

PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN TEMPE PADA PENGRAJIN TEMPE DI DESA PAREREJO KECAMATAN PURWODADI KABUPATEN PASURUAN

Anugerah Dany Priyanto, Sri Djajati, Jariyah

Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur,
Surabaya

*e-mail: anugerahdany.tp@upnjatim.ac.id

Abstract

One of the tempeh craftsmen villages is Parerejo, Purwodadi Subdistrict, Pasuruan Regency. A total of 107 work and depend on their income as tempeh producers in that area. Thus far, most of the craftsmen only sold it in the form of fresh tempeh. Only view people are using tempeh as tempeh chips. Consequenetly, the tempeh are not sold on a day that is wasted due to the shelf life is not long enough. The introducing of implementers was carried out slowly and kinship before the main program was carried out. This program used fresh tempeh which was adjusted to the implementation of food technology knowledge. This was conducted by processing fresh tempeh into three types of diversified tempeh products such as mendoan tempeh, tempeh balls, and tempeh rolade. In this service program, communicative language was used to accompany knowledge transfer about tempeh processing to the tempe craftsmen community. This program was conducted to intend that the given information can be accepted by the community, so that this community service program get a positive response. After conducting counseling and training to the tempeh craftsmen community, some of enthusiastic were got from craftsmen when they did the activities. Most of the craftsmen did not yet know the diversification of processed tempeh products that were delivered by the team. As a result of this service program, it can be concluded that these activities were very beneficial for the tempeh craftsmen community in Parerejo Village and they hope that the service activities with more various materials.

Keywords: Diversification, Parerejo, Processing, Tempeh, Training.

Abstrak

Salah satu desa pengrajin tempe yaitu Parerejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan. Sebanyak 107 berprofesi dan menggantungkan penghasilannya sebagai pengrajin tempe pada daerah tersebut. Selama ini, sebagian besar pengrajin tersebut hanya menjualnya dalam bentuk tempe segar. Adapun hanya sebagian kecilnya yaitu memanfaatkan tempe sebagai keripik tempe. Akibatnya tempe yang tidak habis laku dijual pada hari tersebut terbuang secara percuma akibat dari masa simpan yang tidak cukup lama. Pengenalan beberapa pelaksana program dilakukan secara perlahan dan kekeluargaan sebelum dilakukan program utama. Program ini memanfaatkan tempe segar yang disesuaikan dengan implementasi keilmuan teknologi pangan. Hal tersebut dilakukan dengan mengolah tempe segar menjadi tiga macam diversifikasi produk tempe seperti tempe mendoan, bola-bola tempe, dan rolade tempe. Adapun pada

program pengabdian ini menggunakan bahasa-bahasa verbal yang komunikatif dalam mendampingi transformasi pengetahuan mengenai pengolahan tempe pada masyarakat pengrajin tempe. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan agar informasi yang diberikan dapat mudah diterima oleh masyarakat, sehingga program pengabdian kepada masyarakat ini mendapatkan respon yang positif. Setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat pengrajin tempe, beberapa pengrajin antusias saat mengikuti kegiatan tersebut. Sebagian besar dari pengrajin belum mengetahui diversifikasi produk olahan tempe yang baik yang disampaikan oleh tim pelaksana program. Hasil pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat pengrajin tempe di Desa Parerejo dan mereka berharap adanya kegiatan pengabdian dengan beberapa materi mengenai olahan yang lebih bervariasi.

Kata kunci: *Diversifikasi, Parerejo, Pengolahan, Tempe, Pelatihan.*

1. PENDAHULUAN

Dusun Belimbing RT 03/ RW 04 Desa Parerejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan, dimana mayoritas masyarakatnya bergantung dari hasil keuntungan penjualan tempe. Akan tetapi, permasalahan muncul ketika produk tempe segar berada di pasar. Turunnya kualitas karena karakteristik dari produk segar akibat belum adanya penanganan yang tepat. Hal ini mengakibatkan penurunan pendapatan pengrajin tempe akibat produk yang tidak layak jual.

