

PENGEMBANGAN USAHA KELOMPOK PERAJIN TEMPE DI KECAMATAN CANDI KABUPATEN SIDOARJO

(Enterprise developments of Tempeh Artisans in Candi (subdistrict of Sidoarjo)

Jariyah, Tri Mulyani S, Sudaryati HP, Suwarno

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
email : jariyahupn65@gmail.com

ABSTRACT

There are 500 artisans of tempeh in Sepande village, subdistrict Sidoarjo, but it was not incorporated as a member of the Primary Cooperative Producers of Tofu- Tempeh Indonesia (PRIMKOPTI) "KaryaMulya". It was only 273 artisans e.i : 266 artisans of tempeh and 7 artisans of tofu. Nowadays the members of PRIMKOPTI only knowing how to processed of tempeh by empirical procedure. Sometimes they made tempeh with additional stuff like corn, dry waste rice and tapioca flour. The tempeh they produced, was sold to suitable buyer segment. Therefore they need a new breakthrough with more innovative ways to produce tempeh, because they were located at strategic area and have a good prospect to be developed. The objectives of community service program is to give training to groups of tempeh producers in using appropriate technology (TTG) such as using tempeh slicer machine, training on good product packaging, management and marketing of product, and provide training to product innovation e.i: the processed burger of tempeh. The methods of community service program were used in this activity are giving of knowledge (by communication, information, and education), practicing and mentoring to groups of tempeh producers. The results showed that the community service group being skilled in operating tempeh slicer machine that previously was done manually, the increase of tempeh chip products and supported by the packaging design which have had the license under departement of health. The computerized of cooperative management arrangement gave a positive effect on the service to the cooperation members and the local community. The progress of the program indicated that tempe producers insight to process burger tempeh has increased drastically. Methods of mentoring can provide impact in increasing the income of tempeh producers group.

Keywords : Enterprise development tempeh producers, TTG slicer of tempeh, packaging, burger of tempeh

ABSTRAK

Ada sejumlah 500 perajin tempe yang berada di desa Sepande kecamatan Candi kabupaten Sidoarjo akan tetapi yang tergabung sebagai anggota dalam Primer Koperasi Produsen Tahu Tempe Indonesia (PRIMKOPTI) "Karya Mulya" hanya 273 perajin, dengan rincian 266 perajin tempe 7 perajin tahu. Selama ini anggota PRIMKOPTI hanya mengetahui cara pengolahan tempe saja yang sifatnya turun temurun, kadangkala mereka membuat tempe dengan campuran jagung, karak dan tepung tapioka, tempe yang dihasilkan dijual sesuai segmen pembeli. Oleh karena itu perlu adanya terobosan baru yang lebih inovatif mengingat di daerah perajin tempe sangat strategis untuk dikembangkan. Sehingga pada program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melatih kelompok perajin tempe dalam penggunaan teknologi tepat guna (TTG) berupa mesin alat pengiris tempe, pelatihan tentang teknologi pengemasan, manajemen dan pemasaran produk, serta memberikan pelatihan pengolahan inovasi produk olahan tempe yaitu burger tempe. Metode pengabdian masyarakat yang digunakan dalam program ini yaitu metode ceramah, praktek dan pendampingan pada kelompok perajin tempe. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa kelompok perajin terampil dalam penggunaan alat pengiris tempe yang awalnya dilakukan secara manual, produk keripik tempe yang dihasilkan meningkat produksinya yang ditunjang dengan design kemasan yang telah memiliki ijin Depkes. Penataan manajemen koperasi secara komputerisasi memberikan pengaruh positif terhadap pelayanan anggota koperasi maupun masyarakat setempat. Bertambahnya wawasan para kelompok perajin tempe dalam pengolahan burger tempe. Metode pendampingan dapat memberikan dampak dalam meningkatkan penghasilan kelompok perajin tempe.

Kata kunci : Pengembangan usaha perajin tempe, TTG pengiris tempe, pengemasan, burger tempe

PENDAHULUAN

Berdasarkan Undang-undang No. 25 Tahun 1992 pasal 16 tentang perkoperasian, bahwa koperasi adalah badan usaha yang beranggotakan orang seorang atau badan hukum koperasi dengan melandaskan kegiatannya berdasarkan prinsip koperasi sekaligus sebagai gerakan ekonomi rakyat yang berdasarkan atas asas kekeluargaan. Koperasi Produsen Tempe dan Tahu Indonesia (KOPTI) disebut sebagai koperasi produsen karena bertujuan untuk meningkatkan kemampuan ekonomi perusahaan-perusahaan anggota (usaha pengolahan tempe dan tahu milik anggota), (Oktaviana dkk.,2011).

