

PKM PENGUSAHA TEMPE DI DESA SUMBERDUKUN KECAMATAN NGARIBOYO MELALUI PEMBUATAN COKLAT TEMPE BERBASIS *CLEAN AND ETHICAL*

Nasrul Rofiah Hidayati¹⁾, Sri Wahyuningsih²⁾

¹⁾Fakultas Teknik, Universitas PGRI Madiun.

Email: nasrul.rofiah@unipma.ac.id

²⁾Fakultas Teknik, Universitas PGRI Madiun.

Email: unicici@gmail.com

Abstrak

Industri tempe di desa Sumberdukun dilakukan dalam skala rumah tangga yang dari tahun ke tahun jumlah pengrajin tempe semakin menurun. Omzet yang rendah menjadi salah satu alasan para pengrajin tidak meneruskan usahanya. Perlu adanya usaha untuk tetap melestarikan tempe karena tempe merupakan makanan asli Indonesia dan merupakan sumber protein nabati yang penting bagi kesehatan. Salah satu usaha meningkatkan produksi tempe dan mendorong omzet para pengrajin tempe adalah dengan melakukan diversifikasi produk olahan tempe salah satunya adalah membuat produk coklat tempe. Tujuan dari program kemitraan masyarakat (PKM) ini adalah 1) melakukan pelatihan kepada pengrajin tempe khususnya dan ibu-ibu PKK pada umumnya untuk melakukan pengolahan tempe menjadi produk coklat tempe berbasis *clean and ethical* yang mempunyai nilai jual dan dapat dipasarkan secara luas untuk meningkatkan perekonomian masyarakat 2) menjaga kelestarian tempe menjadi makanan asli Indonesia yang bergizi. Metode yang digunakan dalam program PKM ini adalah dengan cara sosialisasi dan pendampingan pembuatan produk coklat tempe. Hasil kegiatan PKM ini adalah meningkatnya pengetahuan masyarakat akan diversifikasi produk olahan dari tempe salah satunya coklat tempe yang diolah dengan berbasis *clean and ethical*.

Kata Kunci: coklat tempe, desa sumberdukun, *clean and ethical*

PENDAHULUAN

Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang cukup populer dan telah membudaya di semua lapisan masyarakat, baik masyarakat perkotaan maupun pedesaan. Tempe mengandung vitamin, mineral, asam amino dan merupakan sumber protein nabati. Proses pembuatan tempe melalui tahap pengulitan dan perebusan biji kedelai hingga bersih dan lunak kemudian tahap selanjutnya adalah fermentasi kedelai dengan menumbuhkan jamur *Rhizopus sp* (Ratnaningsih, 2009).

Produksi tempe di Indonesia saat ini masih dilakukan secara tradisional dan merupakan usaha turun temurun. Proses pengolahan tempe di Indonesia juga masih sangat bervariasi dan belum ada standar yang dapat digunakan secara nasional (Hidayat dkk., 2006). Konsistensi mutu produk merupakan suatu cara yang harus dilakukan agar cacat produk dapat diminimalkan. Mutu produk harus dijaga dan cacat produk harus dikendalikan agar konsistensi dapat dilakukan dengan baik. Dengan keadaan tersebut industri tempe sulit untuk berkembang menjadi industri besar karena konsistensi mutu produk tidak stabil. Di Desa Sumberdukun Kecamatan Ngariboyo pada tahun 2000 ada 10 pengrajin tempe dan pada tahun 2016 turun menjadi 5 pengrajin tempe. Penurunan jumlah pengrajin ini karena banyak pengrajin yang meninggal dunia dan keluarganya tidak ada yang meneruskan usahanya. Usaha tempe di Desa Sumberdukun dilakukan skala rumah tangga dengan omzet yang sedikit hal ini yang menyebabkan banyak pengrajin yang tidak melanjutkan usahanya. Salah satu usaha untuk meningkatkan omzet para pengrajin tempe dan menjaga keberlangsungan makanan tempe menjadi makanan asli khas Indonesia adalah dengan melakukan diversifikasi olahan tempe yaitu menjadi coklat tempe.

PKM di desa Sumberdukun Kecamatan Ngariboyo Kabupaten Magetan ini akan dilaksanakan pengolahan tempe menjadi produk makanan coklat tempe. Dalam pengolahan coklat tempe tersebut kita menerapkan konsep *clean and ethical*. *Clean* yaitu dalam proses produksi coklat tempe harus mengacu pada kebersihan tempat dan produk yang dihasilkan, sedangkan konsep *ethical* yaitu

dalam proses produksi dan penerapan produk tersebut harus mempertimbangan kesehatan lingkungan dan keberlangsungan habitat di alam sekitarnya. Produk coklat tempe tersebut diharapkan akan menjadi salah satu produk unggulan desa Sumberdukun yang siap dikomersialisasikan dan sekaligus akan berdampak pada meningkatnya perekonomian masyarakat desa Sumberdukun.

