



PENGOLAHAN UMKM TEMPE MENJADI BERBAGAI OLAHAN MAKANAN DENGAN INOVASI BARU UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN DESA GUNUNG SUGIH

Lisdwiana Kurniati¹, Dhea Amelia², Endang Maulia Saputri³, Arum Pramulia Anggraini⁴, Ariela Adelina Haisani⁵, Arlinda Salma Mushaffa⁶, Aulia Fatimatu Zahro⁷.

¹²³⁴⁵⁶⁷Universitas Muhammadiyah Pringsewu

Email : [\(endang.2021406403028@student.umpri.ac.id\)](mailto:(endang.2021406403028@student.umpri.ac.id))

Abstrak

Program ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan UMKM Tempe di Desa Gunung Sugih dan mendidik masyarakat mengenai pentingnya pengembangan UMKM desa. Inisiatif ini dirancang untuk mengatasi kurangnya inovasi dalam pengolahan tempe yang selama ini hanya dianggap sebagai bahan pangan biasa. Program ini memperkenalkan 14 inovasi produk tempe, yakni: Steak Tempe, Sempol Tempe, Keripik Tempe Balado, Keripik Tempe Pedas Manis, Bola-Bola Tempe, Tempe Aci Enak, Tempe Gulung Mie, Bakwan Tempe, Nuggets Tempe, Krokot Tempe, Perkedel Tempe, dan Tempe Kentucky, dengan harapan dapat meningkatkan penjualan dan memajukan perekonomian desa. Langkah-langkah pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini mencakup, yakni: survei lokasi, identifikasi masalah, tinjauan literatur, pembuatan program kerja, survey lokasi kedua kalinya, pembelian bahan, perencanaan pelatihan, diskusi dengan ibu kepala desa, praktik, laporan dan dokumentasi. Diharapkan, program ini akan memicu antusiasme serta pengetahuan baru kepada masyarakat dalam pengolahan Tempe, memberikan inovasi produk UMKM, dan berkontribusi pada perekonomian Desa Gunung Sugih, Kecamatan Kedondong, Kabupaten Pesawaran.

Kata Kunci : Program, UMKM, Inovasi, Tempe.

Pendahuluan

Pengabdian masyarakat adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh individu atau kelompok, seperti akademisi, profesional, atau organisasi, untuk memberikan kontribusi positif kepada masyarakat. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kesejahteraan dan kualitas hidup masyarakat, serta memecahkan masalah sosial atau kebutuhan yang ada di komunitas tersebut. Kegiatan ini biasanya melibatkan penerapan ilmu pengetahuan, keterampilan, atau sumber daya untuk mendukung pembangunan sosial dan ekonomi

Pengabdian masyarakat oleh mahasiswa KKN dari Universitas Muhammadiyah Pringsewu, Lampung. Kuliah Kerja Nyata (KKN) kelompok IV melibatkan kegiatan sosialisasi inovasi untuk usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di Desa Gunung Sugih. Fokus dari pengabdian ini adalah pada UMKM Tempe yang ada di Desa Gunung Sugih, Kec. Kedondong, Kab. Pesawaran.

Menurut Alvina, dkk.(9:2019) Tempe merupakan makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Makanan ini kaya akan nilai gizi terutama protein, selain harganya lebih murah dibandingkan dengan sumber protein yang berasal dari hewani rasanya pun sangat digemari, selain sebagai lauk pauk untuk makan, sekarang tempe juga dikembangkan menjadi makanan ringan. Maka dari itu tempe adalah makanan khas Indonesia yang sangat bergizi. Di Desa Gunung Sugih terdapat UMKM Pembuatan Pabrik Tempe, sehingga lebih mudah untuk mendapatkan bahan pangan tempe. Kurangnya inovasi dalam berkreasi makanan tempe menjadikan tempe kurang diminati disana. Maka dari itu Mahasiswa KKN UMPRI memiliki program di bidang ekonomi yaitu mengolah tempe menjadi berbagai macam kreasi. Kemudian dari 14 macam kreasi olahan tempe ini nantinya bisa dijadikan usaha para ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Gunung Sugih sehingga dapat meningkatkan perekonomian.

Sasaran utama dari program ini adalah masyarakat desa, khususnya ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga). Mahasiswa KKN melakukan pelatihan dan sosialisasi terkait

cara-cara inovatif dalam mengolah tempe. Pelatihan ini meliputi teknik-teknik baru dalam pengolahan tempe, pembuatan produk olahan tempe yang beragam, serta strategi pemasaran yang efektif sehingga nantinya bisa dimanfaatkan masyarakat untuk membuat usaha baru sehingga dapat meningkatkan perekonomian desa.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Gunung Sugih dalam mengolah tempe, sehingga mereka dapat memanfaatkan bahan tersebut untuk membuat produk baru yang berpotensi dijadikan usaha. Dengan cara ini, diharapkan masyarakat, terutama ibu-ibu PKK, dapat mengembangkan usaha baru yang dapat meningkatkan perekonomian Desa Gunung Sugih secara keseluruhan.

Metode

Bentuk kegiatan program kerja yang akan dilaksanakan merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimana menjadi salah satu program di bidang ekonomi kreatif yaitu "Pengolahan UMKM Tempe Menjadi Berbagai Olahan Makanan dengan Inovasi Baru Meningkatkan Perekonomian Desa Gunung Sugih" melalui Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Pringsewu. Salah satu produk UMKM di Desa Gunung Sugih adalah UMKM Pabrik Pembuatan Tempe. Adapun pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada Sabtu, 20 Juli 2024 di Balai Desa Gunung Sugih. Metode pelaksanaan kegiatan sosialisasi pengolahan kreasi makanan berbahan dasar tempe untuk meningkatkan UMKM Tempe dan perekonomian masyarakat Desa Gunung Sugih yang digunakan oleh kelompok IV, meliputi:

1. Survey Lokasi dan Wawancara
Melakukan survey awal ke lokasi untuk memahami kondisi dan potensi desa. Kemudian wawancara dengan warga setempat serta Kepala Desa (Bu Kades Desa Gunung Sugih) untuk mengumpulkan informasi dan mendapatkan dukungan.
2. Riset dan Identifikasi Masalah
Meneliti dan mengidentifikasi masalah yang ada di lokasi terkait produksi tempe, seperti tantangan produksi, pemasaran, dan keterampilan.
3. Tinjau Literatur Tntang Tempe
Mengkaji literatur terkait tempe untuk mendapatkan informasi tentang teknik pembuatan, inovasi produk, dan tren pasar.
4. Pembuatan Program Kerja
Menyusun program kerja yang akan diberikan kepada pihak Desa Gunung Sugih. Melakukan konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) untuk mendapatkan masukan dan persetujuan.
5. Survey Lokasi Kedua Kalinya
Melakukan survey ulang untuk memastikan bahan-bahan yang diperlukan untuk menunjang program kerja dan memastikan kesiapan lokasi.
6. Pembelian Bahan
Mengadakan pembelian bahan yang diperlukan untuk pelaksanaan program kerja.
7. Perencanaan Proses Pelatihan
Merencanakan proses pelatihan, termasuk materi, metode, dan jadwal pelatihan yang akan diterapkan.
8. Diskusi dengan Kepala Desa
Mengadakan diskusi dengan Kepala Desa atau ibu kepala desa dan aparat desa setempat untuk memastikan persiapan acara dan mendapatkan dukungan logistik.
9. Praktik Lapangan Bersama Ibu-Ibu PKK dan Masyarakat Desa
Melaksanakan pelatihan dan praktik lapangan untuk menerapkan teknik pengolahan tempe secara langsung.
10. Laporan, dan Dokumentasi
Melakukan evaluasi akhir terhadap hasil program. Kemudian menyusun laporan dan

dokumentasi untuk mencatat hasil kegiatan dan memberikan rekomendasi untuk perbaikan di masa depan.

Hasil Dan Pembahasan

Program sosialisasi dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Gunung Sugih melalui pengembangan inovasi olahan dari bahan dasar tempe dan pemasaran produk. Sasaran dari program ini adalah pelaku ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Gunung Sugih. Sebelum pelaksanaan program, kami berkoordinasi dengan aparat Desa Gunung Sugih terkait tempat dan waktu pelaksanaan. Waktu pelaksanaannya pada Sabtu, 20 Juli 2024 pukul 01.00 WIB Sd. Selesai dan pelaksanaannya di Balai Desa Gunung Sugih.



Gambar 1. Sosialisasi produk olahan bahan dasar tempe di Balai Desa Gunung Sugih.

