
**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI UMKM DENGAN INOVASI
KERIPIK TEMPE COKLAT DALAM UPAYA MENINGKATKAN
KESEJAHTERAAN MASYARAKAT DI DUSUN TELEBUK
DESA LEMAHBANG KECAMATAN SUKOREJO**

Nurma Yuwita¹⁾, Nuril Amaliyyah²⁾, Lu'luir Maghfiroh³⁾, Lutfiyah⁴⁾, Gatut Setiadi⁵⁾

^{1,2,3}Universitas Yudharta Pasuruan, Institut Agama Islam Sunan Kalijogo Malang

nurma@yudharta.ac.id¹⁾, Akunuril31@gmail.com²⁾, lurmagfiroh@gmail.com³⁾,

fialutfiyah06@gmail.com⁴⁾ gatutxxx@gmail.com⁵⁾

Abstrak. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat olahan tempe, pelatihan pembuatan keripik tempe diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar. Di desa lemahbang pernah mendapatkan pelatihan brownis tempe, namun hal ini tidak dapat dijalankan karena beberapa faktor. Untuk itu, di dapatkan ide baru mengenai keripik tempe coklat dengan beberapa keunggulan seperti varian baru, pengolahan yang simpel, masa simpan lama, dan pemasaran yang mudah seperti via online atau offline berupa toko oleh oleh. Dengan pembuatan yang sederhana, pembuatan keripik tempe di olah dengan pencampuran tempe yang belum jadi (matah) ditambahkan tapioka dengan perbandingan 1:4. Didiamkan selama 24 jam, dan diiris tipis serta dilakuan proses penggorengan. Keripik tempe dibalut dengan coklat yang sudah dilelehkan dan diberikan coklat tabur. Keripik tempe coklat dikemas menggunakan kemasan alumunium foil atau juga menggunakan kemasan plastik dengan branding yang sudah didesain dengan simpel dan unik. Proses *packaging* dan *branding* sangat menentukan nilai jual suatu produk.

Kata Kunci: Keripik , Olahan tempe, Coklat.

Abstract. *This community service activity is carried out with the aim of improving community skills in making processed tempeh, training on making tempeh chips is expected to improve the economy of the surrounding community. In weakbang village, they received training on tempe brownies, but this could not be implemented due to several factors. For this reason, new ideas about chocolate tempe chips were obtained with several advantages such as new variants, simple processing, long shelf life, and easy marketing such as via online or offline in the form of souvenir shops. With a simple manufacture, the manufacture of tempeh chips is processed by mixing unfinished (ripe) tempeh with tapioca added in a ratio of 1:4. Let stand for 24 hours, and thinly sliced and carried out the frying process. Tempeh chips are wrapped with melted chocolate and sprinkled with chocolate. Chocolate tempe chips are packaged using aluminum foil packaging or also using plastic packaging with branding that has been designed in a simple and unique way. The process of packaging and branding really determines the selling value of a product.*

Keywords: *chips, processed tempeh, chocolate.*

PENDAHULUAN

Tempe merupakan salah satu produk khas hasil olahan kedelai yang diperoleh dengan cara fermentasi. Setelah proses fermentasi, nilai gizi protein tempe meningkat karena terjadinya pembebasan asam amino oleh aktivitas enzim proteolitik dari tempe. Fermentasi tempe menggunakan kapang *Rhizopus oryzae* pada kedelai matang yang telah dilepas kulitnya selama 36-48 jam.¹ Permasalahan dalam pemanfaatan tempe sebagai bahan pangan adalah sifatnya yang mudah rusak karena hanya tahan disimpan selama 1-2 hari sehingga pemasarannya terbatas.