Primer Koperasi Produsen Tempe dan Tahu Indonesia (PRIMKOPTI) "Karya Mulya" merupakan salah satu koperasi yang menjalankan usaha berupa pelayanan kebutuhan anggotanya dalam pembelian bahan baku pembuatan tempe dan tahu. PRIMKOPTI di desa Sepande ini berdiri sejak tahun 1999, yang melayani industri kecil di desa tersebut. Jumlah industri kecil sekitar 500 perajin tempe akan tetapi yang tergabung sebagai anggota dalam Primer Koperasi Produsen Tempe dan Tahu Indonesia (PRIMKOPTI) "Karya Mulya" hanya 273 perajin, dengan rincian 266 perajin tempe 7 perajin tahu. Sebagian besar industri kecil tersebut bersifat turun menurun hanya sedikit yang didasari dengan pendidikan formal. Salah satu industri yang perlu dikembangkan adalah industri tempe, potensi usaha tempe cukup bagus, jika diperhatikan pangsa pasar cukup besar, dimana lokasi usaha berada di dekat pasar Sidoarjo, pasar Krian dan dekat dengan para tengkulak yang akan menjual tempe ke daerah lain. Dari hasil survei lapang, selain perajin tempe mulai dirintis juga usaha keripik tempe, akan tetapi usaha ini baru berjalan 3 tahun yang lalu dengan omset Rp. 200.000,- per hari, dan merupakan usaha pribadi yang tidak tergabung dalam PRIMKOPTI "Karya Mulya" (Sukari, 2008).

Walaupun industri tempe yang ada di desa Sepande telah berjalan beberapa tahun namun masih banyak permasalahan yang dihadapi dalam mengembangkan koperasinya, permasalahan tersebut antara lain : produksi keripik tempe kurang meningkat karena kemampuan pengiris tempe dilakukan secara manual, design pengemas tidak menarik dan tidak ada ijin dari Depkes, minimnya pengetahuan yang dimiliki perajin tentang inovasi produk olahan tempe, dan penataan manajemen koperasi yang masih perlu pembenaan.

Kualitas keripik tempe yang dihasilkan oleh perajin tempe desa Sepande belum bisa bersaing di pasaran, karena produktivitas rendah sehingga perlu adanya teknologi untuk meningkatkan kapasitas produksinya. Perangan alat teknologi tepat guna merupakan salah satu solusi untuk mengatasi masalah tersebut. Menurut Putro (2006) merancang alat pemotong tempe dengan perajang mekanik menggunakan penggerak utama motor listrik dapat meningkatkan produksinya, mengefisiensi waktu proses pemotongan, menghasilkan sayatan tempe yang seragam, dan permukaan sayatan lebih halus dengan kapasitas 7200 keping per jam ketebalan 1,5 mm. Sedangkan bila menggunakan tenaga manusia hanya 100 keping per jam dengan ketebalan tidak merata.

Menurut Purwiyatno (2008) fungsi pengemas dalam produk pangan adalah melindungi produk pangan baik terhadap kerusakan fisik maupun kimia, mencegah terjadinya kontaminasi. Disamping itu peranan pengemas penting sekali dalam pemasaran produk. Oleh karena itu perlu dipilih dan didesain untuk memberikan ukuran dan bentuk agar mudah disimpan dan dipasarkan. Sehingga desain kemasan harus dipilih untuk memenuhi nilai-nilai estetika yang sesuai dengan produk yang dikemas.

Selama ini perajin tempedi desa Sepande hanya mengetahui cara pengolahan tempe saja yang sifatnya turun temurun, kadangkala mereka membuat tempe dengan campuran jagung, karak dan tepung tapioka, tempe yang dihasilkan dijual sesuai segmen pembeli, belum ada inovasi dari produk olahan tempe. Sehingga melalui program pengabdian masyarakat ini akan dilakukan inovasi produk olahan tempe berupa burger tempe. Menurut Habibi dan Agus (2009), burger tempe dapat dibuat dengan mengolah tempe dengan penambahan bumbu seperti daun jeruk, garam, kunyit, ketumbar, gula, lada dengan bahan pengikat berupa tepung tapioka, serta bahan pendukung lainnya seperti roti dan mayones.

Berdasarkan survie di lapang, maka aspek manajemen koperasi perlu adanya penataan sehingga dapat mengontrol proses pelayanan jual beli pada anggota koperasi. Sebagai besar perajin tempe banyak yang belum paham tentang koperasi karena memiliki tingkat pendidikan yang berbeda, selain itu informasi tentang hakekat koperasi sangat minim. Menurut Alma (2009) menyatakan bahwa manajemen adalah suatu kegiatan *planning, organizing, staffing, coordinating,*

dan *controlling* pekerjaan orang lain untuk mencapai satu atau lebih tujuan.

