

Peningkatan Usaha Keripik Tempe Andaliman Di Kelurahan Lubuk Pakam Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara

Ajeng Inggit Anugerah, Sri Yunita, Siti Sutanti

Universitas Negeri Medan
ajeng_inggit9@unimed.ac.id

Article History

accepted 25/6/2024

approved 25/7/2024

published 31/7/2024

Abstract

Chips tempe is one of the food lightweight which is popular in Indonesia. Originate from processed tempe, food rich traditional benefit. Chips tempe has become favorite a lot of people because taste tasty and crunchy. Objective activity: increase production and income partner. Method implementation that is give knowledge to partners, training production, training use machine dryer chips tempe andaliman; training management business, marketing via online media; and mentoring. Service goals /targets is Alkhalif tempe Chips and Chips Sumiati. Location activity in the Village Lubuk Pakam Subdistrict Lubuk Pakam Deli Serdang Regency, North Sumatra. Time implementation March-May 2024. Results of activities This is: knowledge partner increase, production partner increase with exists tool dryer tempe for extend shelf life chips tempe, packaging chips tempe the more interesting, management business partner the more well, and income partner increase. Conclusion activity devotion This is with exists activities production and income partner the more increases and extends shelf-life chips tempe.

Keywords: Business Development, Tempe, Andaliman

Abstrak

Keripik tempe adalah salah satu makanan ringan yang populer di Indonesia. Berasal dari olahan tempe, makanan tradisional yang kaya akan manfaat. Keripik tempe telah menjadi favorit banyak orang karena citarasa gurih dan renyahnya. Tujuan kegiatan: meningkatkan produksi dan pendapatan mitra. Metode pelaksanaan yaitu memberikan pengetahuan kepada mitra, pelatihan produksi, pelatihan penggunaan mesin pengering keripik tempe andaliman; pelatihan manajemen usaha, pemasaran melalui media online; dan pendampingan. Sasaran/target pengabdian adalah Keripik Tempe Alkhalif dan Usaha Keripik Sumiati. Lokasi kegiatan di Kelurahan Lubuk Pakam Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. Waktu pelaksanaan Maret-Mei 2024. Hasil kegiatan ini adalah pengetahuan mitra meningkat, produksi mitra meningkat dengan adanya alat pengering tempe untuk memperpanjang masa simpan keripik tempe, kemasan keripik tempe semakin menarik, manajemen usaha mitra semakin baik, dan pendapatan mitra meningkat. Simpulan kegiatan pengabdian ini adalah dengan adanya kegiatan ini produksi dan pendapatan mitra semakin meningkat dan memperpanjang masa simpan keripik tempe.

Kata Kunci: Peningkatan Usaha, Tempe, Andaliman



PENDAHULUAN

Salah satu pengolahan kacang kedelai yang banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional dan pasar moderen adalah tempe. Tempe adalah produk dekomposisi atau peragian yang sangat familiar bagi masyarakat Indonesia (Feranita, 2022). Melalui tahapan proses peragian, kedelai menjadi lebih enak dan memiliki nilai gizi yang lebih tinggi (Gafar, Hikmawati, Mu'minah, & Supiati, 2021). Agroindustri tempe merupakan salah satu industri berbasis rumah tangga yang memiliki potensi cukup bagus untuk dikembangkan, karena tempe merupakan salah satu komoditas yang sangat potensial dan langsung dapat memberikan dampak positif terhadap pelaku usaha karena pasar masih sangat terbuka lebar. Industri tempe masih bersifat industri padat karya yang dijalankan dengan teknologi sederhana dan permodalan yang kecil. Hal tersebut merupakan kendala utama dalam upaya pengembangan usaha ini menjadi industri madya ataupun industri modern (Sumarni & Prihandoyo, 2021). Lemahnya kemampuan manajerial dan sumber daya manusia (SDM) dapat berakibat pengusaha mikro, kecil dan menengah tidak mampu mengembangkan usahanya dengan baik. Oleh karena itu, pengembangan strategi dilakukan oleh UMKM harus mampu memberdayakan masyarakat sekitar agar perkembangan UMKM benar-benar memberikan sumbangsih yang positif terhadap perekonomian yaitu dapat mengurangi angka pengangguran dan kemiskinan (Agung, 2020).

