

PENGOLAHAN UMKM TEMPE MENJADI OLAHAN MAKANAN DENGAN INOVASI
BARU SERTA NILAI JUAL TINGGI WARGA DESA PADI. KAB. MOJOKERTO

Mellyana Artika Putri

(Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya)

Email: mellyanaartikap933@gmail.com

Ryan Fitra Nugraha

(Ilmu Hukum, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya)

Email: ryanftrngrh07@gmail.com

Abstrak

Muhammad Yasin

Email: yasin@untag-sby.ac.id

Abstrak

Program ini bertujuan untuk meningkatkan UMKM Tempe di Desa Padi, Kabupaten Mojokerto, dengan menangani permasalahan kurangnya inovasi dalam pengolahan Tempe. Mitra UMKM menghadapi tantangan dalam mempromosikan produk Tempe dan menarik minat masyarakat.

Oleh karena itu, program ini mencakup penambahan tiga inovasi baru: Sempol Tempe Teri, Sempol Tempe Sawi, dan Sempol Tempe Wortel. Langkah-langkah pelaksanaan termasuk survei lokasi, identifikasi masalah, tinjau literatur UMKM Tempe, pembuatan proposal, survey lokasi kedua, pembelian bahan, perencanaan pelatihan, diskusi dengan pihak terkait, praktik lapangan, monitoring, evaluasi akhir, dan dokumentasi. Program ini diharapkan

menghasilkan produk UMKM Tempe dengan inovasi baru, meningkatkan penjualan, dan memberikan kontribusi pada perekonomian desa. Selain itu, tujuan program juga mencakup edukasi masyarakat tentang pentingnya peningkatan UMKM dan sosialisasi mengenai manfaat dan cara pengolahan Tempe. Dengan demikian, diharapkan program ini dapat meningkatkan antusiasme dan pengetahuan seputar pengolahan Tempe, memberikan inovasi produk UMKM, serta mendukung perekonomian di Desa Padi, Kabupaten Mojokerto.

Kata Kunci: Program, Inovasi, UMKM, Sempol Tempe

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pengabdian masyarakat adalah upaya atau kegiatan yang dilakukan oleh individu atau kelompok mahasiswa/i untuk memberikan kontribusi positif kepada masyarakat. Ini mencakup berbagai kegiatan seperti penyuluhan, pelatihan, program sosial, dan proyek kemanusiaan yang bertujuan meningkatkan kesejahteraan dan memberikan manfaat langsung kepada masyarakat. Tujuan utamanya adalah memberikan dampak positif, pemahaman, atau perubahan yang bermanfaat bagi komunitas atau masyarakat yang dilayani. Mahasiswa pengabdian masyarakat dari Universitas 17 Agustus 1945, Surabaya pada sub kelompok 12 melaksanakan pengabdian nya dengan cara sosialisasi inovasi pada usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang ada di Desa Padi, terutama Pada UMKM Tempe.

Desa Padi dipilih sebagai lokasi pelaksanaan Pengabdian Masyarakat yang berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan sebelumnya. Survey tersebut bertujuan untuk mengidentifikasi masalah- masalah yang dihadapi oleh masyarakat dan merencanakan kegiatan Pengabdian Masyarakat yang sesuai dengan kebutuhan dan potensi di desa tersebut. Hasil survey menunjukkan adanya beberapa masalah yang perlu ditangani di Desa Padi. Salah satunya adalah program INOVASI UMKM TEMPE. Masalah yang ditemukan adalah kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pentingnya pengolahan inovasi baru yang baik dan manfaatnya bagi perekonomian. Hal ini mengindikasikan adanya kebutuhan akan sosialisasi dan edukasi tentang pengolahan dan peningkatan olahan UMKM yang lebih efektif.

Berdasarkan temuan-temuan masalah tersebut maka bidang kegiatan Pengabdian Masyarakat

yang akan dilaksanakan adalah Pengolahan Tempe menjadi Sempol Tempe guna untuk meningkatkan perekonomian atau UMKM di Desa Padi. Sempol tempe adalah jenis camilan khas Indonesia yang terdiri dari potongan tempe yang dicampur dengan adonan tepung berbumbu, kemudian digoreng hingga berwarna kecokelatan dan memiliki tekstur renyah. Proses pembuatannya melibatkan perendaman tempe dalam adonan bumbu yang terdiri dari berbagai rempah-rempah seperti bawang putih, garam, dan merica. Setelah itu, potongan tempe yang sudah terbalut adonan tersebut diolah menjadi bentuk lain sesuai preferensi, sebelum akhirnya digoreng dalam minyak panas hingga matang. Camilan ini sering dihidangkan sebagai teman makan nasi atau sebagai snack yang gurih. Sempol biasanya memiliki bahan dasar ayam, namun kali ini kita membuat nya dari bahan dasar tempe yang diberi 3 varian rasa dengan sempol tempe ikan teri, sempol tempe wortel dan sempol tempe sawi pokcoy, yang dimana cocok juga untuk dijadikan lauk makan pada anak-anak yang tidak menyukai sayur dan ikan teri. Nah pada sosialisasi inovasi pembuatan produk Tempe ini melibatkan masyarakat Desa Padi yang diharapkan dapat tercipta kesadaran dan keterampilan dalam mengelola UMKM serta menghasilkan produk yang dapat meningkatkan penghasilan ekonomi warga Desa Padi. Waktu pelaksanaan Pengabdian Masyarakat direncanakan selama dua belas hari pada periode bulan Januari 2023. Lokasi Pengabdian Masyarakat berada di Desa Padi, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto, Provinsi Jawa Timur.