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pengetahuan dan ketrampilan tentang cara menggunakan alat teknologi tepat guna (TTG) berupa pemotong /pengiris tempe dengan mesin, teknik pengemasan yang baik dan memperoleh ijin Depkes, mengolah tempe menjadi burger tempe, dan penataan manajemen yang baik.

METODOLOGI

Metode pengabdian masyarakat yang digunakan dalam kegiatan adalah (1) metode ceramah, (2) praktek, dan (3) pendampingan. Metode ceramah dilakukan dengan pemberian materi kepada para perajin tempe mengenai teori dasar tentang: penggunaan alat TTG, pentingnya pengemasan dengan design yang menarik, pengolahan inovasi olahan tempe menjadi burger, dan penataan manajemen yang baik. Metode praktek dilakukan dengan memberikan pelatihan untuk masing-masing materi. Pelatihan ini ditekankan pada kemampuan ketrampilan perajin dalam penggunaan alat TTG sehingga dihasilkan produk keripik tempe yang mempunyai nilai jual tinggi. Pelatihan ini lebih mengedepankan partisipasi aktif peserta. Sedangkan pendamping dilakukan memantau para perajin tempe dalam memasarkan produknya.

Lokasi kegiatan di desa Sepande Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo, peserta adalah kelompok perajin tempe. Waktu kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan selama 8 bulan yaitu mulai bulan April 2010 sampai dengan Desember 2010. Kegiatan ini melibatkan dosen dari prodi Teknologi Pangan dan dosen dari prodi Ekonomi Pembangunan serta beberapa mahasiswa Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Data hasil kegiatan ini dilakukan pembahasan secara diskriptif.

HASIL PENGABDIAN MASYARAKAT

1. Hasil penggunaan alat teknologi tepat guna (TTG)

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat terhadap penggunaan alat teknologi tepat guna (TTG) yang diberikan oleh lembaga (UPN "Veteran" Jawa Timur) memberikan dampak positif terhadap peningkatan produksi keripik tempe di desa Sepande. Terbukti dari hasil pendampingan menunjukkan peningkatan penjualan sebesar 45% dari sebelumnya. Adapun alat TTG yang diberikan kepada kelompok perajin tempe disajikan pada Gambar 1a dengan hasil irisan seperti yang disajikan pada Gambar 1b.



a



b

Gambar 1. Alat TTG Pengiris Tempe (a) dan hasil irisan tempe (b)

Alat pengiris tempe ini mempunyai spesifikasi sebagai berikut : kapasitas 200 kg per jam, diameter pisau baja 22 cm, sistem sirkel putar sentrifugal, meja kerja terbuat dari plat stainless steel 1,2 mm, dimensi keripik segi empat ukuran 7,5 x 10 cm dan bulat koin diameter 5-7 cm, penggerak elektro motor ½ Hp. Berdasarkan hasil pelatihan yang telah

dilakukan, maka jenis tempe yang dapat dibuat keripik tempe adalah tempe yang padat teksturnya, bukan tempe jenis kapuk. Sehingga irisan tempe yang dihasilkan mempunyai ketebalan yang seragam. Adapun jenis desain kemasan produk keripik tempe diberi label seperti pada Gambar 2.



Gambar 2. Disain logo kemasan keripik tempe

2. Pengolahan burger tempe

Pelatihan pembuatan burger tempe yang diberikan kepada para perajin tempe oleh dosen dan mahasiswa merupakan ilmu pengetahuan baru bagi perajin tempe, sehingga menambah kegiatan usahanya. Adapun tahap-tahap pembuatan burger tempe adalah sebagai berikut : tempe dipotong-potong kemudian dikukus selama 15 menit, setelah dingin dihancurkan dan ditambahkan bumbu serta ditambahkan telur, tepung tapioka dan diaduk hingga homogen,

selanjutnya dilakukan pencetakan sesuai dengan ukuran roti. Hasil pencetakan tersebut dimasukkan ke dalam tepung panir dan kemudian dilakukan proses penggorengan sampai matang, selanjutnya dimasukkan ke dalam roti yang telah dipanggang sebelumnya serta dilengkapi dengan sayur dan saus. Burger yang dihasilkan selanjutnya dilakukan pengemasan dengan pengemas plastik yang sesuai ukuran burger (Gambar 3).



