

Pelatihan Keterampilan dan Upaya Pengembangan Tempe Menjadi Tempe Lidi Agar Berdaya Jual Tinggi di RW. 01 Desa Blimbingwuluh

M. Rofiqon¹, Mochammad Solichin², Evita Fitriani³, Rifa Mazidah⁴, Maysaroh⁵, Diana Rosanti⁶, Fitri Nur Anisa⁷, Astari⁸, Roso Jati Kusumo⁹, Alifia Putri Karimah¹⁰

^{1,2,3,5,7} Program Studi Ekonomi Syariah FEB Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan

^{4,8,10} Program Studi Akuntansi FEB Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan

^{6,9} Program Studi Manajemen FEB Universitas Muhammadiyah Pekajangan Pekalongan

Korespondensi : rosojatikusumo0829@gmail.com

Abstrak

Pada era saat ini persaingan usaha semakin ketat dan beragam, salah satu hal yang dibutuhkan agar UMKM di masyarakat mampu bertahan dan berkembang adalah kualitas produk, inovasi produk dan sumber daya yang memadai. Pada masyarakat Desa Blimbingwuluh, Dusun Blimbing kulon mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dan pengrajin tempe. Tempe sudah menjadi ciri khas pada desa tersebut, namun sayangnya tempe belum banyak diolah dan dikembangkan menjadi produk jadi yang bernilai jual lebih tinggi. Salah satu program kerja kerja yang diterapkan pada Desa Blimbingwuluh, dusun blimbing kulon adalah pelatihan UMKM yang didalamnya mencakup proses pemanfaatan tempe menjadi produk berdaya jual tinggi yaitu tempe lidi. Kemudian ada pula pelatihan pembuatan desain kemasan yang menarik agar produk tersebut lebih banyak diminati. Tujuan dari pelatihan UMKM sendiri adalah agar masyarakat lebih kreatif dan inovatif dalam mengembangkan UMKM, dengan beragamnya inovasi dan kreasi tentunya akan mendorong laju perekonomian rakyat dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat, serta untuk menjadikan masyarakat yang produktif dan bukan lagi masyarakat yang konsumtif. Hasil dari pelatihan UMKM ini adalah warga yang antusias untuk mencoba mengolah tempe menjadi tempe lidi dan produk lainnya dari tempe.

Kata kunci: UMKM, tempe, Dusun Blimbing Kulon, masyarakat

1. PENDAHULUAN

UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yaitu suatu usaha produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha yang telah menyangkup kriteria sebagai usaha mikro. Seperti diatur dalam peraturan perundang-undangan No. 20 tahun 2008, sesuai dengan pengertian UMKM tersebut maka kriteria UMKM dibedakan secara masing-masing meliputi usaha mikro, usaha kecil, dan usaha menengah. (Sukorejo)

UMKM memiliki peranan yang sangat penting dalam perekonomian masyarakat antara lain UMKM menciptakan lapangan pekerjaan, UMKM menyumbang sebagian besar lapangan kerja di banyak negara. Mereka membantu mengurangi tingkat pengangguran dan memberikan kesempatan bagi individu untuk mencari nafkah. Selain itu UMKM juga mendukung pertumbuhan ekonomi local dan nasional dengan berkontribusi pada produksi, konsumsi, dan pendapatan nasional. UMKM juga dapat membantu mengurangi tingkat kemiskinan dengan memberikan peluang ekonomi kepada individu yang kurang terlayani oleh sektor formal.

Indonesia memiliki beragam potensi yang luas dan beragam termasuk sumber daya alam yang sangat melimpah didalamnya, dengan banyaknya sumber daya alam ini penduduk dapat memanfaatkan sebagai bahan pangan maupun untuk dijual belikan. Salah satunya adalah tempe, tempe memiliki potensi besar di Indonesia sebagai makanan tradisional yang kaya akan nutrisi seperti protein, serat, vitamin B, dan mineral. Tempe memiliki sumber protein nabati yang berkualitas tinggi yang sangat penting dalam asupan gizi masyarakat. Konsumsi tempe dapat membantu meningkatkan kesehatan dan mencegah berbagai penyakit, termasuk penyakit jantung dan diabetes. Produk tempe lebih ramah lingkungan daripada beberapa sumber protein lainnya, karena pengolahan kedelai menjadi tempe menghasilkan emisi karbon yang lebih rendah dibandingkan dengan produksi daging.

