ETDC INDONESIA
JURNAL ABDIMAS PATIKALA
Vol. 1, No. 2, tahun 2022 (hal. 342-349)
e-ISSN: 2808-2893
p-ISSN: 2808-7658

UPAYA PENINGKATAN EKONOMI DK. GENDONG KELURAHAN ROMOKALISARI MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK TEMPE

Asmiasih Yunita[1], Fernanda Putri Lizara Sampurno[2*], Gideon Setyo Budiwitjaksono[3], Ilham Dzaki Prasetya[4*], Linda Sulistiyowati[5], Meisita Nabilla Dewanti[6], Miftakhul Khoiriyah[7], Mohammad Fauzan Heryka Putra[8], Puput Dwi Utomo[9], Rias Winanda Putri Kusnul Aprilia[10], Yuda Agus Prasetyo[11]

[1,2*,3,4,5,6,7,8,9,10,11]Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Surabaya, Indonesia
[1]19013010165@student.upnjatim.ac.id
[2*]19013010169@student.upnjatim.ac.id
[3]gideon.ak@upnjatim.ac.id
[4]19043010251@student.upnjatim.ac.id
[5]19013010010@student.upnjatim.ac.id
[6]19042010076@student.upnjatim.ac.id
[7]19042010017@student.upnjatim.ac.id
[8]19042010165@student.upnjatim.ac.id
[9]19025010019@student.upnjatim.ac.id
[10]19012010057@student.upnjatim.ac.id
[11]19012010307@student.upnjatim.ac.id

Abstrak

UMKM memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan roda perekonomian masyarakat di suatu Negara. Di Kelurahan Romokalisari tepatnya di Dk. Gendong terdapat salah satu UMKM yang memproduksi tempe bernama "Tempe Wiyono". Dari kegiatan produksi tempe yang di lakukan oleh "Tempe Wiyono" ini kemudian membuat Kelompok 35 KKN-T ingin mencoba inovasi produk baru. Dari tempe ini kemudian dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih yaitu keripik tempe. Kelompok 35 KKN-T kemudian mengadakan pelatihan pembuatan keripik tempe. Tujuan pelatihan pembuatan keripik tempe ini diharapkan dapat menumbuhkan UMKM baru serta meningkatkan kreativitas masyarakat yang ada di Kelurahan Romokalisari. Pelatihan keripik tempe dilaksanakan di Kantor Pelayanan RW 03 Kelurahan Romokalisari. Pelatihan ini dihadiri oleh beberapa anggota ibu PKK DK Gendong Romokalisari. Metode pengabdian yang dilakukan adalah persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Diharapkan dari pelatihan pembuatan keripik tempe ini, para peserta pelatihan yang juga merupakan warga Dk. Gendong dapat meneruskan rancangan usaha ini.

Kata Kunci: UMKM, Kewirausahaan, Pelatihan, Makanan, Tempe, Keripik Tempe

Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan kegiatan yang dilakukan oleh Mahasiswa sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat. Penerapan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilakukan oleh Mahasiswa dengan cara terjun langsung ke lapangan guna mengetahui permasalahan yang terjadi di lingkungan masyarakat. Dengan adanya Kuliah Kerja Nyata diharapkan dapat membantu setiap permasalahan yang terjadi pada masyarakat. Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan

*Correspondent Author: 19013010169@student.upnjatim.ac.id

salah satu syarat kelulusan bagi Mahasiswa yang menempuh pendidikan perkuliahan. Pada tahun ini, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur Surabaya mengadakan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) MBKM. Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) MBKM merupakan program Mereka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang dibuat oleh Kementrian Pendidikan yang dinaungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengbdian Kepada Masyarakat (LPPM).