Gambar 3. Inovasi produk olahan tempe (Burger Tempe)

3. Penataan manajemen

Penaatan manajemen koperasi yang lebih efektif dan efisien sangat berpengaruh terhadap tertibnya administrasi. Untuk menata manajemen usaha maupun manajemen pemasaran pada PRIMKOPTI desa Sepande dilakukan dengan cara memberikan motivasi perlunya manajemen dalam menjalankan usaha, arahan manajemen yang sederhana dan baik yang dibutuhkan dalam menjalankan usaha, memberikan pelatihan manajemen secara komputerisasi. Hasil kegiatan tentang penataan manajemen koperasi berdampak

terhadap efektifitas kelancaran terhadap pelayanan anggota koperasi baik mengenai pembelian bahan baku kedelai, keperluan simpan pinjam keuangan, dan kegiatan lainnya.

Dari uraian diatas, adanya program pengabdian masyarakat ternyata menambah peningkatan wawasan pengetahuan sehingga perajin tempe dapat meningkatkan kegiatan usahanya, sekaligus merupakan suatu pembelajaran dan berbagi pengalaman dan ilmu pengetahuan secara langsung antara perajin tempe, koperasi, mahasiswa, dan dosen sebagai pelaksana kegiatan. Jalinan

dan kerjasama seperti ini sangat diharapkan oleh masyarakat, demikian kesanggupan untuk dapat digunakan sebagai tempat dalam mengaplikasikan ilmu yang dimiliki oleh mahasiswa maupun dosen.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini selain bermanfaat bagi peserta (perajin tempe) juga bermanfaat bagi Perguruan Tinggi pelaksana dalam hal ini adalah UPN "Veteran" Jawa Timur. Manfaat kegiatan ini bagi peserta adalah memperoleh pengetahuan dan ketrampilan dalam penggunaan alat (mesin) pengiris tempe, teknik pengemasan, pembuatan burger tempedon cara memasarkan produk secara baik dan mandiri mengingat desa Sepande merupakan salah satu sentral pengolahan tempe.

Hasil evaluasi manfaat kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta setelah mengikuti pengetahuannya menjadi bertambah dibanding sebelum mengikuti kegiatan. Hal ini ditunjukkan dari kegiatan peserta antara sebelum dan sesudah mengikuti program pengabdian masyarakat yang semuanya menunjukkan peningkatan yang berarti. Demikian juga untuk ketrampilan, dimana sebelum mengikuti program pengabdian masyarakat belum terampil menggunakan alat pengiris tempe, mengemas keripik tempe, setelah mengikuti kegiatan ini peserta menjadi terampil. Selain itu peserta termotivasi untuk meningkatkan wirausahanya.

Adapun manfaat kegiatan pengabdian masyarakat bagi tim pelaksana yaitu dapat menambah pengetahuan dan pengalaman lapang dalam usaha pengolahan keripik tempe yang nantinya dapat disampaikan atau diajarkan kepada mahasiswa lain pada mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan. Sedangkan bagi Perguruan Tinggi, kegiatan ini dapat bermanfaat untuk meningkatkan kualitas lulusan dan kualitas dosen dalam proses belajar mengajar yang akhirnya dapat mengangkat nama Perguruan Tinggi dimasyarakat. Kegiatan ini juga bermanfaat dalam meningkatkan Tri Darma Perguruan Tinggi, artinya dapat menambah hubungan kerjasama dengan lembaga lain, khususnya PRIMKOPTI "KARYA MULYA" yang kedepan dapat digunakan sebagai partner dalam pelaksanaan proses belajar mengajar pada mahasiswa baik dalam pelatihan, penelitian yang berguna untuk meningkatkan kualitas SDM (dosen) dan kualitas lulusan.

KESIMPULAN

Kegiatan lbM yang telah dilaksanakan pada kelompok perajin tempe di Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo telah dapat

meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta, khususnya pengoperasian alat pengiris tempe, teknik pengemasan, serta pengetahuan tentang analisis ekonomi, cara-cara membuat burger tempe, terbentuknya desain kemasan yang sudah ada ijin Depkes, serta penataan administrasi dan manajemen koperasi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada DP2M Dikti yang telah mendanai program ini melalui Skim lptek bagi Masyarakat (lbM) Tahun 2010.

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, B. 2009. Pangantar Bisnis. Cetakan ke-13. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Habibi, S. dan Agus, P. 2009. Pembuatan Burger Tempe. Laporan Hasil Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan. DIKTI.
- Oktaviana, R.V., Suryono, A dan Hanafi, I. 2011. Strategi Pengembangan Pimer Koperasi (Studi di Primer Koperasi Produsen Tempe dan Tahu Indonesia) Bangkit Usaha Kota Malang. *Jurnal Administrasi Publik*. 1(2):257-264.
- Purwiyatno, H. 2008. Pengemasan Pangan. Food Review. Direktori Industri Kemasan. Hal. 6-15
- Sukari. 2008. Hasil wawancara dengan ketua PRIMKOPTI "Karya Mulya". Candi Sidoarjo.