

PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PADA PENGUSAHA TEMPE DESA SUKORAHARJO KECAMATAN KEPANJEN KABUPATEN MALANG

Lilik Sri Hariani, Endah Andayani, Agus Priyono
Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Kanjuruhan Malang
Email: liliksr Hariani@unikama.ac.id

ABSTRAK. Usaha kecil menengah (UKM) mempunyai peran yang sangat strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Salah satu UKM di Kabupaten Malang yang memiliki eksistensi sejak tahun 1986 adalah UKM sentra usaha tempe yang terletak di Desa Sukoraharjo dengan jumlah pengusaha tempe 20 orang. Selama ini, setiap permasalahan-permasalahan baik pada sektor produksi, pengelolaan usaha, hingga pemasaran mereka selesaikan secara personal. Tujuan kegiatan IbM adalah pelatihan dan pendampingan untuk: 1) menjalin kerjasama dengan pemasok bahan mentah; 2) membuat alat merebus kedelai; 3) membuat alat pengupas kulit kedelai; 4) membuat tempe higienis; dan 5) pemasaran tempe. Dari kegiatan yang telah dilaksanakan secara kualitatif mitra mengatakan bahwa mereka mendapatkan pencerahan baik dalam pengadaan bahan dasar tempe yaitu kedelai, pembuatan alat perebus kedelai, pembuatan alat pengupas kulit kedelai, pembuatan tempe higienis, maupun pemasaran tempe, tetapi secara kuantitatif belum bisa diukur keberhasilannya.

Kata Kunci: usaha tempe, produksi tempe, pemasaran tempe

PENDAHULUAN

Desa Sukoraharjo merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang. Jumlah penduduk Desa Sukoraharjo \pm 6388 jiwa, dalam hal aktivitas perekonomian, 5% dari jumlah penduduk atau sekitar 319 orang mata pencaharian di bidang industri pengolahan. Dari jumlah tersebut 20 orang adalah pengusaha tempe. Peluang pengusaha tempe di Desa Sukoraharjo untuk meningkatkan produktivitasnya sangat besar, karena tempe merupakan makanan yang memiliki kandungan kaya akan gizi, salah satunya merupakan sumber protein nabati. Selain itu karena proses pengolahan tempe sendiri menggunakan fermentasi, maka tempe memiliki kandungan probiotik yang baik bagi kesehatan pada saluran pencernaan.

Betiga pentingnya tempe untuk kesehatan, tentunya hal ini sangat dibutuhkan masyarakat. Namun, di sisi lain perkembangan usaha tempe ini sering mengalami pasang surut. Terkadang produksinya maksimal terkadang sangat minimal. Produksi tempe sangat dipengaruhi ketersediaan bahan baku (kedelai). Secara umum, permasalahan yang dihadapi pengusaha tempe (mitra) adalah masalah produksi, pemasaran, dan pengelolaan usaha. Masalah produksi, salah satunya masalah perebusan kedelai masih dilakukan secara tradisional dengan menggunakan tungku dengan kayu bakar, sehingga dapur kelihatan kurang bersih dan higienis. Perebusan secara tradisional seperti ini juga memakan waktu yang lama. Masalah produksi yang kedua adalah masalah mesin untuk pengupas kulit kedelai. Mitra belum memiliki alat pengupas kulit kedelai. Selama ini untuk mengupas kulit kedelai, dilakukan secara bergantian dengan pengusaha tempe lain.

Masalah yang lain adalah pemasaran tempe, selama ini yang dilakukan adalah dengan cara menjual ke pasar-pasar di wilayah desa Sukoraharjo dan sekitarnya. Penjualan sebenarnya ada kendala, yaitu mengalami kesulitan menghadapi pasar yang banyak pesaing. Sebagian besar pesaing adalah tempe dari wilayah Kecamatan Pakisaji dan Kecamatan Pagak. Kelemahan yang dihadapi pengusaha tempe Desa Sukoraharjo adalah produk tempe masih monoton bahkan belum dikemas dengan baik dan belum memiliki label kesehatan dari departemen kesehatan, sehingga produk sulit bersaing di pasar.

Motivasi untuk mengembangkan usaha cukup tinggi, tetapi karena adanya permasalahan yang dimiliki membuat para pengusaha seakan sulit untuk berkembang.

Beberapa keterbatasan yang dimiliki menyebabkan sulit untuk berkembang antara lain: a) sulitnya mendapatkan bahan baku (kedelai) yang baik, b) minimnya peralatan penunjang produksi tempe, c) belum adanya pengelolaan usaha yang baik, d) terbatsanya pemasaran, dan e) lemahnya sumber daya manusia (SDM).

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan adalah *Participatory Rural Apraisal (PRA)*, yaitu suatu metode pendidikan kepada masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan. Metode ini dipilih karena PRA memiliki beberapa kelebihan diantaranya adalah keterlibatan aktif masyarakat (sebagai subjek) sedangkan perguruan tinggi berperan sebagai fasilitator. Kegiatan program pengabdian ini dilaksanakan selama 6 bulan di desa Sukoraharjo Kecamatan Kepanjen.

