

Optimalisasi Manajemen Produksi Dan Pemasaran Tahu Dan Tempe Di Lingkungan Industri Kecil Menengah

Septi ¹⁾, Ida Made Ayu Er Meytha ²⁾; Wagini ³⁾; Andy Mulyana ⁴⁾; Kamelia Astuty ⁵⁾

^{1,2,3,4,5)} Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹ septinurmaisya2909@gmail.com ; ² meythagayatri@unived.ac.id ; ³ wagini@unived.ac.id ; ⁴ mulyana@unived.ac.id ; ⁵ kamelia@unived.ac.id

ARTICLE HISTORY

Received [02 Juni 2024]

Revised [07 Agustus 2024]

Accepted [06 September 2024]

KEYWORDS

Optimalisasi, Manajemen
Produksi, Pemasaran, Tahu,
Tempe, Industri Kecil
Menengah

This is an open access article
under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengoptimalkan manajemen produksi dan pemasaran tahu dan tempe di lingkungan Industri Kecil Menengah (IKM). Fokus utama dari program ini adalah meningkatkan efisiensi proses produksi dan memperluas jangkauan pemasaran produk melalui teknologi dan strategi pemasaran digital. Metode yang digunakan yaitu survey dan observasi, pendampingan teknis dan monitoring dan evaluasi. Dalam aspek produksi tantangan utamanya adalah bahan baku yang harganya mulai naik atau mahal, sedangkan untuk aspek pemasaran tantangan yang dihadapi adalah persaingan antara pabrik lainnya.

ABSTRACT

This community service activity aims to optimize production and marketing management of tofu and tempeh in the Small and Medium Industry (IKM) environment. The main focus of this program is to increase the efficiency of the production process and expand the marketing reach of products through technology and digital marketing strategies. The methods used are surveys and observations, technical assistance and monitoring and evaluation. In the production aspect, the main challenge is raw materials whose prices are starting to rise or become expensive, while in the marketing aspect the challenge faced is competition between other factories.

PENDAHULUAN

Tahu dan tempe adalah dua makanan yang sangat populer di Indonesia dan harganya yang sangat terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Tahu berasal dari Tiongkok, tahu pertama kali dibuat pada masa Dinasti Han (206 SM – 220 SM) oleh Pangeran Liu An. Tahu dibuat dari kacang kedelai yang direndam, digiling, dimasak dan kemudian dikentalkan dengan bantuan koagulan seperti kalsium sulfat atau magnesium klorida. Tahu meyebar ke seluruh Asia melalui migrasi dan perdagangan. Sedangkan tempe adalah makanan tradisional yang berasal dari Indonesia, khususnya dari pulau Jawa. Bukti paling awal tentang tempe ditemukan dalam naskah Serat Centhini yang ditulis pada awal abad ke-19. Tempe dibuat melalui fermentasi kacang kedelai dengan bantuan jamur *Rhizopus Oligosporus*. Proses fermentasi ini mengubah kacang kedelai menjadi tempe yang kaya akan protein dan mudah dicerna. Pada abad ke-20 tempe mulai dikenal diluar Indonesia, terutama di negara-negara barat sebagai makanan sehat kaya akan protein. Sehingga popularitas tempe terus meningkat seiringnya. Awal mula Pak Yulianto membuat tempe hanya 60 kg kacang kedelai pada tahun 80 an sedangkan pembuatan tahu pada tahun 1989 dengan 50 kg kacang kedelai. Penjualan tahu dan tempe dikelilingi daerah Bengkulu selatan dan di pasar daerah. Tapi untuk saat ini penjualan hanya dirumah dan dipasar karena sekarang tempatnya sudah strategis dan banyak pelanggan yang sudah tahu kualitas tahu dan tempe Pak Yulianto. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan solusi komprehensif melalui peningkatan kapasitas teknis dan manajerial pelaku IKM. Melalui survei, praktek, dan sosialisasi diharapkan para pelaku IKM dapat mengoptimalkan proses produksi mereka dan memanfaatkan peluang pasar yang lebih luas. Selain itu, program ini bertujuan untuk membangun kesadaran akan pentingnya inovasi dan adaptasi terhadap perubahan harga. Semoga dengan adanya program ini dapat memberikan dampak positif bagi peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat dan ketahanan pangan nasional.

METODE

Metode yang digunakan untuk kegiatan pengabdian yaitu :

1. Survey dan Observasi Lapangan.
 - a. Tujuan : Mengidentifikasi kondisi awal, permasalahan yang dihadapi dan kebutuhan IKM tahu dan tempe.