Berdasarkan survey analisis situasi, terdapat 107 pengrajin tempe di Dusun Belimbing RT 03/ RW 04 Desa Parerejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan, hanya sejumlah 5 pengrajin tempe yang berinovasi membuat keripik tempe dari total keseluruhan pengrajin tempe. Tiap masing-masing pengrajin memproduksi tempe rata-rata per harinya membutuhkan 230 kg bahan baku berupa

kedelai. Produsen keripik tempe rata-rata memproduksi 10 kg dari tempe segar. Tempe hasil produksi dari pengrajin ini didistribusikan di area sekitar Kabupaten Pasuruan dan Kota Malang.

Beberapa permasalahan yang ada yaitu mengenai jadwal produksi keripik tempe dilakukan berdasarkan pesanan atau dengan kata lain proses produksi secara diskontinyu. Selain itu, keterbatasan keterampilan pada unit usaha pengrajin tempe mengenai diversifikasi olahan tempe. Penanganan yang tepat seperti pengolahan tempe menjadi diversifikasi produk olahan pangan yang lain, diharapkan dapat menjadi solusi permasalahan dari produk segarnya. Penambahan bahan-bahan lain seperti beberapa macam bahan bumbu akan meningkatkan umur simpan dari tempe (Khashan, 2014; Ortiz, 2015).

Melihat kondisi permasalahan dari pengrajin tempe yang berada di Dusun

Belimbing RT 03/ RW 04 Desa Parerejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan, perlu adanya suatu program pengabdian kepada unit usaha mengenai diversifikasi produk dengan mengolah tempe segar menjadi produk olahan yang dapat diterima, yakni tempe mendoan, bola-bola tempe, dan rolade tempe. Program ini diharapkan mampu menciptakan efektifitas produksi tempe, sehingga semua bahan baku tidak terbuang. Oleh karena itu, diversifikasi produk yang menarik sangat mempengaruhi minat konsumen. Semakin menarik penampilan suatu produk, maka akan semakin mendorong konsumen untuk mengkonsumsinya sehingga bermanfaat dalam meningkatkan nilai jual serta perolehan keuntungan dari produsen.

2. METODE

Berdasarkan permasalahan yang terpapar, maka disusun metode pelaksanaan program sedemikian rupa yang disesuaikan dengan kondisi. Jumlah peserta yang mengikuti penyuluhan dan pelatihan sebanyak 30 orang dengan profesi sebagai pengrajin tempe dan produsen keripik tempe. Adapun perincian metode tersebut yaitu:

1. Persiapan

a. Perijinan lokasi

Perijinan lokasi bertujuan untuk pengenalan awal tim pengabdian

masyarakat kepada perangkat desa serta mitra yang akan dilatih, yakni pengrajin temped an produsen keripik tempe.

b. Pembelian peralatan

Tahapan ini dilakukan dengan menyesuaikan kondisi masyarakat pengrajin tempe, sehingga nantinya dapat digunakan secara berkelanjutan.

c. Pembuatan produk awal

Perlu dilakukan pembuatan sampel berupa produk, yakni tempe mendoan, bola-bola tempe, dan rolade tempe yang ingin dikenalkan kepada masyarakat Dusun Belimbing RT 03/ RW 04 Desa Parerejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan dengan harapan dapat menarik minat mitra.

2. Pengenalan produk

Perlu dilakukan pembuatan sampel berupa produk, yakni mendoan tempe, bola-bola tempe, dan rolade tempe yang ingin dikenalkan kepada masyarakat Dusun Belimbing RT 03/ RW 04 Desa Parerejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan dengan harapan dapat menarik minat mitra.

3. Pembuatan materi

Sebelum dilakukannya penyuluhan dan pelatihan terhadap mitra, perlu adanya

pembuatan materi mengenai olahan produk tempe dengan isi materi yang sederhana agar materi dapat diterima dengan mudah oleh mitra.

4. Penyuluhan dan pelatihan

Pemberian materi-materi dasar pada para pengrajin tempe binaan di Dusun Blimbing RT 03/ RW 04 Desa Parerejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan mengenai inovasi produk olahan tempe, yakni tempe mendoan, bola-bola tempe, dan rolade tempe. Selain itu, dilakukan pelatihan berupa praktik mengenai pembuatan produk diversifikasi yang dilatih.