Adapun kerangka pemecahan masalah dalam kegiatan IbM ini sebagai berikut.

1. Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi kegiatan dilakukan dengan memberikan penjelasan dan diskusi tentang rencana kegiatan yang akan dilaksanakan, kegunaan, dan manfaat kegiatan baik bagi usaha mitra, pelaksana kegiatan dalam hal ini adalah dosen, maupun bagi perguruan tinggi.

2. Pelatihan dan Pendampingan Pengusaha Tempe

Pelatihan dan pendampingan diberikan pengusaha tempe dalam rangka penerapan pengabdian sehingga pengusaha tempe bisa lebih terampil dalam menjalankan aktivitasnya setiap hari. Pelatihan yang dilakukan langsung dilakukan dengan aplikasi kegiatan di lapangan. Pelatihan dan pendampingan dalam praktek dilakukan dengan materi sebagai berikut; 1) Pelatihan dan pendampingan menjalin kerja sama dengan pemasok; 2) Pelatihan dan pendampingan pembuatan alat perebus kedelai; 3) Pelatihan dan pendampingan pembuatan alat pengupas kulit kedelai; 4) Pelatihan dan pendampingan pembuatan tempe higeinis; dan 5) Pelatihan dan pendampingan pemasaran tempe

HASIL YANG DICAPAI

Pelatihan untuk menjalin kerja sama dengan pemasok telah dilaksanakan tanggal 10 Juni 2017. Setelah dilaksanakan pelatihan kami mengadakan wawancara, tepatnya diskusi dengan mitra mengenai pelaksanaan pelatihan yang baru dilaksanakan. Dengan pelatihan ini akhirnya disepakati untuk pemasok bahan adalah “Toko Mulya Mandiri” di Kepanjen. Dari hasil wawancara dapat diketahui hal-hal sebagai berikut; 1) Pada dasarnya mitra merasa senang dengan adanya pelatihan dan pendampingan untuk menjalin kerjasama dengan pemasok; 2) Mitra merasa pelatihan yang dilaksanakan sangat bermanfaat, menjalin kerjasama dengan pemasok bahan mentah memudahkan untuk memperoleh bahan mentah; dan 3) Dengan adanya pemasok yang pasti, mitra memiliki keyakinan ke depan bahan mentah mudah didapatkan maka akan meningkatkan produktifitas

Pelatihan dan pendampingan pembuatan alat perebus kedelai telah dilaksanakan pada tanggal 19 Juni 2017. Setelah dilakukan pelatihan pembuatan alat perebus kedelai, kami mengadakan wawancara. Tepatnya diskusi dengan mitra mengenai pelaksanaan pelatihan yang baru dilaksanakan. Dengan adanya pelatihan ini, maka dapat diketahui hal-hal sebagai berikut; 1) Pelatihan dan Pendampingan pembuatan alat perebus kedelai ini bermanfaat bagi pengusaha tempe untuk meningkatkan produktivitas usaha tempe; 2) Mitra merasa senang dengan adanya pelatihan ini, karena dengan adanya pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan dan mempercepat perebusan kedelai; dan 3) Selain itu pelatihan ini dapat menambah pengetahuan bagi mitra usaha tempe untuk dapat membuat alat perebus kedelai, sehingga jika ada kerusakan dapat memperbaiki sendiri.

Pelatihan dan pendampingan pada pembuatan alat pengupas kulit kedelai telah dilaksanakan pada tanggal 8 Juli 2017. Setelah pelatihan ini tentunya kami mengadakan wawancara, yang lebih tepatnya diskusi dengan mitra mengenai pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pada pembuatan alat pengupas kulit kedelai yang telah dilaksanakan. Dengan diadakan pelatihan, akhirnya kami mengetahui beberapa hal dari hasil wawancara sebagai berikut; 1) Mitra merasa senang dengan

diadakannya pelatihan dan pendampingan pembuatan alat pengupas kedelai; 2) Pelatihan dan pendampingan pembuatan alat pengupas kedelai dirasa sangat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dapat membuat alat pengelupas sendiri dan meningkatkan produktivitas usaha tempe; dan 3) Dari pelatihan dan pendampingan pembuatan alat pengupas kulit kedelai ini, mitra usaha tempe dapat menggunakannya alat ini di rumah tanpa harus pergi ke tempat pengupasan kedelai milik desa atau milik bersama yang antrinya cukup lama dan membayar

Pelatihan dan pendampingan untuk membuat tempe higeinis telah dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2017. Setelah pelatihan ini tentunya kami mengadakan wawancara, yang lebih tepatnya diskusi dengan mitra mengenai pelaksanaan pelatihan dan pendampingan cara membuat tempe higeinis yang telah dilaksanakan. Proses pembuatan tempe adalah sebagai berikut; 1) Perendaman kedelai dilakukan sebelum kedelai direbus. Perendaman kedelai ini dilakukan kurang lebih 14 jam. ujuan dari proses ini adalah unuk memudahkan fermentasi; 2) Perebusan kedelai dilakukan selama kurang lebih 2 jam, dan 3) Seteleh direbus langkah selanjutnya adalah mendinginkan kedelai dengan jalan (ngeler). Setelah kedelai benar-benar dingin baru diberi ragi. Setelah proses peragian ditutup dengan plastik dan ditindih batu bata selama kurang lebih 2 hari. Setelah 2 hari tempe bari siap untuk dipasarkan.

Pelatihan dan pendampingan untuk pemasaran tempe telah dilaksanakan pada tanggal 22 Juli 2017. Setelah pelatihan ini tentunya kami mengadakan wawancara, yang lebih tepatnya diskusi dengan mitra mengenai pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pemasaran tempe yang telah dilaksanakan. Dengan diadakan pelatihan, akhirnya kami mengetahui beberapa hal-hal sebagai berikut; 1) Dengan adanya pelatihan tentang pemasaran, mitra merasa mendapat pencerahan, karena selama ini pemasaran yang dilakukan masih sangat terbatas, yaitu sebagai berikut: Mitra 1, Pemasaran dilakukan dengan melayani pelanggan tetap sebanyak 56 pelanggan, masing-masing pelanggan rata-rata dapat mengambil tempe seharga Rp 25.000,00. Pelanggan ada yang datang ke tempat untuk mengambil sendiri dan ada yang diantar dan menjual secara berkeliling yang dilakukan oleh 2 (dua) orang penjual. Sedangkan mitra 2, pemasaran dilakukan penjualan di pasar-pasar; 2) Pelatihan dan pendampingan pemasaran tempe dirasa sangat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dalam upaya untuk memperluas pemasaran.

Faktor Pendukung

Faktor pendukung disini merupakan hal-hal positif yang mempengaruhi keberhasilan program IbM dapat diidentifikasi sebagai berikut: 1) Tanggapan positif dari mitra, sehingga program IbM dapat dilaksanakan dengan baik; 2) Adanya komitmen dan kekompakan dari tim pelaksana IbM; dan 3) Dukungan dan pemberian fasilitas yang memadai dari LPPM Universitas Kanjuruhan Malang dalam pelaksanaan IbM.

Faktor Penghambat

Faktor penghambat di sini merupakan hal-hal yang mengganggu kelangsungan dan kelancaran pelaksanaan program kegiatan IbM. Faktor-faktor penghambat tersebut dapat diidentifikasi berikut ini: 1) Tidak semua kegiatan dapat dilakukan sesuai jadwal yang telah ditentukan yang disebabkan karena adanya kesibukan baik dari tim pengabdian maupun mitra, 2) Lokasi kegiatan yang agak jauh dari kampus (lebih kurang 9 km) menyebabkan kegiatan tidak bisa dilaksanakan tepat waktu sesuai jadwal, dikarenakan adanya kendala di jalan.

KESIMPULAN

Dari kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut; 1) Semua kegiatan pelatihan dan pendampingan telah selesai dilaksanakan, kecuali untuk satu kegiatan pelatihan dan pendampingan pengelolaan usaha karena menurut rencana kegiatan ini baru akan dilaksanakan bulan Agustus 2017; 2) Ada beberapa kendala bagi pengusaha tempe. Kendala yang sering dialami, yaitu: adanya perbaikan Sungai Molek tempat untuk mencuci kedelai, mesin pengupas kedelai yang tersedia hanya satu milik Desa yang dipergunakan secara bergantian oleh seluruh pengusaha tempe di Desa Sukoraharjo. dan belum adanya pengolahan ulang terhadap limbah tempe, maksudnya jika ada tempe yang tidak terjual hanya dibagikan pada para tetangga saja. Dari permasalahan yang ada dapat disarankan hal-hal sebagai berikut; perlu adanya

pemberdayaan masyarakat lebih lanjut untuk pelatihan dan pendampingan mengolah tempe menjadi berbagai olahan makanan dan perlu adanya pelatihan dan pendampingan pembentukan koperasi desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Astamoen P., Moko. 2008. *Entrepreneurship*. Alfabeta. Bandung.
- Ciputra, 2009. *Ciputra Quantum Leap (Entrepreneurship mengubah masa depan Bangsa dan masa depan Anda)*. Universitas Ciputra. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Endah, Andayani, 2008. *Pengantar Bisnis*. Universitas Kanjuruhan Malang, Malang.
- Hendro, 2011. *Dasar-dasar Kewirausahaan*. Erlangga. Jakarta.
- Longenecker J., Carlos W. M., and William P., 2001. *Kewirausahaan (Manajemen Usaha Kecil)*. Salemba Empat. Jakarta.
- Siagian Sondang P., 2009. *Kiat Meningkatkan Produktivitas Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta.
- , 2009. *Kewirausahaan Diselipkan Dalam Mata Kuliah*. Materi Training. Kopertis Wilayah VII. Universitas Ciputra. Surabaya.