Pada tahap pertama, sosialisasi berfokus pada inovasi produk olahan tempe untuk menambah nilai tambah tanpa mengurangi kualitas dari bahan dasar tempe tersebut. Inovasi ini meliputi aspek rasa, bentuk, bahan baku, cara pembuatan, dan kemasan. Sosialisasi ini bertujuan untuk mengedukasi ibu-ibu di Desa Gunung Sugih tentang potensi keuntungan dari diversifikasi tempe. Misalnya, memperkenalkan varian rasa baru atau kemasan menarik pembeli dan pemasaran lebih luas. Dengan pemahaman yang baik, ibu-ibu dapat memulai usaha baru ini sebagai sumber penghasilan tambahan, mengoptimalkan potensi lokal tempe secara berkelanjutan.

Tahap kedua yaitu praktik olahan kreasi tempe dan memperkenalkan 14 kreasi olahan makanan berbahan dasar tempe, yaitu: Steak Tempe, Sempol Tempe, Keripik Tempe Balado, Keripik Tempe Pedas Manis, Bola-Bola Tempe, Tempe Aci Enak, Tempe Gulung Mie, Bakwan Tempe, Nuggets Tempe, Krokot Tempe, Perkedel Tempe, dan Tempe Kentucky. Dalam tahap ini, ibu-ibu dan masyarakat Desa Gunung Sugih akan belajar cara memproduksi berbagai macam olahan makanan produk tempe yang inovatif, yang bisa menjadi peluang usaha baru atau memperkaya menu sehari-hari. Demonstrasi praktis ini bertujuan untuk memberikan keterampilan langsung dan ide kreatif, sehingga peserta dapat mengaplikasikan teknik ini dalam usaha kuliner mereka atau memasukkan variasi baru dalam menu olahan makanan yang bergizi dari tempe untuk dijadikan makanan sehari-hari. Pada tahap ini dari proses pembuatan hingga pengemasan diikuti oleh seluruh ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Gunung Sugih secara antusias dan penuh semangat. Pada tahap pembuatan banyak langkah-langkah yang harus dilalui untuk membuat 14 kreasi tempe tersebut. Sebagian ibu-ibu ada yang mengukus, membuat bumbu, mencetak, kemudian juga ada bapak-bapak yang membantu menggoreng. Didampingi oleh ibu Kepala Desa Gunung Sugih.



Gambar 2. Proses praktik pembuatan olahan 14 kreasi tempe bersama ibu-ibu PKK dan masyarakat yang dilaksanakan di Balai Desa Gunung Sugih.

Tahap selanjutnya dalam pemasaran produk adalah sosialisasi yang melibatkan strategi pemasaran yang lebih luas. Para pelaku UMKM kini tidak hanya dapat menjual produk mereka secara offline atau langsung di tempat, tetapi juga melalui media online. Dengan 14 kreasi olahan berbahan dasar tempe, seperti Steak Tempe, Sempol Tempe, Keripik Tempe Balado, Keripik Tempe Pedas Manis, Bola-Bola Tempe, Tempe Aci Enak, Tempe Gulung Mie, Bakwan Tempe, Nuggets Tempe, Krokot Tempe, Perkedel Tempe, dan Tempe Kentucky, para pelaku UMKM memiliki berbagai opsi untuk dipasarkan baik secara langsung maupun online. Dengan pesatnya perkembangan teknologi dan internet, pengetahuan mengenai digital marketing menjadi sangat penting. Untuk memperluas pasar dan menjangkau audiens yang lebih luas, pemanfaatan berbagai platform online seperti Instagram, Facebook, dan WhatsApp sangat dianjurkan. Penggunaan media digital ini diharapkan dapat membantu pelaku UMKM dalam mengembangkan usaha mereka, meningkatkan visibilitas produk, dan akhirnya dikenal oleh masyarakat lebih luas sehingga perekonomian masyarakat Desa Gunung



Sugih bisa semakin maju dan berkembang.

Gambar 3. Hasil 14 aneka macam olahan dari bahan dasar tempe.



Gambar 4. Foto bersama acara sosialisasi pengolahan kreasi makanan berbahan dasar tempe bersama Kepala Desa Gunung Sugih.

