhubungan dengan sistem pencernaan (siswono, 2004), kadar Fe dalam kacang kedelai baik untuk anak-anak dalam masa pertumbuhan, ibu hamil dan anak sekolah (andrian, 2004), dan masih banyak lagi manfaat lainnya.

Hal ini menunjukkan bahwa kedelai merupakan bahan hasil pertanian yang dapat diolah menjadi beragam jenis produk makanan yang memiliki nilai jual cukup tinggi. Jenis produk yang dapat diproduksi selain menjadi tempe adalah keripik tempe. Pengolahan peroduk ini tidak membutuhkan peralatan yang canggih sehingga dapat dengan mudah diaplikasikan oleh masyarakat untuk dikembangkan menjadi jenis usaha baru untuk meningkatkan perekonomian.

Kegiatan diversifikasi kripik tempe ini diawali dengan dilakukannya observasi pabrik tempe yang berada di Desa Kalijaga Timur, dilanjutkan dengan pengolahan kedelai yang

selanjutnya akan difermentasi menjadi tempe selama 2 hari, lalu pengolahan tempe hasil fermentasi tersebut menjadi keripik tempe, dan diversifikasi keripik tempe melalui pengemasan dan penambahan varian rasa.

Melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat ini, hasil yang diharapkan adalah dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat dan memberikan gambaran inovasi produk dalam mengolah hasil pertanian kedelai yang selama ini hanya dimanfaatkan sebagai olahan tempe biasa, menjadi kripik tempe sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa menjadi lebih baik.

Metode

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengolahan dan diversifikasi produk keripik tempe di Desa Kalijaga Timur, dilaksanakan mulai dari 13 Juli 2022 hingga 16 Juli 2022 melibatkan para pemuda yang berada di Dusun Erot Daya sebagai sasaran kegiatan. Adapun metode yang digunakan adalah metode workshop yakni pelatihan yang bermuara pada produk.

Observasi

Observasi dilakukan untuk melihat pabrik tempe yang berada di Desa Kalijaga Timur sekaligus untuk mengetahui jumlah produksi tempe di pabrik tersebut dan untuk mengetahui bagaimana proses dan tata cara fermentasi kedelai dengan ragi hingga menjadi tempe. Observasi dilakukan pada hari Rabu tanggal 13 Juli 2022.

Pengolahan Keripik Tempe

Kegiatan ini dilaksanakan untuk menjelaskan bagaimana cara pengolahan tempe untuk diolah menjadi keripik tempe. Rangkaian kegiatan pengolahan keripik tempe yakni penjelasan prosedur pembuatan keripik tempe dan demonstrasi proses pengolahan oleh tim KKN Tematik Universitas Mataram, dilanjutkan dengan praktik pengolahannya oleh para pemuda desa yang menjadi sasaran kegiatan. Kegiatan pengolahan keripik tempe dilakukan mulai hari Kamis tanggal 14 Juli 2022 sampai dengan hari Sabtu tanggal 16 Juli 2022.

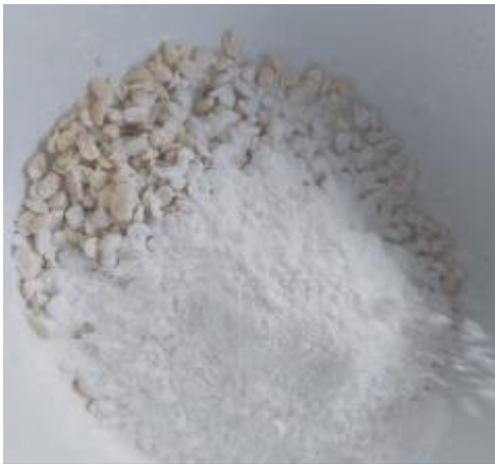
Diversifikasi Keripik Tempe

Rangkaian kegiatannya meliputi: penyampaian materi tentang pengemasan produk, penambahan varian rasa, mempraktekkan langsung cara mengemas produk keripik tempe, mempraktekkan langsung cara pembahan varian

rasa pada keripik tempe dan memberikan label kemasan yang menarik untuk dijual. Diversifikasi

pada pengemasan produk keripik tempe ini dilakukan pada hari Sabtu tanggal 16 Juli 2022.