Tempe merupakan salah satu produk yang dihasilkan di desa lemahbang. Pembuatan Tempe menjadi suatu pekerjaan masyarakat sekitar. Produk tempe biasa dijual di pasar kecil hingga pasar – pasar besar. Cakupan wilayah pendistribusian juga sudah meluas bahkan pada wilayah kabupaten. Namun, di wilayah sekitar olahan yang dihasilkan hanya sebatas tempe, kurang adanya pengolahan tempe lebih lanjut. Olahan keripik tempe menjadi salah satu olahan yang relative mudah dan juga mudah dalam pemasarannya. Dengan satu inovasi baru yang mengkombinasikan keripik tempe dengan baluran coklat membuat satu rasa dan produk yang baru. Dengan inovasi baru ini, membuat peluang UMKM menjadi lebih besar dimana pesaing tidak terlalu banyak.

Keripik tempe merupakan salah satu bentuk diversifikasi dari pengolahan tempe sehingga produk tempe dapat lebih awet. Namun keripik tempe yang biasa diproduksi oleh masyarakat pun ternyata memiliki kelemahan diantaranya tekstur kurang renyah, mudah melempem, dan umur simpan yang relatif tidak lama. Keripik tempe sagu menjadi salah satu alternatif modifikasi tempe kedelai yang merupakan produk keripik tempe kedelai tetapi dengan tekstur yang lebih renyah, penampakan yang lebih menarik dan rasa yang lebih gurih. Tepung tapioca atau biasa disebut tepung sagu menjadi bahan campuran saat proses fermentasi. Baluran coklat ditambahkan sebagai inovasi baru, untuk memunculkan rasa baru yang jarang ditemukan. Keripik tempe coklat ini memberikan sensasi rasa tempe yang gurih dengan legitnya coklat yang akan memadukan rasa baru.

Produk keripik tempe sagu pada umumnya hanya memiliki satu jenis rasa dan dikemas dengan sangat sederhana menggunakan plastik bening. Dari hasil brainstorming dengan pemilik usaha lain, dibutuhkan suatu pengembangan produk yang meliputi varian

¹ Yudhaningsih, A.F. 2015. Pengaruh Perbandingan Kedelai Beragi dengan Tepung Tapioka terhadap Kadar Air, Kerenyahan dan Sifat Organoleptik Keripik Tempe Sagu. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo.

rasa yang berbeda, kemasan yang lebih menarik, serta harga dan tempat menjual yang tepat guna menghadapi persaingan tersebut. Namun untuk merealisasikan ide tersebut dibutuhkan biaya yang cukup besar, khususnya dalam hal kemasan yang baru dan menarik. Membuat suatu kemasan yang baru memiliki resiko yang cukup tinggi, dimana kemasan itu sendiri berpengaruh terhadap nilai beli yang tinggi.

Riset pasar perlu dilakukan pada saat akan memulai usaha baru, memperkenalkan produk baru, dan untuk mempertahankan usaha yang sudah ada. Oleh sebab itu riset pasar berperan penting pada situasi ini untuk menilai potensi dan minat pasar terhadap ide pengembangan produk yang akan dilakukan, agar dapat mengurangi segala resiko yang mungkin terjadi. Riset pasar pada penelitian ini juga berguna untuk memperoleh strategi peningkatan daya saing yang tepat sehingga usaha yang telah dirintis dapat terus bertahan dan berkembang.

Riset pasar merupakan suatu proses identifikasi, pengumpulan, analisis, diseminasi, serta penggunaan informasi secara sistematis dan obyektif untuk membantu manajemen membuat keputusan yang berhubungan dengan identifikasi dan penyelesaian masalah dalam bidang pemasaran. Taan menyebutkan riset pemasaran adalah fungsi yang menghubungkan konsumen, pelanggan, dan publik dengan pemasar melalui informasi-informasi yang digunakan untuk mengidentifikasi dan mendefinisikan peluang, membantu kinerja pemasaran dan memperbaiki pengertian pemasaran sebagai suatu proses. Riset pasar perlu dilakukan sebelum memulai usaha baru, memperkenalkan produk baru, maupun mempertahankan usaha yang sudah ada.²

Permasalahan mitra

Melihat latar belakang di atas, maka permasalahan yang dapat kita ketahui yaitu minimnya pelatihan terhadap ibu PKK baik dalam keterampilan maupun usaha. Dan juga banyaknya pembuat tempe dan tidak ada usaha mengenai pengolahan tempe untuk menghasilkan nilai jual yang tinggi terhadap olahan tempe.