- b. Kegiatan : Melakukan kunjungan langsung kelokasi produksi, mengamati proses produksi dan melakukan wawancara dengan Bapak Yulianto selaku pemilik pabrik tahu dan tempe.
2. Pendampingan Teknis
- a. Tujuan : Memberikan bantuan langsung dalam penerapan teknologi dan strategiyang telah diajarkan.
- b. Kegiatan : Tim pengabdian masyarakat membe9rikan dampingan secara berkala dalam proses implementasi teknologi produksi dan strategi pemasaran.
3. Monitoring dan Evaluasi
- a. Tujuan : Menilai efektivitas program dan melakukan perbaikan yang diperlukan.
- b. Kegiatan : Melakukan monitoring secara rutin terhadap kemajuan IKM dalam menerapkan teknik dan strategi baru serta mengevaluasi dampak program terhadap peningkatan produksi dan pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Aktivitas

Aspek yang dianalisis dalam kategori ini mencakup lokasi usaha, teknologi, dan proses produksi. Lokasi Usaha Tempat produksi tahu dan tempe ini berada di Jl. Lettu Ubadi Desa Ketapang Besar, Kec. Pasar Manna, Kota Manna, Kab. Bengkulu Selatan, Prov. Bengkulu. Lokasi pabrik tahu dan tempe Pak Yulianto memiliki tempat yang strategis karena dekat dengan pasar ampera dan simpang 4. Oleh karena itu, usaha ini dianggap layak karena mudah diakses oleh konsumen, teknologi yang digunakan meliputi mesin pencacah untuk pembuatan tempe yang mana berfungsi untuk memecahkan kedelai agar terpisah dari kulitnya dan mesin penggiling untuk pembuatan tahu yang digunakan untuk menghaluskan kedelai. Adapun alat dan bahan pembuatan tahu dan tempe sebagai berikut :

Bahan pembuatan tempe yaitu :

1. Kacang kedelai
2. Ragi tempe
3. Air

Alat pembuatan tempe yaitu :

1. Baskom atau ember besar.
2. Panci atau dandang.
3. Mesin pencacah kedelai untuk memecahkan kulit kedelai.
4. Saringan.
5. Wadah fermentasi.
6. Pembungkusan (bisa memakai daun ataupun plastik).
7. Peniris atau rak fermentasi. Langkah-langkah pembuatan tempe yaitu :
 - Pemilihan dan pembersihan kedelai lalu cuci hingga bersih.
 - Setelah dicuci maka rendam kedelai dalam air selama 12-24 jam untuk melembutkan biji kedelai.
 - Setelah proses perendaman selesai maka langkah selanjutnya adalah perebusan kedelai selama 30-60 menit.
 - Setelah direbus giling kedelai untuk memecahkan kulitnya lalu pisahkan kulit kedelai dan bijinya menggunakan saringan.
 - Tiriskan kedelai menggunakan kain saringan hingga benar-benar kering.
 - Campurkan kedelai yang telah kering dengan ragi tempe secara merata.
 - Bungkus kedelai yang sudah dicampur ragi dengan menggunakan plastik atau daun pisang atau daun jati. Jika menggunakan plastik, buat lubang-lubang kecil.
 - Setelah proses pembungkusan selesai selanjutnya letakkan tempe ditempat yang bersih dan berventilasi baik selama 48 jam atau hingga tempe menjadi padat dan ditutupi miselium putih.
 - Setelah itu barulah bisa dijual kepada para pedagang atau konsumen. Bahan pembuatan tahu yaitu:
 - 1) Kedelai
 - 2) Air
 - 3) Asam cuka

Alat pembuatan tahu yaitu:

1. Baskom atau ember besar.
2. Penggiling kedelai untuk menggiling kedelai hingga lembu atau menjadi bubur.
3. Kain saringan atau kain kasa.

4. Panci atau dandang.
5. Cetakan tahu berupa kotak kayu atau plastik dengan lubang-lubang kecil untuk mengalirkan air whey.
6. Kain katun bersih untuk melapisi cetakan tahu dan memisahkan tahu dari whey.
7. Pengaduk kayu atau plastik
8. Batu

Langkah-langkah pembuatan tahu yaitu:

1. Pilih kedelai yang berkualitas baik dan cuci hingga bersih.
2. Setelah di cuci rendam kedelai selama 8-9 jam hingga mengembang dan lunak.
3. Selanjutnya giling kedelai menggunakan penggiling hingga halus atau menjadi bubur kedelai.
4. Setelah digiling, rebus bubur kedelai hingga mendidih sambil diaduk agar tidak gosong.
5. Selesai direbus saringlah bubur kedelai menggunakan kain saring atau kain kasa untuk memisahkan susu kedelai dari ampasnya.
6. Setelah dipisahkan dari ampasnya langkah selanjutnya yaitu panaskan susu kedelai yang telah disaring hingga mendidih sekitar 85% - 90%.
7. Selanjutnya tambahkan cuka atau asam kedalam susu kedelai sambil diaduk perlahan hingga terbentuk gumpalan-gumpalan tahu. Biarkan selama 15-20 menit hingga penggumpalan selesai.
8. Tuangkan campuran tahu kedalam cetakan yang telah dilapisi kain tahu. Lipat kain tahu ke atas untuk menutup campuran tahu.
9. Setelah ditutup letakkan pemberat atau batu diatas cetakan untuk menekan tahu selama 30-60 menit atau hingga padat.
10. Selanjutnya keluarkan tahu dari cetakan dan potong sesuai ukuran yang diinginkan.
11. Simpan tahu dalam wadah berisi air dingin untuk menjaga kesegarannya.
12. Setelah itu tahu siap untuk dijual kepada konsumen atau pedagang pasar.

Gambar 1 Pemilik Pabrik Tahu Dan Tempe



Gambar 2 Proses Produksi



Gambar 3 Proses Penyimpanan Tempe Yang Sudah Jadi



Gambar 4 Proses Pencetakan Tahu



Gambar 5 Proses Penggorengan Tahu Pong



Untuk strategi pemasaran yang digunakan Pak Yulianto yaitu dengan berjualan dirumah dan di pasar sehingga kami membantu Pak Yulianto untuk berjualan di media sosial juga, karena pemasaran

yang digunakan hanya di rumah dan di pasar saja tidak cukup. Disini kami membantu Pak Yulianto dalam pembuatan akun media sosial seperti tiktokk, wa, instagram dan lain-lain.

Gambar 6 Pembuatan Akun Media Sosial



Penyelesaian Masalah

Kegiatan pengabdian masyarakat untuk memberikan peyuluhan, sosialisasi, dan praktek kepada Pak Yulianto yang mana pabriknya berada di Jl. Letu Ubadi Desa Ketapang Besar, Kec. Pasar Manna, Kota Manna, Kab. Bengkulu Selatan, Prov. Bengkulu untuk memiliki potensi untuk mengolah kedelai menjadi tahu dan tempe. Penyelesaian masalah yang terjadi yaitu :

1. Keterbatasan Akses Bahan Baku

a. Solusi

- Membangun kerja sama dengan pemasok bahan baku lokal untuk memastikan pasokan stabil.
- Mendorong pelaku IKM untuk membentuk koperasi atau kelompok tani yang dapat membeli bahan baku secara kolektif sehingga mendapatkan harga yang lebih murah.

2. Strategi Pemasaran

a. Solusi

- Memberikan pemahaman teori terkait strategi pemasaran dengan menggunakan media sosial.
- Memperluas akses pemasaran dengan menjadikan pengolahan proses pembuatan tempe dan tahu sebagai sarana wisata edukasi bagi pengunjung.
- Melatih pelaku IKM tentang strategi pemasaran digital termasuk penggunaan media sosial dan pemasaran konten.
- Membantu pelaku IKM membuat dan mengelola akun media sosial dan toko online untuk memasarkan produk tahu dan tempe Pak Yulianto menjadi luas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Tahu dan tempe adalah makanan populer di Indonesia. Tahu berasal dari Tiongkok dan pertama kali dibuat pada masa Dinasti Han. Tempe adalah makanan tradisional Indonesia yang dibuat melalui fermentasi kacang kedelai. Popularitas tempe terus meningkat di luar Indonesia. Pak Yulianto mulai membuat tahu dan tempe dengan jumlah kacang kedelai yang terbatas.

Program pengabdian masyarakat bertujuan untuk meningkatkan kapasitas teknis dan manajerial pelaku IKM serta membangun kesadaran akan inovasi dan adaptasi terhadap perubahan harga. Metode kegiatan pengabdian meliputi survei, observasi lapangan, pendampingan teknis, dan monitoring dan evaluasi. Hasil aktivitas meliputi lokasi usaha, teknologi, dan proses produksi tahu dan tempe. Alat dan bahan pembuatan tahu dan tempe termasuk kacang kedelai, ragi tempe, dan mesin pencacah.

Langkah-langkah pembuatan tempe dan tahu juga dijelaskan secara rinci. Strategi pemasaran yang digunakan Pak Yulianto melibatkan penjualan di rumah, pasar, dan media sosial. Penyelesaian masalah melibatkan keterbatasan akses bahan baku dan strategi pemasaran. Solusi termasuk membangun kerja sama dengan pemasok lokal dan melatih pelaku IKM tentang pemasaran digital. Membantu pelaku IKM dalam membuat dan mengelola akun media sosial dan toko online juga merupakan bagian dari penyelesaian masalah yang dihadapi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terimakasih kepada :

1. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Ibu Dr. Suwarni, S.Kom, M.M.
2. Bapak Dr. E. Ahmad Soleh S.E., M.Si. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Dehasen.
3. Bapak/Ibu Dosen selingkup Universitas Dehasen yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat.
4. Bapak Yulianto dan Ibu Marsini selaku pemilik pabrik tahu dan tempe yang telah mengizinkan kami untuk pengabdian masyarakat di kota manna.
5. Teman-teman yang ikut mensuport dan berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat terutama kepada Tiara Elma Fira, Shofi Rahmadannia Putri dan Dita Rahmadani.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah dan Tantri. 2012. Manajemen pemasaran. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Hasannah, H. N. (2021). "Analisis Strategi Pemasaran Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Produk Pada Pabrik Tahu dan Tempe Pak Harjo Kabupaten Tanah Bumbu". Doctoral Dissertation, Universitas Islam Kalimantan Mab.
- Indrasari, M. (2019). Pemasaran dan Loyalitas Konsumen, Bandung, Penerbit Alfabeta. Yulianto, 2024. Pemilik pabrik tahu dan tempe, Kota Manna.