Tempe dianggap sebagai makanan yang sehat karena rendah lemak dan bebas kolesterol sesuai dengan trend konsumsi makanan sehat dan pola makan nabati yang semakin populer. Oleh karenanya tempe menjadi bahan pangan yang sangat digemari di Indonesia. Tempe terbuat dari jenis bahan baku seperti kedelai, kacang hijau, dan biji-biji lainnya, hal ini memberikan fleksibilitas dalam produksi dan peluang untuk berinovasi dalam rasa dan tekstur.

Produksi tempe dapat memberikan peluang ekonomi bagi masyarakat pedesaan dan para petani sebagai sumber penghasilan tambahan dan meningkatkan nilai tambah produk pertanian, hal ini dapat membantu mengurangi kemiskinan dan mengembangkan ekonomi lokal.

Terdapat peluang untuk mengembangkan produk tempe yang lebih bervariasi dan inovatif, seperti tempe fungsional dengan penambahan nutrisi tertentu. Tempe juga dapat menjadi potensi besar untuk mengembangkan berbagai jenis produk tempe berdasarkan selera dan permintaan pasar, seperti tempe berbagai rasa, tempe olahan, atau tempe fungsional dengan penambahan nutrisi tambahan.

Dengan memberikan inovasi produk tempe tentunya akan menambah daya jual yang lebih tinggi sehingga perekonomian masyarakat akan meningkat dan peningkatan tersebut tentunya akan mendorong roda perekonomian masyarakat. Tidak hanya menjual tempe tetapi masyarakat juga harus dapat mengolahnya menjadi produk yang berkualitas tinggi dan mempunyai daya saing yang tinggi pula. Salah satu pengelolaan produk tempe menjadi makanan yang unik yaitu Lidi Tempe.

Lidi tempe merupakan makanan berbahan dasar, tepung terigu, dan tepung tapioka, dan diberi bahan tambahan seperti telur, daun bawang, seledri, margarin, bawang putih, bawang merah, dan air santan. Kemudian dicampur semua bahan dan di cetak seperti lidi lalu digoreng. Setelah proses penggorengan selesai kemudian dibumbui menggunakan bumbu uleg dan berbagai inovasi rasa lainnya.

Kelebihan dari lidi tempe sendiri adalah cara menikmati tempe dengan rasa yang berbeda dan bisa dibawa kemana saja tanpa takut busuk dan dapat dinikmati saat santai bersama keluarga. Cita rasa dari tempe lidi yang ditawarkan pertama dengan rasa original, pedas, dan lainnya. Kemasan lidi tempe dibungkus plastik transparan jadi memudahkan konsumen untuk bisa melihat keseluruhan bentuk dari produk camilan dengan ukuran berat 100 gram dengan harga yang cukup terjangkau.

Berdasarkan uraian diatas penelitian ini bertujuan untuk mengetahui substitusi olahan tempe yang telah divertifikasi terhadap tarik konsumsi protein masyarakat desa blimbing wuluh terutama pada anak-anak.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaporkan pada dasarnya adalah kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan tempe menjadi lidi tempe untuk menambah daya jual dari bahan yang semula hanya tempe menjadi produk makanan yang dapat menarik minat masyarakat lokal maupun asing.

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juli - Agustus 2023 berlokasi di Desa Blimbingwuluh RW. 01 Kecamatan Siwalan, Kabupaten Pekalongan. Bahan baku utama yang digunakan pada pelatihan dan praktik ini adalah tempe kedelai, telur, tepung tapioka, tepung terigu kemudian bahan tambahan yang digunakan berupa bumbu diantaranya garam, kaldu sapi, ragi instan, bawang merah, bawang putih. Sedangkan alat yang digunakan adalah pisau, telenan, cobek, ulegan, baskom, panci, kompor, alat penggorengan, dan alat penggilingan mie. Sampel penelitian yang digunakan adalah produk olahan berbahan dasar tempe yaitu tempe lidi sajikan kepada warga. Target dari pelatihan dan praktik kegiatan ini adalah warga RW. 01 Desa Blimbing Wuluh, khususnya ibu-ibu dan pemuda-pemudi sebanyak 30 orang.