Solusi dan Target Luaran

Dari permasalahan ini, salah satu solusi yang dapat diberikan yaitu pemberdayaan masyarakat dengan melakukan pelatihan pengolahan keripik tempe coklat skala umkm. Dengan pengolahan tempe sebagai bahan utama dengan kreasi yang berbeda dan mampu

² Aditama, Yacob. (2012). Riset pasar produk keripik tempe sagu. Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri Universitas Atmajaya Yogyakarta.

bersaing dalam pasar dengan nilai jual yang tinggi. Dengan sasaran ibu PKK yang berada di dusun Telebuk desa Lemahbang kecamatan Sukorejo, dengan rata rata pekerjaan sebagai ibu rumah tangga hal ini dapat diharapkan dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga tanpa mengganggu kewajiban sebagai ibu rumah tangga karena waktu yang digunakan dapat lebih efisien.

Bahan dan Metode

Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik tempe coklat yaitu ; tempe mentah, tapioka, coklat blok, coklat bubuk, gula halus, plastik roll ukuran d=7cm, minyak goreng, kemasan foil. Adapun alat alat yang dibutuhkan seperti wajan, kompor, panci, mangkuk.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR) yaitu metode pengabdian yang melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat Dusun Telebuk Desa Lemahbang Kecamatan Sukorejo dalam proses kegiatan untuk mencapai perubahan sosial yang positif yakni dengan pemberdayaan masyarakat untuk membuat inovasi keripik tempe coklat. Kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan ini mencakup identifikasi masalah bersama, perencanaan aksi, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi bersama-sama dengan masyarakat untuk pemberdayaan dan perbaikan kondisi sosial

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Kripik tempe coklat

Bahan baku

Bahan utama yang digunakan pada keripik tempe coklat yaitu kedelai yang sudah direbus dan diberikan ragi (tempe matah). Selain protein, tempe juga memiliki beberapa kandungan yang baik untuk tubuh manusia diantaranya :

Tabel 1. Kandungan gizi pada tempe

Zat gizi	Satuan	Komposisi zat gizi 100 gram bdd	
		Kedelai	Tempe
Energi	(kal)	381	201
Protein	(gram)	40,4	20,8
Lemak	(gram)	16,7	8,8
Hidrrat arang	(gram)	24,9	13,5

Serat	(gram)	3,2	1,4
Abu	(gram)	5,5	1,6
Kalsium	(mg)	222	155
Fosfor	(mg)	68,2	326
Besi	(mg)	10	4
Karotin	(mkg)	31	34
Vitamin A	(Si)	0	0
Vitamin B1	(mg)	0,52	0,19
Vitamin C	(mg)	0	0
Air	(gram)	12,7	55,3
Bdd	(%)	100	100

Selain tempe, bahan yang digunakan yaitu tepung tapioca dan coklat. Tepung tapioka atau biasa disebut tepung sagu menjadi bahan campuran saat proses fermentasi. penambahan tepung tapioka untuk menjadikam keripik tempe coklat yang memiliki tekstur yang lebih renyah, penampakan yang lebih menarik dan rasa yang lebih gurih. Coklat merupakan bahan utama dalam pembuatan keripik tempe coklat dimana coklat merupakan sentuhan akhir yang diberikan pada keripik tempe yang sudah jadi. Coklat yang digunakan berupa coklat blok yang dilelehkan atau di-steam diatas air panas untuk pencelup keripik tempe. Selain coklat blok coklat yang digunakan juga coklat bubuk, untuk menambah dari rasa coklatnya.