KKN-T MBKM dilaksanakan selama 1 semester yang terhitung mulai dari Februari hingga Juli 2022. Dalam KKN-T MBKM ini dibagi menjadi 4 skema diantaranya: Desa Kewirausahaan dan Ekonomi Kreatif, Desa Wisata, Desa Tangguh Bencana, dan Desa Bebas Stunting. Disini Kelompok 35 KKN-T MBKM dengan skema Desa Kewirausahaan dan Ekonomi Kreatif melaksanakan KKN nya di Kelurahan Romokalisari, Kecamatan Benowo, Kota Surabaya. Kelompok 35 KKN-T MBKM ini beranggotakan 10 Mahasiswa yang berasal dari berbagai Fakultas. Dalam pelaksanaan KKN-T MBKM ini, kelompok 35 mempunyai beberapa program kerja yang disusun berdasarkan survey di lokasi. Seluruh program kerja yang dilaksanakan berfokus pada pengembangan UMKM yang ada di Kelurahan Romokalisari. Kelurahan Romokalisari merupakan salah satu wilayah yang berada di Kecamatan Benowo Kota Surabaya Propinsi Jawa Timur yang memiliki wilayah seluas 749,676 Ha. Kelurahan Romokalisari terbagi menjadi 3 RW dan 12 RT. Jarak Kelurahan Romokalisari ke Kecamatan Benowo yaitu 14 km.

UMKM merupakan sebuah kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat untuk meningkatkan taraf ekonomi hidupnya. UMKM memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan roda perekonomian masyarakat salah satunya, yaitu dengan membuka lapangan pekerjaan. Hal ini dikarebakan dalam hal persyaratan dan kualifikasi, UMKM lebih ringan jika dibandingkan dengan perusahaan-perusahaan besar dimana perusahaan ini terikat akan prosedur resmi suatu organisasi. Selain itu UMKM juga mampu untuk berkembang dengan baik, dari sumber bahan baku yang akan digunakan untuk produksi sebuah produk lebih banyak tersedia dari lingkungan sekitar tempat produksi.

Disini Kelompok 35 KKN-T MBKM memiliki program kerja untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat Kelurahan Romokalisari melalui pengembangan UMKM. Salah satunya yaitu dengan mengadakan pelatihan pembuatan keripik tempe. Awal mula pelatihan pembuatan keripik tempe ini berdasarkan adanya UMKM pembuatan tempe tradisional di Dk.Gendong, Kelurahan Romokalisari. UMKM pembuatan tempe ini memiliki nama usaha "Tempe Wiyono". Menurut Alvina dan Hamdani (2019) produksi tempe di Indonesia sebagian besar masih dilakukan dengan cara tradisonal baik dari pembuatan atau pengemasan. Hal ini dikarenakan pelaku usaha berasal dari industri rumahan yang menggunakan alat seadanya. Dari produksi tempe tradisional yang di produksi oleh "Tempe Wiyono" ini kemudian dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih yaitu keripik tempe.

Keripik tempe merupakan makanan yang terbuat dari tempe yang telah dipotong tipis. Keripik tempe merupakan salah satu cemilan yang disukai oleh masyarakat Indonesia dikarenakan rasanya yang asin dan aroma khasnya (Wijaya dkk.2019). Pengembangan produk keripik tempe ini dilakukan oleh Mahasiswa KKN-T kelompok 35 dengan cara pelatihan pembuatan keripik tempe. Tujuan pelatihan pembuatan keripik tempe ini diharapkan dapat menumbuhkan UMKM baru serta meningkatkan kreativitas masyarakat yang ada di Kelurahan Romokalisari.

Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan pelatihan keripik tempe ini, Kelompok 35 KKN-T MBKM menggunakan metode pelatihan yang dilaksanakan pada tanggal 09 Juni 2022 pukul 09.00 – 12.00 WIB dan bertempat di Kantor Pelayanan RW 03 Kelurahan Romokalisari. Pelatihan ini dihadiri oleh beberapa anggota Ibu PKK Dk.Gendong Kelurahann Romokalisari. Metode pengabdian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

Persiapan

1. Survei

   Tahap pertama dari kegiatan pelatihan ini yaitu survei ke tempat produksi tempe di Kelurahan Romokalisari, hal ini untuk mengetahui peluang apa saja yang bisa dikembangkan menjadi satu bentuk usaha baru. Survei ini dilakukan dengan cara wawancara secara langsung dengan Bapak Wiyono selaku pemilik UMKM tempe. Dari wawancara ini diperoleh keterangan dan beberapa masukan yang bisa dijadikan pedoman dalam pelatihan ini.

2. Menemukan peluang usaha baru

   Dari hasil produksi tempe yang dihasilkan dalam jumlah besar, penulis menemukan peluang ide usaha baru yang bisa dikembangkan dan dijalankan oleh para Ibu PKK yang ada di Dk.Gendong. Usaha baru ini yaitu keripik tempe dengan inovasi cara pengolahan dan penambahan bumbu yang baru sesuai dengan selera pangsa pasar yaitu anak muda.