3. TINJAUAN PUSTAKA

UMKM merupakan singkatan dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Pada dasarnya, UMKM adalah arti usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, maupun rumah tangga. Indonesia sebagai negara berkembang menjadikan UMKM sebagai pondasi utama sektor perekonomian masyarakat, hal ini dilakukan untuk mendorong kemampuan kemandirian dalam berkembang pada masyarakat khususnya dalam sektor ekonomi. (Kurniasih, 2021)

Jenis atau kriteria UMKM ada tiga yaitu Usaha Mikro, Usaha Kecil, dan Usaha Menengah. Usaha Mikro adalah sebuah usaha yang dikaitkan sebagai

UMKM jika memiliki keuntungan dari usahanya sebesar Rp300 juta dan memiliki aset atau kekayaan bersih minimal sebanyak Rp50 juta kriteria dalam UMKM adalah sebuah usaha yang dimiliki oleh suatu Lembaga atau badan usaha atau perseorangan. Usaha kecil adalah suatu usaha ekonomi produktif yang independent dan berdiri sendiri baik yang dimiliki perorangan atau kelompok dan bukan sebagai badan usaha cabang dari perusahaan utama. Dikuasai dan dimiliki dan menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dan usaha menengah. Usaha menengah adalah usaha dalam ekonomi produktif dan bukan merupakan cabang atau anak usaha dari perusahaan pusat. Serta menjadi bagian secara langsung terhadap usaha kecil atau usaha besar dengan total kekayaan bersihnya sesuai dengan yang sudah diatur oleh perundang-undangan. (Fathina, 2022)

Tempe yang biasanya berbentuk bongkahan persegi ini adalah hasil fermentasi kedelai yang diberi sejenis jamur atau kapang yang masuk dalam genus *rhizopus*. Jamur pembuat tempe ini sporanya beterbangan di udara, menempel pada debu yang dimudahkan oleh iklim tropis. Debu yang membawa jamur ini biasa menempel di daun waru atau daun jati. Ciri-ciri daun berjamur ini bisa dilihat di bawah permukaan daun dalam bentuk serabut berwarna putih. William Shurtleff dan Akiko Aoyagi, dalam *The Book of Tempeh*, menempatkan tempe sebagai salah satu makanan olahan dari hasil fermentasi yang sejajar dengan proses fermentasi yang menciptakan keju, yogurt, dan tentu saja roti. Tempe sangat unik karena aromanya sedap dan bentuknya mudah diiris dan dipotong selayaknya daging. Lebih dari itu, tempe adalah makanan yang memiliki rasa lezat dengan kandungan nutrisi yang sangat baik. Bagi para vegetarian, kalangan yang tidak memakan daging, tempe adalah salah satu diet utama mereka. Tempe yang masih baru atau segar tercatat memiliki rata-rata kandungan protein hingga 19,5 persen. Sejalan dengan daging ayam 21 persen, daging sapi, 20 persen, telur 13 persen dan susu 3 persen. Lebih dari itu, kualitas protein yang bisa dimanfaatkan tubuh hanya sedikit lebih rendah dari daging ayam dan daging sapi. Tempe, tidak seperti tahu yang juga dibentuk dari olahan protein yang ada dalam kedelai, memiliki kandungan serat yang tinggi lengkap dengan nutrisi vitamin B12 yang dihasilkan proses fermentasi. Seperti telah diketahui, vitamin B12 membuat zat-zat terbaik dari kedelai sangat mudah dicerna oleh tubuh. Proses fermentasi juga adalah yang membuat tempe bisa menjadi makanan yang empuk dan mudah dimasak. Bagi para pemerhati makanan sehat, tempe adalah berkah yang tidak ada duanya. Per 100 gram tempe hanya bernilai 157 kalori, sangat rendah lemak jenuh, dengan kandungan kolesterol yang nyaris nol. Tempe kedelai, sebenarnya bukan jenis tempe satu-satunya yang ada. Ada juga hasil fermentasi dari biji-bijian lain seperti kacang tanah yang menghasilkan oncom dan menjes, kacang koro yang menghasilkan tempe bengkok, kacang lamtoro yang menghasilkan tempe mlanding, hingga ampas tahu yang menjadi gembus. (INDONESIA.GO.ID, 2018)

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada Desa Blimbingwuluh Dusun Blimbing Kulon pada awalnya penduduk hanya menjual tempe mentah, untuk pengolahan tempennya sendiri hanya diolah sebagai tempe kripiik, tempe petis, belum banyak inovasi dari tempe yang dibuat oleh warga. Oleh karena itu, tujuan adanya kegiatan pelatihan dan praktek tempe lidi bagi masyarakat pada lingkungan para mengrajin tempe adalah untuk meningkatkan kreativitas peserta dan juga diharapkan dapat mendorong tumbuhnya para wirausahawan baru dikalangan ibu-ibu dan para pemuda Desa Blimbingwuluh RW.01 agar dapat melahirkan para pengusaha yang kreatif dan inovatif.