Indonesia saat ini membutuhkan euntrepreneur muda dan memperbanyak Usaha Kecil dan Menengah atau UMKM untuk bisa menekan sekecil mungkin tingkat kemiskinan dan pengangguran di Indonesia. Salah satu unsur terpenting dalam perekonomian nasional di Indonesia yaitu Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. UMKM menjadi pondasi penggerak dari system ekonomi Indonesia. Di saat krisis ekonomi yang melanda, UMKM mampu bertahan karena usaha ini yang bergerak di sector riil tidak terlalu terpengaruh di dibandingkan dengan sektor moneter. UMKM juga menjadi peran dalam membantu program pemerintah dalam hal menciptakan lapangan pekerjaan sekaligus mengurangi tingkat pengangguran, dan dengan adanya UMKM juga banyak tercipta unit kerja baru yang menggunakan tenaga-tenaga kerja baru yang mendukung pendapatan rumah tangga sekaligus dapat mengurangi tingkat kemiskinan, (Rahmadani, 2019).

Industri tempe adalah salah satu usaha mikro potensial yang beroperasi di Indonesia. Tempe adalah makanan pengganti yang terkenal yang dikonsumsi oleh banyak orang di negara ini. Dengan demikian produksi tempe memiliki peran penting dalam memenuhi permintaan tempe di pasar domestik di Indonesia (Putri, Cahyanti, & Sampurno, 2022). Adapun tahapan proses pembuatan keripik tempe pada industri rumahan keripik tempe antara lain dengan melakukan pengirisan tempe, pemberian bumbu pada irisan tempe saat direndam, digoreng, didinginkan dan dikemas, (Saputra, Desriyati, Handayani, & Putra, 2023). Seluruh proses produksi mulai dari tempe diiris hingga selesai dikemas masih dikerjakan secara manual. Setelah proses penggorengan keripik tempe di taburi bubuk andaliman untuk memberikan rasa khas tempe. Untuk memperpanjang usia simpan keripik tempe selanjutnya di lakukan pengeringan (Abdullah, 2021).

Berdasarkan hasil observasi penulis di Deli Serdang (Januari, 2024) yaitu permasalahan mitra dalam pembuatan keripik tempe adalah mitra belum memiliki alat pengering tempe andaliman untuk memperpanjang masa simpan tempe. proses pengeringan tempe setelah di goreng masih dilakukan secara manual. Teknik pengolahan produk tempe dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pembuatan bumbu keripik tempe

Setelah tempe di goreng selanjutnya diangin-anginkan menggunakan tampah yang dialasi dengan kertas. Sehingga proses ini lebih rumit, jika di bandingkan dengan menggunakan alat pengering tempe. Pada gambar 2 dapat dilihat proses pengeringan tempe secara manual.



Gambar 2. Keripik tempe yang sudah di goreng dikeringkan secara manual

Untuk memperpanjang masa simpan tempe lebih lama dan keripik tempe tidak tengik juga proses pemberian bumbu jika kurang kering dan terlalu banyak minyak juga mempengaruhi kualitas dan rasa keripik tempe. Maka mitra perlu menggunakan teknologi tepat guna, untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu dengan menggunakan alat pengering tempe yang dapat memperpanjang masa simpan dan mengeringkan tempe, sehingga kualitas tempe lebih baik. Bila dilihat kondisi manajemen yang diterapkan oleh mitra, masih menggunakan manajemen sederhana secara kekeluargaan, dimana pengelolaan administrasi yang meliputi pengaturan kerja, pembiayaan, produksi dan SDM masih dilakukan secara sederhana. Untuk pengelolaan usaha ini, semuanya masih di pegang oleh pemilik usaha, baik pengadaan bahan baku, pengelolaan produksi, tenaga kerja, dan penjualan. Meskipun menganut manajemen kekeluargaan, sistem pembagian kerja sudah teroganisir dengan baik, artinya masing-masing pekerja sudah mempunyai tugas dan tanggungjawab untuk pekerjaan masing-masing. Melihat potensi keripik tempe andaliman cukup besar dan didukung dengan potensi sumberdaya alam. Maka diperlukan suatu upaya untuk memberdayakan pengusaha keripik tempe andaliman ini. Melalui teknologi tepat guna dan memberikan pengetahuan, pelatihan produksi, manajemen usaha dan pemasaran. Mitra belum

paham dan terampil dalam mengelola teknik promosi dan pemasaran produk secara lebih luas.

Dengan pelaksanaan pengabdian Kepada masyarakat ini perlu memberikan sosialisasi kepada masyarakat untuk meningkatkan usaha, supaya industri rumahan dapat bersaing dipasaran, oleh karena itu industri rumahan harus mempunyai strategi pemasaran yang baik. Dengan demikian, kualitas dan kuantitas harus meningkat sehingga dapat menghadapi tantangan dari para pesaing sesama industri rumahan. Pemasaran dapat dilakukan melalui berbagai media dan berkesinambungan. Saat ini, media murah dan cepat adalah media online yang dipasarkan melalui media sosial yang sedang tren (Wulansari, Komarudin, & Karlina, 2023). Misalnya, keripik tempe andaliman menjual produknya melalui situs jual beli online, karena masyarakat sekarang lebih memilih jual beli yang sebenarnya. Dengan cara ini produk yang dijual melalui media online dapat menjangkau pasar yang luas. Selain itu juga, dapat disiapkan promosi dan tester yang menarik konsumen untuk membeli produk yang dijual (Setiawan, Utami, & Jatayu, 2021).

Kualitas produk harus dikontrol untuk meyakinkan konsumen bahwa produk yang ada di pasaran berkualitas baik. Karakteristik produk juga harus memenuhi penampilan, keandalan, kemudahan penggunaan, dan estetika (Zakiyyah, 2023). Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu dilakukan pengabdian ini dengan tujuan meningkatkan produksi mitra, memberikan alat pengering untuk proses pengeringan tempe, meningkatkan pendapatan mitra, memberikan pelatihan manajemen keuangan dan pemasaran melalui media online.

METODE

Metode pelaksanaan pengabdian ini terdiri dari 5 tahap kegiatan. yaitu tahap pertama memberikan pengetahuan kepada mitra tentang manfaat keripikmtempe andaliman. Tahap kedua pelatihan produksi. Pada tahap ini mitra dilatih membuat keripik tempe andaliman dengan menggunakan alat pengering keripik tempe andaliman. Selama pelatihan akan dilakukan kegiatan pembimbingan dan konsultasi sehingga mitra benar-benar mampu dan terampil membuat produk yang berkualitas. Selanjutnya mitra diberikan pelatihan mengenai cara membuat kemasan lebel yang menarik dan memiliki ciri khas tersendiri. Tahap ketiga pelatihan manajemen usaha. Tahap ke empat pemasaran melalui media online dan tahap kelima pendampingan. Sasaran/target pengabdian adalah Keripik Tempe Alkhalif dan Usaha Keripik Sumiati. Lokasi kegiatan di Kelurahan Lubuk Pakan Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. Waktu pelaksanaan Maret-Mei 2024.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dicapai selama pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat mencakup beberapa kegiatan. Pertama, diadakan pertemuan tim pelaksana untuk mendistribusikan tugas kepada setiap anggota. Setelah itu, jadwal kegiatan ditetapkan oleh tim pelaksana dari Unimed dan mitra. Untuk pelaksanaan kegiatan tim pelaksana terlebih dahulu berkoordinasi kepada mitra dan kepala desa, serta perangkatnya. Selanjutnya, melaksanakan pelatihan penggunaan alat pengering tempe andaliman. Sebelum dilaksanakan praktek pembuatan tempe terlebih dahulu dilakukan serah terima alat pengering tempe kepada mitra disaksikan oleh tim pendamping dari Unimed serta kepala desa. Pada Tabel 1 dapat dilihat kegiatan pengabdian yang dilaksanakan dan hasil yang dicapai.

Tabel 1. Permasalahan Mitra dan Hasil Pencapaian

| Permasalahan Mitra | Akar Masalah | Hasil yang dicapai |
|---|---|---|
| Aspek Produksi : | | |
| Mitra belum memiliki alat pengering keripik tempe andaliman | Kurangnya modal usaha | Memberikan bantuan alat pengering keripik tempe andaliman |
| Belum terampil membuat produk berkualitas | Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam bidang produksi yaitu keripik tempe andaliman | Memberikan pelatihan mengenai teknik pembuatan keripik tempe andaliman yang berkualitas |
| Belum mampu mengemas produk secara menarik | Kurangnya wawasan dan keterampilan dalam bidang produk keripik tempe andaliman yang menarik | Memberikan pelatihan mengenai teknik produksi keripik tempe andaliman yang menarik dan memiliki ciri khas |
| Aspek Manajemen : | | |
| Belum mampu/terampil mengelola usaha/bisnis | Minimnya pengetahuan/wawasan dalam bidang manajemen usaha | Memberikan penyuluhan dan pelatihan mengenai pengelolaan usaha yang baik |
| Belum mampu mengelola pemasaran produk dengan baik | Minimnya pengetahuan/wawasan tentang manajemen pemasaran produk | Memberikan penyuluhan dan pelatihan mengenai bagaimana teknik pemasaran produk secara online |

Penyerahan mesin pengering tempe secara simbolik dilakukan oleh ketua Tim pelaksana dari Unimed dan diterima oleh Mitra. Pada Gambar 1 dapat dilihat ketua pelaksana menyerahkan alat pengering tempe yang digunakan oleh mitra.