3. Uji coba produk baru

   Uji coba pembuatan keripik tempe dilakukan di rumah yang beralamat di Dk.Gendong No.78 RT.03/RW.03, Kelurahan Romokalisari, Kecamatan Benowo, Kota Surabaya. Tempat ini dipilih sebagai pelaksanaan pembuatan keripik tempe karena dekat dengan tempat produksi langsung tempe, sehingga cukup strategis jika terdapat kekurangan bahan. Selain itu juga, tempat ini termasuk ke dalam wilayah Kelurahan Romokalisari

4. Izin kerja sama mitra dan izin pelatihan

   Setelah melakukan uji coba, penulis berkoordinasi dengan Bapak Wiyono untuk perizinan dan kerja sama mitra terkait pembuatan inovasi baru yaitu keripik tempe. Kerja sama ini mengenai bahan utama pembuatan keripik tempe (kedelai dengan ragi) yang diambil langsung dari produksi tempe Bapak Wiyono. Setelah perizinan dengan Bapak Wiyono, penulis meminta perizinan kepada pihak kelurahan terkait dengan adanya inovasi baru yaitu keripik tempe dan juga pelatihan pembuatan keripik tempe. Dalam proses perizinan ini penulis sekaligus membawa contoh keripik tempe beserta dengan kemasan, dan logo dari hasil uji coba untuk diperlihatkan kepada pihak kelurahan.

Pelaksanaan

1. Demo Masak

   Demo masak ini dilaksanakan pada tanggal 09 Juni 2022 pukul 09.00 – 12.00 WIB yang bertempat di Kantor Pelayanan RW 03 Kelurahan Romokalisari. Dengan dihadiri oleh beberapa anggota Ibu PKK RW 03, demo masak dilakukan dengan cara mempraktekkan secara langsung tahapan proses pembuatan keripik tempe yang bertahap dari proses

penunjukkan bahan, alat, proses pencampuran bahan, pencetakan, proses fermentasi, pengirisan, marinasi dengan bumbu kemudian sampai pada tahap penggorengan. Selanjutnya ada tahapan mempublikasikan kemasan, dan logo yang telah siap untuk dipasarkan.

2. Persiapan rancangan usaha baru

a. HPP

Perhitungan HPP ini yaitu berasal dari total biaya bahan pokok dan juga biaya tenaga kerja kemudian total tersebut dikalikan dengan keuntungan yang diambil sehingga harga jual berasal dari total biaya bahan pokok dan biaya tenaga kerja ditambah dengan keuntungan kemudian dibagi jumlah produk yang dihasilkan dari satu kali produksi

b. Target pasar

Target pasar adalah sekumpulan konsumen yang menjadi sasaran untuk membeli produk yang dijual. Dalam menentukan target pasar, segmentasi pasar dilakukan dengan cara mengelompokkan konsumen ke dalam kelompok dengan ciri-ciri yang hampir sama. Pengelompokkan ini meliputi segi demografi, ekonomi ataupun geografi. Berikut ini contoh target pasar dari produk usaha penulis:

1) Produk yang dijual : Keripik Tempe
2) Lokasi penjualan : Surabaya, terutama bertempat di SIR (Sentra Ikan Romokalisari)
3) Demografi : anak-anak, remaja, orang dewasa dengan kesamaan kesukaan terhadap olahan keripik dengan berbagai rasa pilihan.
4) Daya beli calon konsumen : semua kalangan dengan daya beli mulai dari Rp. 3.500 sampai dengan Rp.7.000

Dengan adanya target pasar, dapat memperoleh beberapa manfaat dan keuntungan, seperti:

1) Menempatkan gagasan pemasaran dengan lebih jelas
2) Mengatur produk sehingga lebih sesuai dengan target pasar
3) Menemukan dan membandingkan kesempatan pasar yang ada
4) Mengelola keuangan secara tepat sasaran
5) Menciptakan daya tarik di bidang pemasaran

c. Kemasan

Keripik tempe "Romo" dikemas dengan menggunakan standing pouch. Alasan pemilihan standing pouch dari segi praktis dalam pengemasan dan dapat menjaga kerenyahan keripik tempe dalam usaha untuk mempertahankan kualitas produk hingga sampai ke tangan konsumen.