Proses pembuatan diawali dengan pemukusan tempe selama 10-15 menit, kemudian setelah itu menghaluskan tempe yang telah dikukus lalu dilakukan pencampuran dengan penambahan bahan tambahan lainnya yaitu bawang merah, bawang putih, garam, kaldu bubuk, ragi instan, santen, telur, mentega, tepung terigu, tepung kanji sehingga menjadi adonan. Selanjutnya adonan digiling setipis mungkin dan bisa dibentuk seperti adonan seperti mie. Kemudian dilanjutkan dengan penggorengan menggunakan minyak panas sampai lidi tempe berwarna kuning keemasan.

Selanjutnya proses pengemasan, kita juga melakukan proses pengemasan pada produk lidi tempe agar jika dipasarkan nantinya bisa bernilai jual tinggi. Kami menjelaskan dan memberikan contoh pada para audien tentang pengemasan yang baik supaya mencegah produk tersebut mengalami kerusakan. Selain itu kemasan juga berguna sebagai sarana informasi dan juga pemasaran yang baik dengan membuat suatu desain kemasan yang kreatif, sehingga akan terlihat menarik dan mudah diingat oleh konsumen atau pelanggan.



Gambar 1

Aktivitas mahasiswa KKN dan para warga dalam program kerja pelatihan
UMKM

Gambar di atas merupakan dokumentasi dari kegiatan pelatihan UMKM di Desa Blimbingwuluh RW.01. Dampak dari kegiatan ini antara lain, terciptanya inovasi baru pada bahan tempe, terciptanya masyarakat yang lebih kreatif dan inovatif.

5. KESIMPULAN

Program KKN Kelompok 1 Desa Blimbingwuluh, yaitu pelatihan keterampilan dan upaya pengembangan tempe menjadi tempe lidi agar berdaya jual tinggi di RW. 01 Desa Blimbingwuluh dapat berhasil, yaitu dapat menghasilkan sebuah produk tempe menjadi jajanan masa kini yaitu tempe lidi yang bisa diberi berbagai varian rasa dan dapat menghasilkan pengemasan produk jajanan yang dapat bernilai jual tinggi. Terdapat dari beberapa masyarakat berhasil mencoba sendiri produk yang kami contohkan atau sosialisasikan kepada masyarakat. Sehingga menghasilkan UMKM yang mampu secara mandiri guna penguatan usaha dan peningkatan daya saing dalam menyongsong masyarakat ekonomi ASEAN dan pasar bebas.

REFERENSI

- Haryono, Yusuf (2001) Dasar-dasar Akuntansi jilid 1 Edisi 16, Yogyakarta : UPP AMP YKPN
- Henny Iskandar, Pengantar Aplikasi Komputer, , SE.,M.Kom.,MM, CV Budi Utama
- Ibnu Teguh Wibowo (2018) Belajar Formula dan Fungsi Microsoft Excel, Komputer dan Teknologi
- Ikatan Akuntansi Indonesia. 2010, PSAK 109: Akuntansi Zakat dan Infaq/Sedekah.
- Triyuwono, Iwan. 2009. Perspektif, Metodologi, dan Teori Akuntansi Syariah. Raja Grafindo. Jakarta.
- Nurhayati, Sri dan Wasilah. 2014. Akuntansi Syariah di Indonesia. Edisi 3. Salemba Empat. Jakarta.
- [Tutut Dwi Andayani, dkk. 2020. Pengembangan Desain Produk dan Pemasaran Kelompok Usaha Kerajinan Tangan Berbahan Tali Kur di Desa Siwatu. Volume 3 No 1. 2020.](#)
- Arifiyanto, M., & Kholidah, N. (2021). Analisis pengaruh pengetahuan produk, persepsi manfaat dan promosi terhadap minat penggunaan uang elektronik berbasis server. *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*, 7(3).