METODE PELAKSANAAN

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini meliputi: 1) Koordinasi dengan mitra, terkait dengan penyusunan jadwal kegiatan; 2) Persiapan sosialisasi dan pelatihan; 3) Sosialisasi tentang produk coklat tempe; dan 4) Pelatihan pembuatan coklat tempe. Kegiatan yang dilakukan dalam program kemitraan masyarakat ini secara garis besar adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi

Tujuan sosialisasi ini adalah memberikan ilmu dan wawasan baru kepada para pengrajin tempe dan ibu-ibu anggota PKK desa Sumberdukun tentang kandungan tempe dan pengolahan tempe menjadi produk coklat tempe. Pada awal kegiatan tim sosialisasi menjelaskan tentang gizi dan manfaat dari tempe bagi kesehatan. Tempe mengandung protein, lemak, karbohidrat dan mineral. Setiap 100 gram tempe mengandung 10-20 gram zat protein, 4 gram zat lemak, vitamin B12 dan 129 mg zat kalsium, dan sedikit serat. Desa Sumberdukun dipilih sebagai desa sasaran karena banyak pengrajin tempe. Semakin berkurangnya jumlah pengrajin tempe dengan alasan omzet yang turun menjadi kendala dan membatasi pengembangan usaha tempe, karena itu perlu adanya diversifikasi produk olahan tempe. Coklat tempe merupakan solusi bagi pengrajin tempe dan ibu-ibu PKK di desa Sumberdukun untuk menambah omzet keluarga melalui usaha produksi coklat tempe yang ramah lingkungan.

2. Pelatihan

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan tentang cara pengolahan tempe menjadi produk coklat tempe dengan berbasis clean and ethical. Pelatihan tersebut disampaikan dalam bentuk ceramah yang dilanjutkan dengan eksperimen langsung dan tanya jawab tentang cara pembuatan coklat tempe.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat dengan tema pelatihan pengolahan coklat tempe dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 25 November 2017. Sasaran dari program ini adalah pengrajin tempe dan ibu-ibu PKK desa Sumberdukun. Sebelum pelaksanaan pengabdian, tim berkoordinasi dengan pihak-pihak terkait tentang tempat dan waktu pelaksanaan. Program pengabdian masyarakat dimulai dengan pendaftaran peserta, kemudian dilanjutkan sosialisasi dan pelatihan dari tim pengabdian masyarakat. Sosialisasi pengolahan coklat tempe dari tim dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi Coklat Tempe

Rencana awal, peserta hanya Pengrajin tempe saja, tetapi ibu-ibu anggota pengajian Assyuro juga ikut dalam pelatihan karena tingginya minat, sehingga peserta pelatihan adalah pengrajin tempe dan ibu-ibu anggota pengajian Assyuro. Acara ini berjalan dengan lancar hal ini terbukti banyaknya antusiasme dari peserta pelatihan yang mengikuti sosialisasi program pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan coklat tempe.

Kegiatan ini dimulai dengan sambutan dari ketua pengajian. Pada awal kegiatan tim sosialisasi menjelaskan tentang gizi dalam tempe dan juga coklat tempe. Pemateri menyampaikan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam melakukan pengolahan tempe yang bersih dan sehat. Selain itu, disampaikan juga tata cara membuat coklat tempe, melakukan pengemasan yang menarik agar produk coklat tempe bisa diterima pasar. Setelah sosialisasi dan pelatihan dilakukan pendampingan dalam pembuatan coklat tempe.

Evaluasi dan Tindak Lanjut

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan tanya jawab kepada peserta pelatihan untuk melihat sejauh mana tanggapan peserta terhadap kegiatan yang telah dilakukan. Aspek yang ditinjau adalah tentang pendapat dan tanggapan peserta tentang pelaksanaan pelatihan coklat tempe. Berdasarkan pertanyaan dari peserta diketahui, sebagian besar pengrajin tempe belum menerapkan metode clean and ethical dalam produksinya. Para pengrajin berkomitmen memproduksi tempe dengan menerapkan metode tersebut. Proses pembuatan coklat tempe juga berdasarkan metode clean and ethical untuk mendapatkan produk yang sehat dan higienis dan limbahnya tidak mencemari lingkungan

Hasil diskusi memperlihatkan bahwa mitra sangat setuju dengan kegiatan pengabdian ini karena dengan adanya sosialisasi dan pelatihan pembuatan coklat tempe berdasarkan clean and ethical peserta jadi tahu seputar gizi tempe dan pengolahan tempe dan coklat tempe yang higienis. Selain itu, materi yang disampaikan mudah dimengerti dan mudah dipraktikkan sendiri sehingga peserta sangat termotivasi untuk membuat dan memasarkan produk coklat tempe.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan kemitraan masyarakat telah terlaksana sesuai dengan rencana. Program ini sangat bermanfaat untuk meningkatkan keterampilan masyarakat desa khususnya masyarakat yang tergabung dalam ibu-ibu PKK desa Sumberdukun dalam mengolah tempe menjadi coklat tempe. Produk coklat tempe yang berkualitas yang dapat dikomersilkan oleh masyarakat setempat sehingga dapat meningkatkan pendapatan perkapita.

DAFTAR PUSTAKA

Hidayat, dkk. (2006). Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: C.V Andi Offset

Ratnaningsih, Nani. dkk. (2009). "Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan dan Jenis Inokulum terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo". Jurnal Penelitian Saintek. 1 (14). 97-128