Gambar 1. Kemasan Keripik Tempe Romo

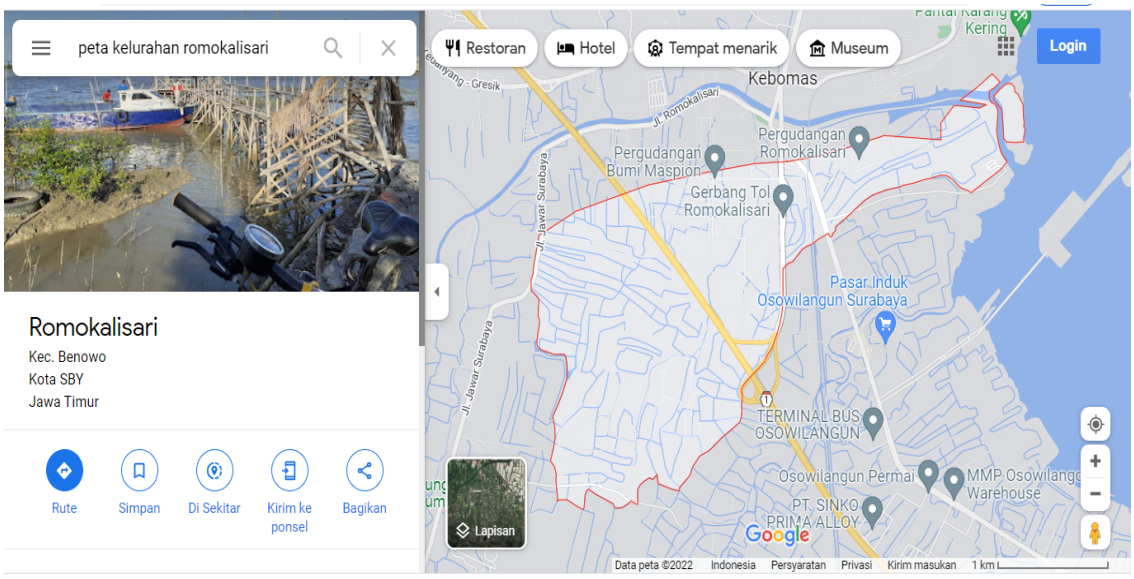
d. Logo

Logo produk ini bertuliskan kata "Romo" dengan inisal huruf "R" didepannya. Pembuatan logo ini menggunakan font Upakarti. Pemilihan font ini dikarenakan nama brand Romo memiliki nuansa Jawa, maka penulis memilih font ini yang dianggap mirip dengan aksara jawa.

Gambar 2. Logo Romo

Evaluasi

Tahap evaluasi dilaksanakan pada tanggal 10 Juni 2022 satu hari setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan. Evaluasi ini dilakukan dengan mendata kendala-kendala yang dihadapi oleh ibu PKK saat akan menjalankan ide usaha baru Keripik Tempe Romo. Setelah itu melakukan diskusi bersama untuk mencari dan menyelesaiakn kendala-kendala yang dihadapi. serta memantau perkembangan jalannya usaha Keripik Tempe Romo.