Gambar 1. Ketua pelaksana dan pendamping pelaksana dari Unimed serah terima alat pengering tempe kepada mitra

Kegiatan selanjutnya memberikan penyuluhan kepada mitra. Modifikasi perilaku positif adalah inti dari misi penyuluhan, selanjutnya pelatihan merupakan upaya meningkatkan kompetensi, baik dalam aspek pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Pelatihan dan penyuluhan banyak dipilih sebagai metode untuk meningkatkan

kompetensi dan kemampuan secara khusus pada pelaku usaha mikro di Indonesia (Sinambela et al. 2022; Wulandari, et al. 2021), serta terbukti efektif dalam peningkatan kompetensi UMKM karena secara langsung spesifik mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha (Supriyadi et al. 2020; Salamah & Sulistyani, 2018; Farida et al. 2022). Dengan demikian maka dalam kegiatan pengabdian ini, pelatihan dan penyuluhan untuk meningkatkan kemampuan manajemen usaha dilakukan secara terjadwal dimana, kegiatan dibagi menjadi dua sasaran yaitu pemilik usaha yang menekankan kemampuan dasar kepemimpinan, manajemen produksi dan strategi pemasaran dan keuangan yang dilaksanakan dan dilakukan secara intensif terpisah dengan sasaran kedua yaitu seluruh anggota kelompok yang menekankan pada manajemen produksi dan pemanfaatan bahan produksi yang lebih berkelanjutan serta pemilihan bahan produksi yang baik dan berkualitas. Untuk sasaran kedua ini pelatihan dan penyuluhan dilakukan secara berkelompok. Pada gambar 2 ketua pelaksana memberi penjelasan penggunaan alat pengering tempe kepada mitra.



Gambar 3. Ketua pelaksana menjelaskan cara penggunaan alat pengering tempe

Selanjutnya mitra bersama ketua pelaksana dan mitra sedang melakukan proses pembuatan kripik tempe dapat dilihat pada Gambar 3 dan gambar 4 mitra mengeringkan tempe menggunakan alat pengering tempe.



Gambar 4. Ketua pelaksana dan mitra sedang melakukan proses pembuatan kripik tempe



Gambar 5. Mitra mengeringkan tempe menggunakan alat pengering tempe



Gambar 6. Keripik tempe yang sudah di keringkan menggunakan alat pengering

Hasil kegiatan pelatihan dan penyuluhan berjalan dengan baik dan mendapat sambutan dan tanggapan yang positif dari pemilik sekaligus ketua tim serta seluruh anggota kelompok. Mengingat pentingnya manajemen usaha yang lebih baik dalam rangka usaha perluasan pemasaran produk untuk menghadapi semakin tingginya transaksi dan produksi yang memerlukan keteraturan dan konsistensi dalam koordinasi dan bisnis proses dari usaha ini, mulai dari pemilihan bahan baku dan penyalur bahan baku hingga paska produksi dan distribusi serta pemasaran produk. Untuk peningkatan pangsa pasar, maka target yang ingin dicapai oleh tim pengabdian adalah mendesain kemasan yang lebih modern dan menarik, hal ini penting untuk meningkatkan citra merek produk (Putri et al. 2023). Seperti pada gambar 7 dapat dilihat desain kemasan yang lebih menarik.



Gambar 7. Keripik tempe andaliman yang sudah menggunakan kemasan

SIMPULAN

Secara keseluruhan kegiatan ini berjalan sesuai dengan target dan rencana kerja. Diharapkan target mitra untuk melakukan perluasan pangsa pasar produk keripik tempe andaliman ke seluruh wilayah Sumatera Utara. Bagi mitra agar terus berusaha mengadaptasi teknologi terkini terutama internet dan komunikasi lainnya untuk meningkatkan penetrasi usaha sekaligus mengurangi biaya pemasaran. Untuk pihak terkait termasuk pemerintah daerah dan lembaga pendidikan tinggi agar harus tepat sasaran dalam memberikan bantuan kepada kelompok usaha guna mendukung kegiatan pengembangan usaha mikro, seperti yang dijalankan oleh mitra, sehingga dapat membantu penyerapan tenaga kerja daerah dan menggerakkan perkenomian wilayah secara lebih berkelanjutan.

ACKNOWLEDGMENT

Terimakasih kepada Universitas Negeri Medan melalui LPPM Unimed yang telah mendanai kegiatan PKM ini sehingga kegiatan berjalan dengan baik dan mitra sangat terbantu dengan pelaksanaan kegiatan PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, G. D. (2020). Pemodelan Sistem Dinamis Produksi Tempe “Sumber Mas” Di Kabupaten Jember. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/2914>
- Abdullah, R. (2021). Peningkatan Produktivitas Pengusaha Tempe Di Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Buton. *Indonesian Journal Of Community Service*, 1(2), 269-278.
- Feranita, N. V. (2022). Pengembangan Dan Inovasi Produk Tempe Guna Meningkatkan Daya Saing Usaha Mikro. *Majalah Ilmiah Pelita Ilmu*, 4(1), 1-17
- Farida, F., Wahyudi, D., & Jamain, T. H. (2022). Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Pada Umkm Penjual Tanaman Hias Di Kecamatan Cipayung Kota Depok—Jawa Barat. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 5(1).
- Gafar, A. A., Hikmawati, V. Y., Mu'minah, I. H., & Supiati, S. (2021). Tempe Nagaton Sebagai Upaya Peningkatan Kemampuan Bioentrepreneurship Siswa Di Pondok Pesantren. *Indonesian Journal Of Community Service*, 1(2).
- Putri, S. K., Cahyanti, A. N., & Sampurno, A. (2022). Pembuatan Pangan Fungsional Tempe Dan Perbedaan Jenis Pengemasnya Bagi Siswa Siswi Di Pkbn Anugrah Bangsa Semarang. *Madaniya*, 3(2), 168-175.
- Putri, A. D., Permatasari, B., & Suwarni, E. (2023). Strategi Desain Kemasan Sebagai Upaya Peningkatan Daya Jual Produk Umkm Kelurahan Labuhan Dalam Bandarlampung. *Journal of Social Sciences and Technology for Community Service (JSSTCS)*, 4(1), 119-123.
- Rahmadani, S. (2019). Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Pengembangan UMKM Usaha Tahu dan Tempe Karya Mandiri Ditinjau Dari Aspek Produksi, Aspek Pemasaran dan Aspek Keuangan. *Hirarki: Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 1(1), 76-83.
- Salamah, N., & Sulistyani, N. (2018). Pelatihan Peran Serta Kader Posyandu Dalam Pemberian Edukasi Kepada Masyarakat. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 249.
- Saputra, J., Desriyati, W., Handayani, T., & Putra, S. A. (2023). Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Pengelolaan Tempe. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(10), 2448-2454.
- Sinambela, E. A., Mardikaningsih, R., Retnowati, E., Lestari, U. P., Jahroni, J., Putra, A. R., ... & Arifin, S. (2022). Penyuluhan dan Pelatihan Pendaftaran Surat Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK). *Journal of Social Responsibility Projects* 3(2), 120-122.

- Setiawan, A., Utami, H. P., & Jatayu, P. D. (2021). Pendampingan Pemasaran Industri Rumahan Keripik Tempe Khas Trenggalek Berbasis Online Di Kelurahan Ngantru Sebagai Produk Makanan Unggulan Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Inovasi Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 81-91.
- Sumarni, N., & Prihandoyo, M. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Desa Pasir Awi Kabupaten Karawang. *Prosiding Konferensi ...*, 5(4), 1588–1602. <https://doi.org/10.36312/jisip.v5i4.264>.
- Wulansari, R., Komarudin, K., & Karlina, D. (2023). Pengembangan Pemasaran Bagi Usaha Mikro Kecil Menengah Pengerajin Tempe Di Ponpes Mathla'ul Hidayah Cisauk. *Praxis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 18-21.
- Zakiyyah, N. F. (2023). Digitalisasi Pemasaran Tempe Krezz Dalam Menghadapi Persaingan Dagang Selama Pandemi Covid-19. *Najah: Journal Of Research And Community Service*, 1(1), 63-76.
- Wulandari, Z., Alam, A., Tyas, G. P., & Syahidah, Y. (2021). Webinar Dan Pelatihan Digital Marketing sebagai upaya meningkatkan promosi produk UMKM. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 5(2), 45-51.