5. Evaluasi

Evaluasi dilakukan pada jatuh tempo yang telah ditentukan, dengan mengunjungi para pengrajin tempe binaan di Dusun Blimbing RT 03/ RW 04 Desa Parerejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan setelah dilakukan pembinaan.

3. HASIL DAN DISKUSI

Sebelum dilakukannya penyuluhan dan pelatihan mengenai inovasi produk olahan tempe di Desa Parerejo, tim melakukan perijinan pada target masyarakat. Perangkat Desa Parerjo memfasilitasi dengan mempertemukan antara tim pengabdian masyarakat dan ketua paguyuban pengrajin tempe, yakni

Bapak Irfan. Hal tersebut dilakukan untuk memudahkan hubungan antara tim pengabdian masyarakat dengan para pengrajin tempe di lain waktu.

Pada hari pertemuan tersebut, tim berdiskusi dengan Ketua Paguyuban Pengrajin Tempe mengenai beberapa pelatihan yang sudah pernah ada di Desa Parerejo. Bapak Irfan menjelaskan bahwa pernah dilakukan pelatihan produk berupa keripik, mendol, dan tepung. Produk tersebut sudah diproduksi oleh para pengrajin tempe, tetapi tidak secara kontinyu. Saat ini produk olahan tempe yang masih berjalan hanya keripik tempe dan itupun hanya terdapat 5 produsen saja. Hal tersebut disebabkan karena mereka belum memiliki pangsa pasar khususnya mendol dan tepung. Selain itu, belum adanya tempat berupa toko yang strategis letaknya. Hal tersebut dapat dipahami dikarenakan letak produksi tempe jauh dari perkotaan. Pemasaran tempe pun mereka harus mengirimnya ke pasar-pasar tradisional setempat seperti pasar di daerah Lawang dan Pasuruan.

Masyarakat sangat sangat antusias mengikuti penyuluhan dan pelatihan mengenai diversifikasi tempe menjadi produk olahan. Hal tersebut dikarenakan mereka mengetahui beberapa olahan produk tempe, sehingga dapat menjadi wawasan serta dapat diterapkan untuk

usaha mereka. Beberapa produk olahannya dapat dilihat pada Gambar 2. Perlu diketahui bahwa tim pengabdian masyarakat ini memberikan pelatihan sebanyak tiga macam produk olahan tempe, yakni tempe mendoan, bola-bola tempe, dan rolade tempe.



Gambar 1. Perkenalan Awal Tim Pengabdian Masyarakat dengan Perangkat Desa dan Ketua Paguyuban Pengrajin Tempe

Pelatihan produk tidak hanya dilakukan satu arah, akan tetapi para peserta juga dipersilahkan untuk ikut mempraktikkan sendiri cara mengolahnya. Metode yang dilakukan tim memberikan arahan, kemudian diikuti oleh para peserta, sehingga pelatihan dapat dimengerti dan diterima oleh masyarakat pengrajin tempe. Selain itu, dilakukan evaluasi di hari lain untuk mengetahui ketercapaian pelatihan yang telah diberikan.

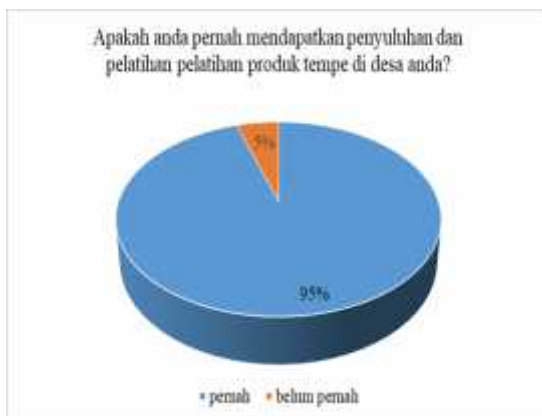


Gambar 2. Produk Diversifikasi Tempe Hasil Pelatihan. (a) Rolade Tempe; (b) Tempe Mendoan; (c) Bola-Bola Tempe