Gambar 4 . Peta Kelurahan Romokalisari

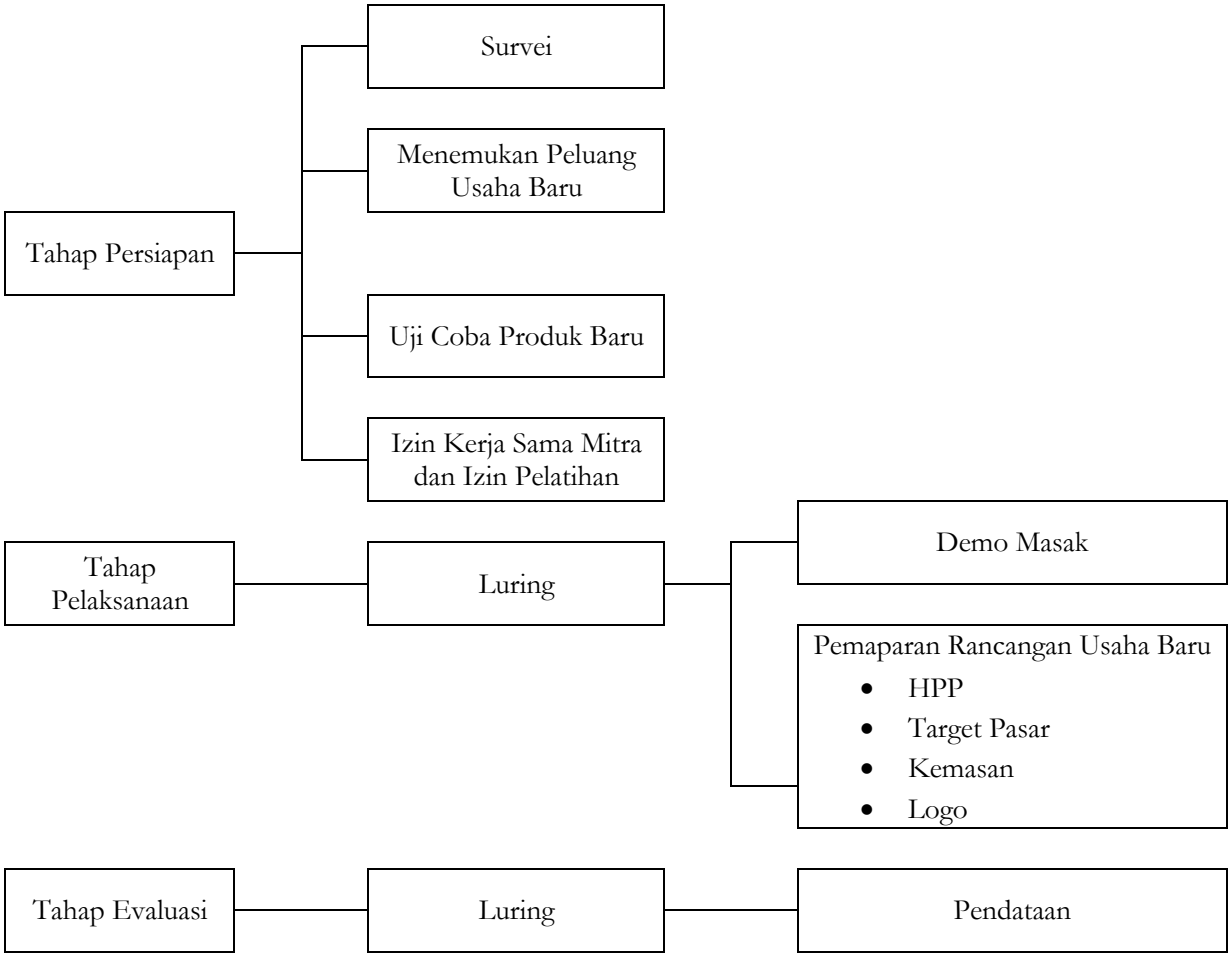


Diagram 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan ini merupakan implementasi dari salah satu program kerja oleh Kelompok 35 KKN-T MBKM yang diselenggarakan pada 9 Juni 2022 di Dk.Gendong, RW 3, Kelurahan Romokalisari, Kecamatan Benowo, Kota Surabaya. Dk.Gendong sebagai salah satu tempat pelaksanaan pelatihan karena terdapat UMKM produksi tempe yang berdiri sejak lama dan sudah dikenal banyak orang sehingga dapat memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi tempe olahan berupa keripik tempe dengan varian rasa yang beragam. Selain itu, bahan bahan juga mudah didapatkan karena UMKM tempe sendiri sudah bekerja sama dengan pihak suplier kedelai import.

Tujuan di laksanakan program kerja ini adalah untuk meningkatkan ekonomi warga Dk.Gendong dengan cara mengembangkan potensi UMKM tempe yang awal mulanya tempe biasa kemudian di inovasikan menjadi keripik tempe dengan beragam varian rasa. Sehingga dapat menciptakan peluang usaha baru bagi warga Dk.Gendong Kelurahan Romokalisari. Kegiatan ini dilaksanakan selama satu (1) hari yang mengundang ibu PKK Dk.Gendong untuk menghadiri acara sebagai peserta. Sedangkan yang menjadi pembicara pada saat pelatihan ini adalah anggota kelompok 35 KKN-T MBKM.