Berdasarkan hasil kegiatan sosialisasi program Pengolahan UMKM Tempe Menjadi Berbagai Olahan Makanan dengan Inovasi Baru Meningkatkan Perekonomian Desa Gunung Sugih", terdapat minat di kalangan masyarakat untuk melanjutkan dan mengembangkan produk olahan tempe, seperti Sempol Tempe dan Keripik Tempe, yang kini dijadikan usaha oleh ibu-ibu PKK di kantin SDN 3 Kedondong. Untuk memanfaatkan potensi ini sebagai peluang bisnis yang lebih menjanjikan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat, diperlukan kegiatan berkelanjutan. Dukungan dari pemerintah desa serta dinas terkait sangat penting dalam bentuk pendampingan yang berkelanjutan agar usaha ini dapat berkembang dan memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi ibu-ibu yang berperan dalam meningkatkan perekonomian keluarga.

Simpulan Dan Saran

Program pengabdian masyarakat ini menghasilkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya wirausaha, peningkatan keterampilan dalam pengolahan produk makanan, serta penciptaan peluang usaha dan peningkatan pendapatan. Diharapkan kegiatan ini berkelanjutan, menjadikan olahan tempe sebagai peluang bisnis yang menguntungkan bagi masyarakat, khususnya di Desa Gunung Sugih, Kecamatan Kedondong, Kabupaten Pesawaran. Dukungan berkelanjutan dari Universitas Muhammadiyah Pringsewu, pemerintah desa, dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) KKN kelompok IV bertujuan untuk meningkatkan keberhasilan dan pengembangan usaha jangka panjang. Selain itu, perluasan pasar untuk distribusi produk juga diperlukan dalam pengembangan usaha olahan tempe.

Daftar Rujukan

- Alvina, A., Hamdani, D., dan Aji Jumiono, A. (2019). Proses Pembuatan Tempat Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, vol 1(1), 9-11.
- Budiwitjacksono, Gideon Setyo, Putri, Rosanti Amalia, Anindiyadewi, Nabila Carissa, & Anggrainy, Nuria Puspita. (2022). Pemberdayaan Masyarakat dalam Mengembangkan UMKM Melalui Digitalisasi di Kelurahan. Benowo Kecamatan Pakal Kota Surabaya, *Literasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi*, 2(2), 615- 624.
- Akbar, K., Jaelani, A., Alambana, B. M., Athuri, S. S., *et al.* (2023). Pemberdayaan UMKM dan Peningkatan value Added (Nilai Tambah) Produk Tempe Melalui Inovasi Olahan Tempe Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Keroya. *Jurnal Wicara Desa*, 1(1), 1-11.



- Istiono, Pratiwi, C. Y. E. & Andriani, S. P., 2019. Inovasi Olahan Pembuatan Sambal Untuk Ikan. *Jurnal Abdikarya*, Volume 03, 207-211.
- Putri, M. A., Nugraha, R. F., dan Yasin, M. (2024). Pengolahan UMKM Tempe Menjadi Olahan Makanan Dengan Inovasi Baru Serta Nilai Jual Tinggi Warga Desa Padi Kab. Mojokerto. *Prosiding Patriot Mengabdikan*, 3(01), 546-553.
- Rimawan, M., Hardiyanti, M., Badar, M., Mustainbillah, A., dan Fitriani, I. (2021). Pengembangan dan Pelatihan Produk Kacang Tanah dan Singkong untuk meningkatkan Pedapatan UMKM Desa Ntonggu di Masa Pendemic Covid 19. *Jurnal IPMAS*, Vol 1(2), 46-51.
- Sabillah, A., Utami, M., Ramadani, L. A., Liananda, I., V M., *et al.* (2023). Pemberdayaan UMKM Berbasis Kearifan Lokal terhadap Pengolahan Ubi Singkong Menjadi Kemplang Siap Konsumsi di Desa Talang Nangka, Kecamatan Lembak. *Jurnal Of Human And Education* Volume 3(3), 62-76.
- Sari, H.I., Shafiera, L., Lukita T., & Roswaty. (2022). Mengembangkan Potensi Masyarakat Bidang Sosial Melalui Pemasaran dan Meningkatkan Sumber Daya Manusia di Desa Alai. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 11(2), 288-297.
- Solihah, R. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Pekarangan Sebagai Warung Hidup Keluarga Di Desa Kutamandiri Kecamatan Tanjungsari. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 204-215.
- Yanti, Y., Busniah, M., Syarif, Z., & Pasaribu, I. S. (2019). Peningkatan Kreativitas Masyarakat melalui Usaha Produk Olahan Tanaman Palawija di Nagari Sungai Durian, Solok, Sumatera Barat. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1), 58-63.