- Azzahra, M., Yohani, Y., & Fatah, K. (2023). ANALISIS DAMPAK SEBELUM DAN DI SAAT PANDEMI COVID-19 TERHADAP HARGA SAHAM DAN LABA PERUSAHAAN SUB SEKTOR TRANSPORTASI YANG TERDAFTAR DI BURSA EFEK INDONESIA. *Jurnal Akuntansi STIE Muhammadiyah Palopo*, 9(1), 1-14.
- Hakim, M. R., Kholidah, N., & Arifiyanto, M. (2022). Factors Affecting Muzakki's Decision In Choosing to Pay Zakat At Amil Zakat Institution. *Robust: Research of Business and Economics Studies*, 1(2), 57-73.
- Hakim, M., & Kholidah, N. (2020). Hak merek sebagai jaminan gadai untuk permodalan UMKM industri kreatif kerajinan batik. *Pena Justisia: Media Komunikasi Dan Kajian Hukum*, 18 (2), 79-87.
- Kholidah, N., & Hakim, M. R. (2021). Analysis of zakat empowerment in the era of pandemy COVID-19 towards impossible material and spiritual aspects Mustahik. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(3), 1653-1662.
- Kholidah, N., & Salma, A. N. (2019). Filantropi kreatif: Pemberdayaan ekonomi umat berbasis zakat produktif pada program 1000 UMKM LAZISMU Kabupaten Pekalongan. *Cakrawala: Jurnal Studi Islam*, 14(2), 93-101.
- Kholidah, N., Hakim, M. R., & Purwanto, E. (2019). Analisis Kinerja Reksadana Saham Syariah Dengan Metode Sharpe, Treynor, Jensen, M², dan TT. *Indonesian Interdisciplinary Journal of Sharia Economics (IIJSE)*, 1(2), 29-40.
- Lutfiani, A. P., & Hidayah, R. (2022). ESG Performance and Ownership Structure on Cost of Capital and Research & Development Investment. *Fokus Bisnis Media Pengkajian Manajemen dan Akuntansi*, 21(1), 25-42.
- Lutfiani, H. (2021). The Moderating Role of Information Technology in The Performance of Baitut Tamwil Muhammadiyah in Central Java Indonesia. *International Journal of Islamic Business and Economics (IJIBEC)*, 5(2), 104-113.
- Pambuko, Z. B., Dewi, V. S., Medias, F., Maulida, S., Kholidah, N., Addury, M. M., ... & Hanafi, S. (2020). Electronic money adoption in Indonesia. *Technol. Rep. Kansai Univ*, 62(03), 777-783.
- Risgiyanti, R., & Hidayah, R. (2020). The role of workplace spirituality in reducing the negative impact of organizational cynicism on job performance. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 18(4), 692-703.
-

- Riswan, R., & Suyono, E. (2016). Corporate diversification: Destroying or increasing firm value? Empirical evidence from Indonesia. *Corporate Ownership & Control*, 14 (4).
- Riswan, R., Suyono, E., & Mafudi, M. (2017). Revitalization model for village unit cooperative in Indonesia.
- Rosanti, C. (2020). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Inovasi Produk Koperasi Jasa Keuangan Syariah Pada KJKS BTM Se Jawa Tengah. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(1), 8-13.
- Rosanti, C. (2021). Tinjauan Hukum Islam Pada Edaran Pemerintah dan MUI Dalam Menyikapi Wabah Covid-19 Setelah Pemberlakuan New Normal. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 7(1), 393-402.
- Saebani, S., Purwanto, T., & Wirawan, B. (2020). Batik Sebagai Media Dakwah pada Asosiasi Aksi Muda Bina Griya Kota Pekalongan. *Jurnal Abdimas PHB: Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, 3(1), 1-8.
- Suyono, E., Farooque, O. A., & Riswan, R. (2016). Toward a model of traditional retailers and sellers empowerment in improving competitiveness against modern markets in Banyumas region, Indonesia. *DLSU Business and Economics Review*, 25(2), 147-165.
- Suyono, E., Rusmana, O., & Riswan, R. (2019, April). Integrated Information System to Revitalize The Cooperatives in Banyumas. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 255, No. 1, p. 012046). IOP Publishing.
- Suyono, E., Rusmana, O., & Riswan, R. (2019). The revitalization model through the implementation of accounting information system for village unit cooperative in Banyumas region, Indonesia. *Media Ekonomi dan Manajemen*, 34(1).
- Suyono, E., Yarram, S. R., & Riswan, R. (2017). Capital structure, corporate performance, and life cycle: Evidence from Indonesia. *Corporate Ownership & Control*.
- Suyono, E., & Yi, F. RISWAN.(2013) Determinant Factors Affecting The Auditor Switching: An Indonesian Case. *Global Review of Accounting and Finance*, 4(2), 103-116.

