

EDUKASI PEMBUATAN TEMPE TIGA RASA DI TAMAN SIDOARJO

Imam Mawardi¹, Mochammad Su'eb², Nihro Afandi³, Uswatun Hasanah⁴, Aris Nurullah⁵, Afif Amrullah⁶, Muhammad Zakki⁷, Dewi Muniarti⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8}Universitas Sunan Giri Surabaya

Email: imammawardi@unsuri.ac.id

ABSTRAK

*Tempe merupakan makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Makanan ini kaya akan nilai gizi, terutama protein. Produksi tempe di Indonesia sebagian besar masih dilakukan dengan cara tradisional. Hal ini dikarenakan para pengusaha tempe berasal dari kalangan Home Industri yang masih menggunakan peralatan dan produksi yang tidak standar proses. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkategorikan tata cara pembuatan tempe tiga rasa, membandingkan cara pembuatan tempe tradisional dan modern. Tempe ini terbuat dari kacang kedelai, menggunakan air panas untuk perendaman dan air dingin untuk mencuci, tepung tapioka dan ragi tempe (*Rhizopus oligosporus*) ditambahkan pada proses fermentasi, pembungkusan (daun pisang atau plastik). Mencuci dan merebus kedelai menggunakan panci dan langsung. Penelitian ini menunjukkan bahwa pemerintah telah memberikan kebijakan mengenai produksi tempe yang tertuang dalam SNI 3144:2009, sehingga memudahkan produsen tempe nasional dalam membuat tempe dengan standar nasional.*

Kata Kunci: Desain Kreatif, Keamanan Pangan, Titik Kritis Halal

PENDAHULUAN

Universitas Sunan Giri Surabaya sebagai perguruan tinggi memiliki tugas dan fungsi melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi, yakni pendidikan dan pengajaran, penelitian, dan pengabdian terhadap masyarakat (PPM) merupakan upaya mewujudkan kedekatan dan kepedulian perguruan tinggi terhadap stakeholder eksternal. Upaya demikian tidak hanya dilakukan dan menjadi kewajiban dosen semata, tetapi juga bagi mahasiswa.

KKN 2021 Unsuri ini menggunakan konsep KKN Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (PPM). Suatu bentuk kegiatan pembelajaran lapangan yang dilaksanakan oleh mahasiswa sebagaimana tertuang dalam Surat Keputusan Rektor Nomor.296/D.10(BP)/U/VII/2022 Tentang Pedoman Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Sunan Giri Surabaya Tahun 2021. Dan KKN Unsuri Tahun 2022 dilaksanakan dengan metode mengangkat potensi-potensi lokal yang ada, agar menjadi lebih maju dan berkembang.

Di Indonesia mempunyai jenis ragam kuliner yang sangat beragam, karena Indonesia merupakan negara kepulauan dan terdiri dari berbagai suku bangsa. Namun ada 1 jenis olahan makanan yang berasal dari olahan kacang kedelai yang menjadi ikon Indonesia, yaitu tempe. Nama tempe bukan hanya terkenal di daerah makanan ini ditemukan, namaun hampir diseluruh pelosok Indonesia dan bahkan dunia menyebut makanan ini dengan nama yang sama. Sejak awal ditemukan dan sampai sekarang, tempe tetap menjadi makanan yang wajib ada di meja makan masyarakat khususnya masyarakat pada tingkat ekonomi menengah ke bawah. Karena tempe dikenal makanan tradisional, harganya sangat terjangkau namun tempe mempunyai zat-zat yang penting didalamnya.

Seiring dengan bertambahnya jumlah populasi penduduk dalam setiap wilayah, maka permintaan akan tempe juga semakin meningkat. Permintaan tempe mulai bervariasi mulai dari untuk konsumsi sebagai tambahan lauk pauk, pengusaha camilan gorengan, pengusaha keripik tempe, pengusaha kering tempe dan lain-lain. Home industri pembuatan tempe juga mengalami perkembangan.

Di dusun Medaeng kulon RW. 07 desa Kedungturi mempunyai potensi lokal *home industry* pembuatan tempe sebanyak 5 tempat. Masing-masing home industri tersebut tersebar di dua RT, yaitu RT. 19 sebanyak 3 *home industry* dan di RT. 20 sebanyak 2 tempat *home industry* pembuatan tempe.

Pada tahun 2005 *home industry* pengolahan tempe di RW. 07 hanya 3 orang. Home industri ini bertambah karena tergiur dengan potensi pasar yang semakin berkembang. Dengan bertambahnya *home industry* pembuatan tempe, tingkat persaingan semakin kompetitif, bukan hanya dalam hal rasa dan harga, tetapi dalam hal bentuk dan kemasannya juga harus bisa memenuhi kebutuhan dan keinginan pasar.

Meskipun setiap home industri pembuatan tempe sudah mempunyai pelanggan tetap, namun jika tidak melakukan inovasi dalam hal harga, rasa, bentuk dan dalam kemasan, mereka akan kehilangan pelanggan karena adanya *home industry* pembuatan tempe yang telah berinovasi dalam hasil produksinya.