Gambar 3. Pelatihan Keripik Tempe

Pelatihan diawali dengan penyambutan dari pihak kelurahan kemudian dilanjutkan pemaparan materi oleh kelompok 35 KKN-T MBKM. Materi yang dipaparkan mulai dari bahan bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan keripik tempe, langkah membuat keripik tempe, biaya bahan pokok sampai dengan cara menghitung harga jual. Setelah pemaparan materi, dilanjutkan dengan praktik atau demo masak yang dipraktikan langsung oleh Kelompok 35 KKN-T serta dijelaskan secara langsung model kemasan yang digunakan untuk mengemas keripik tempe. Saat proses demo masak para warga juga diperbolehkan untuk mempraktikan secara langsung mulai dari membuat adonan, memotong keripik, menggoreng keripik sampai dengan mengemas keripik. Di penghujung acara, dilangsungkan acara penutupan dengan foto bersama para peserta pelatihan pembuatan keripik tempe.

Pelaksanaan pelatihan ini juga memiliki menghadapi kendala – kendala yang tidak dapat dihindari antara lain :

1. Kurangnya modal awal pada saat pembuatan keripik tempe, dikarenakan pada saat membuat keripik tempe bahan dan alatnya juga tergolong tidak murah sehingga berdampak pada modal awal tersebut.
2. Karena adanya larangan penggunaan plastik sesuai dengan Peraturan Wali Kota (Perwali) Nomor 16 tahun 2022 tentang Pengurangan Penggunaan Kantong Plastik di Kota Surabaya yang telah diterbitkan pada 9 Maret 2022. Maka kemasan harus menggunakan kemasan kertas sehingga lebih mahal dari kemasan plastik biasa.
3. Proses pemotongan keripik masih menggunakan metode manual karena jika menggunakan alat pemotong bahan tempe mudah rusak, sehingga prosesnya cenderung lama.

Gambar 4. Foto Bersama Peserta Pelatihan

Kesimpulan dan Saran

Pelatihan pembuatan keripik tempe yang telah diselenggarakan berjalan dengan baik dan lancar. Pelatihan ini mendapat respon serta apresiasi yang sangat baik dari para peserta yang diundang. Hal ini terbukti karena selama proses pelatihan para peserta mengikuti dari awal hingga akhir acara. Diharapkan dari pelatihan pembuatan keripik tempe ini, para peserta pelatihan yang juga merupakan warga Dk. Gendong dapat meneruskan rancangan usaha ini. Apabila rancangan usaha ini di lanjutkan akan membawa banyak manfaat bagi warga sekitarnya. Berdasarkan hasil evaluasi dari kendala yang dihadapi, penulis mempunyai beberapa saran antara lain sebagai berikut:

1. Kelompok 35 KKN-T MBKM dapat memantau perkembangan dan dan mencari solusi dari kendala yang di hadapi para peserta pelatihan
2. Dapat membuat pelatihan sejenis, namun dilaksanakan secara periodik dengan harapan agar meningkatkan kemampuan peserta pelatihan
3. Membuat teknologi tepat guna (TTG) berupa alat pemotong keripik tempe agar memudahkan proses pemotongan keripik tempe

Ucapan Terimakasih

Acara Pelatihan Keripik Tempe ini tidak akan berjalan dengan baik tanpa dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu, Kelompok 35 KKN-T selaku penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Seluruh pihak dari Kelurahan Romokalisari yang telah membantu kami dalam merealisasikan acara ini.
2. Dr.Gideon Setyo Budiwitjaksono, M.Si selaku dosen pembimbing lapangan yang telah memberikan bimbingan dan arahan.
3. Nike Wahyu Widiyana, selaku *Person In Charge* (PIC) yang telah memberikan dukungan serta sarannya.
4. Ketua RW 3 dan Seluruh Ketua RT yang ada di RW 3, yang telah membantu kami dalam pelaksanaan pelatihan.
5. Serta seluruh pihak yang telah memberikan bantuan dan kontribusi pada acara pelatihan ini.

Referensi

Alvina, A., & Hamdani, D. H. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 1(1)*.

Hemasdika, N. H. (2017). Strategi Pengembangan Industri Keripik Tempe Di Desa Karangtengah Prandon Kecamatan Ngawi Kabupaten Ngawi. *Agrista, 5(3)*, 364-375.

Wijaya, I. G., Ciptahadi, K. G., & Yasa, I. P. (2019). Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Di Tabanan. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer, 1(2)*, 47-51.