Produk diversifikasi tempe yang diberikan pada pelatihan ini sebanyak tiga macam produk, akan tetapi produk tempe sendiri dapat diolah menjadi beberapa macam diversifikasi produk. Contoh dari produk diversifikasi tempe lain seperti nugget (Heridiansyah dkk., 2014) dan sari tempe (Abdullah dan Asriati, 2016). Tim juga memberikan pengetahuan mengenai

diversifikasi tempe tidak terbatas pada tiga macam produk tersebut. Tim memberikan sedikit wawasan mengenai diversifikasi produk secara umum. Pelatihan merupakan inisiasi awal terjalannya kerjasama antara institusi dengan mitra dalam hal ini desa binaan.

Hasil kuisisioner menunjukkan bahwa sesungguhnya masyarakat pengrajin tempe pernah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan sebelumnya. Sebanyak 95% peserta penyuluhan dan pelatihan menjawab pernah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan yang data tersebut dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Kuisisioner Mengenai Keikutsertaan Pengrajin Tempe pada Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Diversifikasi Produk

Data hasil kuisisioner juga menunjukkan sesuatu dengan apa yang diinformasikan oleh bapak Irfan yaitu mengenai produk diversifikasi tempe yang yang sudah diberikan pelatihan.

Data kuisisioner juga menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi produk.

Gambar 4 menunjukkan bahwa masyarakat tidak membuang tempe segarnya secara percuma, akan tetapi mereka akan mengolahnya menjadi produk diversifikasi tempe yang lain apabila tempe segar tidak laku terjual. Walaupun, produknya masih belum banyak variasi diversifikasi produknya.



Gambar 4. Hasil Kuisisioner Mengenai Penggunaan Produk Tempe Segar yang Tidak Laku Dijual

Melihat potensi masyarakat dan produktivitas tempe yang tinggi, perlu adanya pelatihan pelatihan terkait yang lebih memanfaatkan tempe segar menjadi produk yang lainnya. Oleh karena itu, program pengabdian masyarakat ini sangat bermanfaat bagi masyarakat pengrajin tempe yang ada di Dusun Belimbing RT 03/ RW 04 Desa Parerejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan.

4. KESIMPULAN

Setelah dilakukan pelaksanaan program secara menyeluruh, didapatkan kesimpulan bahwa dengan adanya program ini masyarakat pengrajin tempe di Dusun Blimbing RT 03/ RW 04 Desa Pararejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan mengenai diversifikasi produk olahan tempe, masyarakat menjadi lebih terbuka wawasannya.

Selain itu, masyarakat menjadi lebih mengerti mengenai manfaat adanya pengolahan tempe. Masyarakat binaan berharap terjalannya kerjasama secara terus menerus dengan tim untuk selalu memberikan pengarahannya dan pelatihan mengenai diversifikasi produk olahan tempe yang lebih bermacam-macam agar dapat meningkatkan pendapatan mereka. Selain itu, juga dapat memajukan lokasi tersebut agar *branding* desa lebih terkenal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Program Pengabdian kepada Masyarakat ini didukung penuh oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada

Masyarakat Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K. dan Asriati, D.W. 2016. Karakteristik Minuman Sari Tempe dengan Penambahan Rasa Vanila. *Journal of Agro-based Industry*. Vol. 33, No. 1: 1-8.
- Heridiansyah, N. Nur’aini, H., dan Darius. 2014. Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Tempe. *AGRITEPA*. Vol. 1, No. 1: 109-118.
- Khashan, A.A. 2014. Antibacterial Activity of Garlic Extract (*Allium sativum*) against *Staphylococcus aureus* In Vitro. *Global Journal of Bio-Science and Biotechnology*. Vol. 3, No. 2: 346-348.
- Ortiz, M. 2015. Antimicrobial Activity of Onion and Ginger against two Food Borne Pathogens *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. *MOJ Food Processing and Technology*. Vol. 1, No. 4:00021.