Kegiatan ini Bertujuan untuk:

1. Untuk memperkenalkan inovasi baru produk UMKM Tempe yaitu sempol Tempe dengan 3 varian (Sempol Tempe Teri, Sempol Wortel, dan Sempol Sawi).
2. Dapat dijadikan peningkatan UMKM Tempe desa Padi dan Peningkatan Perekonomian desa Padi.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan oleh sub kelompok 12 ialah dengan cara:

1. Survey lokasi dan wawancara kepada warga setempat serta Bu Kades Desa Padi,
2. Riset dan identifikasi masalah yang ada di lokasi yang akan dijadikan Tempat Produksi pengolahan UMKM Tempe,
3. Tinjau literatur tentang Tempe,

4. Pembuatan proposal program kerja sub kelompok yang akan diberikan kepada pihak LPPM Untag Surabaya, melakukan konsultasi dengan DPL dan jika sudah mendapatkan persetujuan maka dilanjutkan dengan,
5. Survey lokasi kedua kalinya untuk mencatat dan memastikan bahan apa saja yang diperlukan untuk menunjang program kerja tsb,
6. Pembelian bahan yang akan digunakan dalam program kerja,
7. Perencanaan proses pelatihan yang digunakan dalam program ini,
8. Berdiskusi dengan Bu Kades setempat sebelum acara dimulai,
9. Praktik lapangan,
10. Monitoring dan pembinaan,
11. Evaluasi akhir, Laporan dan dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai dalam pelaksanaan pengabdian ini, dapat kami uraikan sebagai berikut :

Persiapan kegiatan dilakukan dalam beberapa tahap, adapun tahapan yang dimaksud adalah sebagai berikut:

1. Persiapan, Sebelum melaksanakan pelatihan, ada beberapa hal yang perlu dipersiapkan, diantaranya adalah :
 - Mempersiapkan bahan-bahan sosialisasi pelatihan, berikut bahan yang akan digunakan:
 - Tempe
 - ikan Teri
 - Wortel
 - Sawi Pokcoy
 - Tepung terigu
 - Tepung tapioca
 - Telur ayam
 - Daun bawang

- Bawang putih
 - Penyedap rasa
 - Garam
 - Lada bubuk
 - Minyak goring
 - Saus sambal (opsional)
 - Saus tomat (opsional)
 - Mayonaise (opsional)
- Mempersiapkan Alat-alat untuk sosialisasi pelatihan, berikut alat yang digunakan:
- Baskom / mangkuk besar (1)
 - mangkok kecil (3)
 - pisau dan Telenan (1)
 - Parutan Wortel (1)
 - Saringan (teri) (1)
 - Panci Kukus (1)
 - Wajan dan Spatula (1)
 - Blender (1)
 - Cup kertas (gelas) (opsional)
- Proses Pembuatan Sempol Tempe, langkah - langkah pembuatan seperti berikut:
- 1) Haluskan Tempe yang telah dipotong dadu menggunakan blender,
 - 2) Tuangkan 3sdm tepung tapioka dan 2sdm tepung terigu dan aduk hingga merata,
 - 3) Campurkan penyedap rasa, lada bubuk, dan garam secukupnya,
 - 4) Tambahkan daun bawang dan 4 siung bawang putih yang telah dihaluskan,
 - 5) Tambahkan 2 sampai 3 butir telur lalu aduk hingga merata sampai jado adonan sempol,
 - 6) Setelah menjadi adonan, bagi adonan menjadi 3 bagian,
 - 7) Adonan pertama campur dengan parutan wortel lalu diaduk,
 - 8) Adonan kedua campur dengan potongan sawi pokcoy dan diaduk,
 - 9) Adonan ketiga campur dengan teri yang telah dicuci dan diaduk,
 - 10) Setelah ketiga adonan jadi, bentuk adonan seperti sempol dengan

- menggunakan plastik yang telah diolesi minyak dan diberi tusuk sate,
- 11) Panaskan panci kukus lalu susun sempol yang telah dibentuk kedalam panci,
 - 12) Kukus hingga matang ±40menit tergantung ketebalan bentuk dan berapa banyak tusuk sempol,
 - 13) Setelah dikukus, siapkan wajan untuk menggoreng dan panaskan minyak,
 - 14) Pecahkan satu butir telur untuk digunakan luaran sempol sebelum digoreng,
 - 15) Setelah itu goreng sempol hingga setengah matang, lalu tiriskan dan baluri telur lagi dan digoreng lagi hingga matang,
 - 16) Setelah matang, sempol siap dinikmati dengan saus ataupun mayonaise.

2. Pelaksanaan Kegiatan:

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Kamis, tanggal 18 Januari 2024 di Balai Desa, Desa Padi, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto. Dengan audiens sosialisasi berjumlah 25 orang. Langkah pertama dilaksanakan setelah pembukaan adalah memberikan presentasi dan penjelasan terkait produk. Langkah kedua, melakukan praktik pembuatan Sempol Tempe terhadap audiens. Langkah ketiga, Penyajian produk dan penjelasan terkait modal serta harga penjualan.





untuk memberikan pemahaman teori peserta pelatihan sebelum pelatihan . kami melakukan persiapan produk agar efisien secara waktu, dan menyiapkan lembaran PPT (Power Point) agar mempermudah serta memperjelas gambaran pembuatan sempol tempe.

SIMPULAN

Kesimpulannya adalah bahwa program Pengabdian Masyarakat di Desa Padi bertujuan untuk mengatasi permasalahan kurangnya inovasi dalam pengolahan Tempe dan kurangnya kesadaran masyarakat terhadap produk Tempe. Melalui penambahan inovasi seperti Sempol Tempe Teri, Sempol Tempe Sawi, dan Sempol Tempe Wortel, serta kegiatan pelatihan dan sosialisasi, diharapkan dapat meningkatkan UMKM Tempe dan perekonomian Desa Padi.

Langkah-langkah pelaksanaan mencakup survei, riset, pembuatan proposal, dan koordinasi dengan pihak terkait. Hasil yang diharapkan adalah produksi UMKM Tempe dengan inovasi baru yang dapat meningkatkan penjualan dan memberikan dampak positif pada perekonomian desa. Selain itu, program ini juga diarahkan untuk mengedukasi masyarakat tentang pentingnya peningkatan UMKM dan pengolahan Tempe.

Dengan melibatkan masyarakat Desa Padi, diharapkan program Pengabdian Masyarakat ini dapat meningkatkan antusiasme, pengetahuan, dan keterampilan terkait pengolahan Tempe, serta memberikan kontribusi positif pada perekonomian Desa Padi, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan Syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat dan karunia-Nya kami dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah berjudul **“Inovasi Produk Sempol**

“Tempe” dapat terselesaikan dengan baik. Shalawat serta salam semoga tercurah kepada junjungan Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabatnya. Sehubung dengan telah selesainya karya tulis ilmiah ini maka perkenan penulis dengan penuh kerendahan hati menyampaikan rasa terima kasih yang tulus dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat:

1. Dr. Mohammad Yasin, S.E., M.M, selaku dosen pembimbing lapangan KKN R9 Desa Padi.
2. Slamet Prayogi Hatna Wijaya, SE selaku Kepala Desa Padi.
3. Erlan Tania, selaku ketua dan anggota ibu-ibu PKK Desa Padi sebagai sasaran.
4. Seluruh masyarakat Desa Padi

DAFTAR PUSTAKA

- Abdikarya, J., Karya, J., Dosen, P., Mahasiswa, D., Yuliaty, E., *et al.* (2018) ‘ARTKEL ILMIAH “MURAL DAN DESAIN LOGO SARI KEDELAI & SUSHI” Divisi KEWIRAUSAHAAN PENGABDIAN MASYARAKAT UNTAG 2017’, *Desember*, 01(2).
- Abdikarya, J., Karya, J., Dosen, P., Mahasiswa, D., Widiastoeti, H., *et al.* (2018) ‘Pemberdayaan Kreatifitas Masyarakat Desa Bringin Melalui Program Kewirausahaan Berbasis Pengembangan Potensi Lokal’, *Desember*, p. 2.
- Ernita Sukma, V.P. and Eka Dewi Karunia Wati, P. (2018) ‘PENDAMPINGAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNTUK PELATIHAN PERAKTIK PEMBUATAN PRODUK MAKANAN DARI JAGUNG SERTA CARA PENGEMASANNYA’, 01(1).
- Istiono, Pratiwi, C. Y. E. & Andriani, S. P., 2019. INOVASI OLAHAN PEMBUATAN SAMBAL UNTUK IKAN. *Jurnal Abdikarya*, Volume 03, pp. 207-211.
- Bahauddin, A.. & Arya, V. (2020). Pengendalian Kualitas Produk Tepung Kemasan 20 kg Menggunakan Metode Six Sigma (Studio Kasus pada PT. XYZ). *Journal Industrial Servicess*, 6(1). 1-12.