Proses pembuatan

Gambar 1. Diagram alir proses pengolahan kripik tempe coklat

Branding

Branding merupakan hal yang tidak kalah pentingnya, dimana branding merupakan nama dari produk yang menjadikan suatu ciri khas produk. KRICIK merupakan brand yang kita pilih sebagai branding kripik tempe. Kepanjangan dari “kricik” yaitu kripik coklat unik, serta kricik dalam bahasa jawa merupakan kumpulan dari uang logam sama halnya seperti kripik tempe coklat yang berbentuk bulat seperti keingan uang logam. Nama “Kricik” ini diharapkan dapat mudah diingat dan menjadi salahsatu ikon pada produk kripik tempe coklat.



Gambar 2. Desain brand yang berbeda

Packaging

Setelah produk keripik tempe coklat yang dihasilkan, perlu penanganan selanjutnya agar keripik tersebut terjual dipasaran, seperti pengemasan. Kemasan merupakan salah satu daya tarik bagi konsumen untuk membeli produk keripik tempe yang akan dipasarkan. Pengemasan juga akan menentukan daya simpan dari jamur atau bakteri lainnya. Dalam proses pengemasan, keripik tempe dikemas dalam plastic dengan lapisan aluminium foil dan plastic PP dengan klip penutup dengan berbagai ukuran, 250 gram dan 350 gram, sesuai dengan kebutuhan pemesan.



Gambar 3. kemasan aluminium foil



Gambar 4. Kemasan plastik PP

Pemasaran

Perencanaan pemasaran yang akan dilakukan dalam mengenalkan produk ke konsumen antara lain yaitu : iklan, publisitas dan promosi penjualan. Bentuk iklan yang direncanakan antara lain :menawarkan produk kepada pedagang kios-kios makanan, secara

online yaitu dengan memanfaatkan media sosial seperti facebook dan Instagram yang akan kami buat account nya sehingga lebih mudah untuk di lihat oleh warga net, dan juga di pasarkan secara offline baik pada toko oleh oleh maupun toko sembako yang menjual berbagai makanan ringan.

UMKM

Hasil dari observasi yang dilakukan, bahwa banyaknya ibu rumah tangga yang awalnya bekerja di perusahaan sekitar desa dirumahkan akibat adanya pandemi COVID-19. Hal ini dapat dimanfaatkan dengan membuat suatu UMKM yang dapat membantu perekonomian. Pelatihan pengolahan keripik tempe coklat ini diharapkan dapat dijadikan suatu UMKM. Pemilihan keripik tempe ini dipilih karena sebagian besar di desa lemahbang merupakan penghasil tempe. Inovasi baru diberikan penambahan coklat pada keripik tempe, supaya berbeda dari varian yang sering ditemui dipasaran. Dari produk yang jarang ditemui ini, membuka peluang besar untuk pemasarannya. Pelatihan ditujukan kepada ibu PKK dsn. Telebuk.



DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, Yacob. (2012). Riset pasar produk keripik tempe sagu. Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Afriyanti. 2017. Pendugaan Umur Simpan Keripik Tempe Sagu Menggunakan Pengemas Plastik PP dengan Metode Arrhenius. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian Vol. 1 No. 1*. Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo
- Amelia Zuliyanti Siregar, Tulus. 2018. Aneka Keripik Tempe Bergizi Dan Tepat Guna Mendukung Kedaulatan Pangan. *ABDIMAS TALENTA 3 (2)* 2018: 264-272
- Yudhaningsih, A.F. 2015. Pengaruh Perbandingan Kedelai Beragi dengan Tepung Tapioka terhadap Kadar Air, Kerenyahan dan Sifat Organoleptik Keripik Tempe Sagu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo.
- Vera F.P, Deddi D.H, Merry Sylvia. 2019. Perancangan Rebranding UMKM Keripik Tempe Reza.
- Yudhaningsih, A.F. 2015. Pengaruh Perbandingan Kedelai Beragi dengan Tepung Tapioka terhadap Kadar Air, Kerenyahan dan Sifat Organoleptik Keripik Tempe Sagu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo.