

Pemberdayaan Dan Pengembangan Industri Kecil Menengah Pabrik Tempe Dan Tahu

Shofi Rahmadannia Putri ¹⁾; Ida Ayu Made Er Meytha Gayatri ²⁾; M. Rahman Febriansa ³⁾; Wagini ⁴⁾; Andi Mulyana ⁵⁾

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

Email: ¹ shofirahmadannia10@gmail.com ; ² meythagayatri@unived.ac.id ; ³ rahmanfebliansa@unived.ac.id ; ⁴ wagini@unived.ac.id ; ⁵ mulyana@ecampus.ut.ac.id

ARTICLE HISTORY

Received [02 Juni 2024]

Revised [07 Agustus 2024]

Accepted [08 September 2024]

KEYWORDS

Pemberdayaan, Pengembangan Industri Kecil Menengah Pabrik Tempe Dan Tahu

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



ABSTRAK

Sebagian besar masyarakat Indonesia sangat menyukai tempe dan tahu. Harganya yang terjangkau membuat kedua makanan ini selalu laku dipasaran. Namun dibalik harga tempe dan tahu yang murah ada pengusaha yang kesulitan dikarenakan harga kedelai yang terus melonjak naik. Jika harga tempe dan tahu dinaikan, maka ditakutkan pembelian tempe dan tahu menurun. Namun jika tidak dinaikan pengusaha kesulitan dalam proses produksi. Tujuan dilakukan pengabdian ini untuk mengoptimalkan pendapatan UMKM melalui perbaikan pasar. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini menggunakan metode sosialisasi dan diskusi.

ABSTRACT

Most Indonesian people really like tempeh and tofu. The affordable price means these two foods always sell well on the market. However, behind the cheap prices of tempeh and tofu there are entrepreneurs who are having difficulty because the price of soybeans continues to soar. If the price of tempeh and tofu increases, it is feared that purchases of tempeh and tofu will decrease. However, if it is not increased, entrepreneurs will have difficulty in the production process. The aim of this service is to optimize MSME income through market improvement.

PENDAHULUAN

Tempe dan tahu adalah makanan yang diolah dari kacang kedelai. Tempe dibuat dengan cara fermentasi (Jayanti, 2019; Suknia & Rahmani, 2020) dan tahu dibuat dengan cara digiling, direbus, dan diendapkan proteinnya (Andarwulan et al., 2018; Barus et al., 2019). Kedua makanan ini merupakan makanan yang cukup populer di semua kalangan masyarakat, selain rasanya yang enak tahu dan tempe juga merupakan sumber protein nabati yang tinggi akan kandungan gizi. Tempe dan tahu juga kaya akan vitamin dan mineral seperti zat besi, kalsium, dan magnesium.

Tempe memiliki sejarah yang cukup menarik berawal dari masyarakat tradisional Jawa di daerah Mataram, Jawa Tengah. Memproduksi tempe pertama kali dari kedelai hitam dan diperkirakan berkembang pada abad ke-16. Pada abad ke-20 tempe mulai dikenal di kanca internasional, terutama pada masa perang Dunia II sebagai alternatif protein nabati yang sehat yang kaya akan protein. Kata "Tempe" berasal dari bahasa Jawa kuno.

Sementara itu Tahu berasal dari Tiongkok, diperkirakan pertama kali dibuat pada zaman Dinasti Han (206 SM - 220 M) yang dikenal dengan nama "Tauhu". Kemudian masuk ke Indonesia pada tahun 1292 dan namanya beradaptasi menjadi "Tahu". Salah satu pabrik tahu tempe di daerah Kota Manna Kab. Bengkulu Selatan adalah Bapak Yulianto dan Ibu Marsini yang beralamat di Jalan Trip Kasta Lani Kelurahan Ketapang Besar Kec. Pasar Manna Kab. Bengkulu Selatan yang berdiri pada tahun 1980. Produksi tempe pertama Pak Yanto sebanyak 60 Kg kacang kedelai, dan 50 Kg kacang untuk memproduksi tahu. Permasalahan yang dihadapi pabrik Pak Yulianto ini adalah sulitnya mencari sumber daya manusia yang berkualitas, jujur, dan mumpuni.

METODE

Metode partisipatif

Metode partisipatif yaitu tim pengabdian bersama – sama dengan pengusaha melakukan kegiatan bersama untuk mendapatkan hasil yang maksimal (Mustanir et al., 2019; Nurhayati, 2021; Nurhidayati et al., 2021). Metode partisipatif digunakan supaya tim pengabdian terjun langsung ke tempat usaha dan mengetahui permasalahan – permasalahan yang ada serta membantu pengusaha untuk menemukan solusinya.

Metode Diskusi

Metode diskusi adalah pendekatan dalam komunikasi di mana dua orang atau lebih bertukar pandangan, informasi, dan argumen tentang suatu topik tertentu dengan tujuan mencapai pemahaman bersama, menyelesaikan masalah, atau membuat keputusan (Ermil, 2015; Khotimah et al., 2021; Panjaitan et al., 2021; Putriyanti & Fensi, 2017). Metode ini digunakan untuk mendiskusikan apa saja yang akan dilakukan selama mengabdikan agar hasil dari pengabdian dapat berguna dan bermanfaat bagi pengusaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Industri kecil menengah tempe dan tahu memiliki peran dalam penyerapan tenaga kerja yang membantu mengurangi angka pengangguran, industri ini juga memiliki kontribusi terhadap ketahanan pangan dan keberagaman produk pangan di Indonesia. Namun industri ini memiliki berbagai kendala seperti sumber daya manusianya yang berkualitas, jujur dan Terampil.

Pemberdayaan industri kecil menengah tempe dan tahu melalui pelatihan dan pendidikan:

1. Peningkatan keterampilan teknik proses produksi:
 - a. Menyediakan pelatihan proses produksi tahu dan tempe: Teknik pengolahan kacang kedelai, teknik fermentasi yang tepat dan juga pelatihan tentang bagaimana cara perawatan mesin dan peralatan yg digunakan untuk proses produksi.
 - b. Edukasi kewirausahaan: Memberikan pendidikan dan pelatihan kewirausahaan untuk meningkatkan kemampuan manajerial, keberlanjutan bisnis, dan inovasi.
 - c. Akses pasar: Membantu industri mengakses pasar yang lebih luas melalui pameran, dan juga bazar.
 - d. Branding dan promosi: Membangun brand yang kuat, mempromosikan produk melalui media sosial seperti membangun kerjasama dengan influencer, dan juga melalui sosialisasi-sosialisai makanan sehat.
2. Pengembangan Industri kecil menengah tempe dan tahu kualitas dan standar:
 - a. Sertifikat: Memberikan manfaat yang cukup bagus bagi pengusaha dan juga pelanggan, seperti meningkatkan kepercayaan konsumen, loyalitas pelanggan, memiliki akses ke pasar yang lebih luas, dan juga meningkatkan kualitas dan keamanan produk.
 - b. Perizinan dan Legalitas: Mempermudah proses perizinan dan legalitas usaha agar IKM dapat beroperasi dengan tenang dan memenuhi persyaratan hukum.
 - c. Pengelolaan Lingkungan: Mendorong praktik produksi yang ramah lingkungan, seperti pengolahan limbah tahu dan tempe menjadi produk yang bermanfaat (contoh: biogas atau pupuk organik).

Gambar 1 Sosialisasi Kepada Pemilik Tahu Tempe



Gambar 2 Proses Pembersihan Kacang Setelah Dicacah



Gambar 3 Tempat Penyimpanan Tempe



Gambar 4 Proses Penyaringan Tahu



Gambar 5 Perendaman Tahu Setelah Dipotong



Gambar 6 Sertifikat Izin Usaha



Dalam kegiatan pengabdian masyarakat di pabrik tahu dan tempe pak Yulianto saya menemukan beberapa permasalahan yang ada dipabrik yaitu sebagai berikut:

1. Permasalahan Dalam Peningkatan Akses Pasar dan Pemasaran

Solusinya:

- Melatih pengusaha industri kecil menengah untuk memasarkan produk secara digital melalui e-commerce dan media sosial untuk mengakses konsumen yang lebih luas.
- Memperluas Akses pemasaran dengan menjadikan pengolahan proses pembuatan tempe dan tahu sebagai sarana wisata edukasi bagi pengunjung.

2. Permasalahan Regulasi dan kebijakan Pemerintah

Solusinya: Menerbitkan regulasi atau aturan yang melindungi industri lokal dari persaingan yang tidak sehat.

3. Pengolahan Limbah Yang Kurang Ramah Lingkungan

Solusinya: Menerapkan teknologi pengolahan limbah yang ramah lingkungan untuk mengurangi dampak buruk pada lingkungan sekitar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Tempe dan tahu adalah makanan yang diolah dari kacang kedelai. Tempe dibuat dengan cara fermentasi, sedangkan tahu dibuat dengan cara digiling, direbus, dan diendapkan proteinnnya. Kedua makanan ini populer di semua kalangan masyarakat karena merupakan sumber protein nabati yang tinggi dan kaya akan vitamin dan mineral. Tempe memiliki sejarah menarik, berasal dari masyarakat Jawa dan mulai dikenal internasional pada abad ke-20. Tahu berasal dari Tiongkok dan masuk ke Indonesia pada tahun 1292.

Salah satu pabrik tahu tempe di Kota Manna, Kabupaten Bengkulu Selatan, didirikan pada tahun 1980 oleh Bapak Yulianto dan Ibu Marsini. Permasalahan yang dihadapi pabrik ini adalah kesulitan mencari sumber daya manusia berkualitas. Metode penelitian yang digunakan meliputi metode partisipatif dan metode diskusi untuk membantu pengusaha menemukan solusi atas permasalahan yang ada.

Industri kecil menengah tempe dan tahu memiliki peran penting dalam penyerapan tenaga kerja, kontribusi terhadap ketahanan pangan, dan keberagaman produk pangan di Indonesia. Pemberdayaan industri ini dilakukan melalui pelatihan dan pendidikan, peningkatan keterampilan teknik produksi, edukasi kewirausahaan, akses pasar, branding dan promosi, serta pengembangan kualitas dan standar industri. Penyelesaian masalah yang dihadapi meliputi peningkatan akses pasar dan pemasaran melalui digitalisasi, regulasi dan kebijakan pemerintah yang mendukung, serta pengolahan limbah yang ramah lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Setiawan, R., & Putra, A. D.(2018). Pemberdayaan Usaha Tahu Melalui Pelatihan Manajemen Prosuks dan Pemasaran. *Jurnal Pemberdayaan masyarakat*.
- Suparno, B., & Handayani, W.(2019). Peningkatan Kualitas dan Daya Saing Produk Tempe Melalui Pemanfaatan Teknologi Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Argoindustri*.
- Wibowo, T . A., & Santoso, S. B. (2020). Analisi strategi Pemasaran Produk Tahu di Industri Kecil Menengah Kabupaten Blora. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*.