Tahapan dari kegiatan PKM ini meliputi 4 tahapan, meliputi: Berdasarkan pemaparan diatas, maka kami TIM KKN Unsuri bermaksud mengadakan program pendampingan kepada salah satu *home industry* pengolahan tempe yaitu PEMBUATAN TEMPE 3 RASA, dan *home industry* pengolahan tempe yang dikelola oleh bapak Wachid Hanafi menjadi mitra kami dalam mewujudkan program kerja KKN kami. Dan home industri ini adalah pelopor *home industry* pengolahan tempe lain yang tersebar di RW.07.

Kerja Nyata yang dilakukan di Desa Kedungturi Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo ini ditemukan potensi yang muncul dan pada muaranya dijadikan aset oleh penulis dalam menentukan program kerja. Melalui tinjauan dan analisa yang disesuaikan dengan keadaan home industri. Adapun tujuan yang didapat dari kegiatan KKN ini adalah sebagai berikut : Mengetahui sejarah ditemukannya tempe dan perkembangannya, Mengetahui nilai semua gizi yang ada di dalam tempe, Mengetahui inovasi membuat tempe dengan 3 rasa

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode kaji tindak (*Action Research*) dengan pendekatan program tindak partisipatif (*Participatory Action Program*) yang melibatkan kelompok masyarakat target. Adapun tahapan yang dilakukan pada pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sebagai berikut:

a. Tahap pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan meliputi Tahap pertama yaitu dengan adanya pemetaan wilayah, tahap kedua yaitu survei, tahap ketiga yaitu sosialisasi dengan cara menggunakan metode wawancara mendalam. Tema dalam KKNT ini antara lain 1) awal memulai usaha 2) aspek permodalan 3) aspek tenaga kerja 4) produksi dan perolehan bahan baku 5) aspek pemasaran 6) biaya transaksi 7) aspek perijinan

1. Tahap Observasi

Tahap ini merupakan tahap awal dalam menganalisa potensi masyarakat. Di lanjutkan dengan pengurusan perijinan di internal Universitas dan perijinan di lokasi melalui Pemerintah Desa. Juga pada tahap ini dilakukan kegiatan pengkajian dan pengumpulan data lokasi/data lingkungan serta data masyarakat target.

Perizinan ke Kepala Desa Kedungturi menemui Kepala Desa di Balai Desa untuk meminta izin perihal KKN di Desa Kedungturi. Dan penulis juga langsung diberikan izin untuk melakukan KKN di Desa tersebut.



Gambar 1. Kunjungan perijinan kepada kepala desa

2. Tahap Persiapan Program

Dalam program ini, pengabdi melakukan penyusunan jadwal yang disepakati bersama dengan Pemerintahan Desa dan khususnya warga Desa Kedungturi, Persiapan bahan-bahan untuk membuat tempe 3 rasa. Melakukan kunjungan & perizinan ke tempat home industri tempe, kemudian Memberitahukan informasi tentang inovasi tempe 3 rasa ke pemilik *home industry* tempe.



Gambar 2. Kunjungan perijinan kepada pemiik

3. Pelaksanaan Program

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan selama 30 (tigapuluh) hari yaitu dimulai dari observasi, penentuan akar masalah, penentuan program kerja, kegiatan lapangan/pelaksanaan program sampai dengan penyusunan laporan dan evaluasi ketercapaian program. Dengan kegiatan lapangan selama 3 (tiga) hari dalam seminggu. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini berupa edukasi Dimana tim terjun langsung mendatangi lokasi. Metode edukasi yang dilakukan melakukan pendampingan dalam pembuatan tempe 3 rasa. pada minggu ke 2 dan minggu ke 3 dilaksanakan olehtim.





Gambar 3. Pelaksanaan pembuatan tempe 3 rasa ke pengarajin tempe

4. Tahap Packacing

Pada tahap ini, pengabdi melakukan pakaching. penulis membuat/mendesain stiker untuk produk tempe 3 rasa, proses ini membutuhkan waktu 1 hari, dikarenakan penulis juga butuh imajinasi (nama brand,dll). Kemudian setelah pembuatan stiker, dilanjutkan di hari besoknya yaitu pengemasan tempe 3 rasa dan membantu pemasaran produk tempe 3 rasa ke warga sekitar (RT.19).



Gambar 4. Proses pengemasan

KESIMPULAN

Sesuai dengan tujuan awal pengabdian ini yaitu dapat meningkatkan pengetahuan mitra dalam membuat tempe 3 rasa pada masyarakat wilayah Desa Kedungturi RW.VII Taman Sidoarjo, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Edukasi pembuatan tempe tiga rasa terdiri rasa jagung manis, pedas dan balado, ketiga rasa tersebut yang banyak di sukai oleh kalangan Masyarakat kita, sehingga sehingga bisa meningkatkan omset home industri tempe.
2. Packacing yang menarik akan memberikan daya sehingga mampu meningkatkan penjualan penjualan produk tempe home industry.
3. Perlunya pembinaan optimalisasi digitalisasi pemasaran (IG, Youtube, Shoope, Tokopedia, Lazada, dll)

DAFTAR PUSTAKA

Alvina, Adini, and Dany Hamdani. "Proses Pembuatan Tempe Tradisional." Jurnal Pangan Halal 1, no. 1 (2019): 1/4.

Badan Standarisasi Nasional. (2012). Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. Jakarta : Author.

Meilina, Mudah Dan Praktis Membuat Tahu Tempe. Jakarta: Wahyu Media, 2012.