No	Kegiatan	Dokumentasi
1	Menyiapkan Alat dan Bahan	
	Menyiapkan alat yang akan digunakan untuk kebutuhan program kerja Kripik Tempe: <ul style="list-style-type: none"> • Plastik Es ukuran ½ Kg • Baskom • Timbangan • Wajan • Pisau 	
	Mengumpulkan bahan: <ul style="list-style-type: none"> • Kedelai yang telah dicampur ragi • Tepung tapioka 	
2	Proses Menyiapkan Bahan Baku	
	Menimbang kedelai yang sudah dicampur dengan ragi dan juga tepung dengan perbandingan 1:1,5 dimana tempe 1,5 Kg dan Tepung 1 Kg	
3	Proses Pengolahan	

	<p>Mencampur kedua bahan hingga rata</p>	
	<p>Memasukkan kedelai dan tepung kedelai dalam plastik dengan menekannya sampai padat, kemudian di tusuk-tusuk, kemudian tempe di fermentasi dengan didiamkan selama dua hari</p>	
4	<p>Proses Penyajian</p>	
	<p>Iris tipis-tipis tempe yang sudah jadi</p>	

<p>Masukkan tempe kedalam penyedap rasa yang sudah dicairkan sesuai selera dan kemudian goreng dengan api kecil</p> <p>Tempe yang telah digoreng kemudian dicampur dengan bumbu dan dimasukkan kedalam kemasan produk.</p>	 
--	--

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan Program Observasi



Gambar 1 Pabrik Tempe di Desa Kalijaga Timur

Kegiatan observasi dilakukan pada tanggal 13 Juli 2022 dengan turun langsung ke salah satu pabrik tempe yang berada di Desa Kalijaga Timur.

Dari hasil observasi yang dilakukan diketahui bahwa pabrik tempe tersebut telah berdiri sejak tahun 2010 dengan hasil produksi mencapai 2 kuintal perharinya. Dalam proses pengolahan kedelai menjadi tempe dilakukan fermentasi yang membutuhkan waktu selama 2 hari dan selama kurang lebih 12 tahun berdiri hasil olahan kedelainya tidak pernah dijadikan produk lain selain tempe hanya langsung dijual ke pasar ataupun dijual langsung ke masyarakat di Desa Kalijaga Timur. Oleh karena itu kami mengajak masyarakat di Desa Kalijaga Timur khususnya para pemuda untuk mengolah tempe menjadi keripik tempe untuk dijual dengan harga yang lebih tinggi sehingga bisa meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

Kesimpulan

Kesimpulan dari program kerja pemberdayaan masyarakat ini adalah masyarakat khususnya para pemuda Desa Kalijaga Timur

sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini. setelah mengetahui proses pengolahan kedelai sampai menjadi produk keripik tempe yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi para pemuda yang mengikuti kegiatan pemberdayaan ini memiliki gambaran untuk membuka usaha keripik tempe, karena jika dijalankan dengan baik maka akan memberikan hasil yang cukup menguntungkan. Mereka berharap kedepannya ada bimbingan lanjutan terkait kegiatan ini seperti manajemen usaha, ataupun suntikan dana dari pihak desa yang dirasa akan cukup membantu dalam membuka usaha keripik tempe ini.

Saran untuk pihak Desa maupun pihak terkait agar tetap memberikan dukungan kepada masyarakat yang ingin mengembangkan usaha di Desa. Agar masyarakat juga tetap melakukan inovasi baru dan dapat meningkatkan pendapatan atau perekonomian masyarakat di Desa sekaligus untuk penyerapan tenaga kerja untuk masyarakat di Desa Kalijaga Timur.

Daftar Pustaka

- Dinar, Firda. 2013. "Manfaat Tempe Terhadap Kesehatan Tubuh". *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* Volume 19 Nomor 71 Tahun XIX Maret 2013.
- Prasatya, Akbar Surya (2014) Analisis Nilai Tambah Kripik Tempe (Studi Kasus Pada Kripik Tempe "Purnama", Kota Malang). Other thesis, University of Muhammadiyah Malang.
- Kadi, Ari Citraningtyas Dian, Rizal Ula Ananta, Purwanto, Heri. 2022. "Labeling dan Packaging Sebagai Strategi Pemasaran UMKM Keripik Tempe Barokah Desa Garon Balerejo Madiun". *Jurnal Pengabdian Masyarakat* Volume 1 Nomor 1 Januari 2022