



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2022

Tema: "Membangun Negeri dengan Inovasi Tiada Henti melalui Pengabdian kepada Masyarakat"

LP3M-Universitas Negeri Makassar, 26 November 2022

*PKM Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Kue Tradisional Substitusi Tempe Untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga

Andi Hudiah¹ Slamet Widodo² Gawarti³

¹ Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT Universitas Negeri Makassar

² Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT Universitas Negeri Makassar

³ Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah Kelurahan Lampanua Terletak di Kecamatan Pamboang kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. Masalahnya adalah: (1) Mitra belum memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara membuat kue tradisional substitusi tempe dengan baik dan benar. (2) Mitra belum memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara mengemas kue tradisional substitusi tempe sehingga bisa menarik dan bisa dijual di supermarket atau semacamnya. (3) Mitra belum memiliki pengetahuan yang memadai untuk bisa membuat perencanaan penjualan hasil pembuatan kue tradisional substitusi tempe yang sudah dikemas. Metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi, tanya jawab, dan praktek secara langsung membuat olahan tempe non lauk dan membuat rencana penjualan olahan tempe non lauk. Berdasarkan hasil PKM ini menunjukkan bahwa: 1). Mitra sudah mengetahui cara membuat kue tradisional substitusi tempe, 2). Mitra sudah bisa mengemas kue tradisional substitusi tempe sehingga bisa menarik dan bisa dijual di supermarket atau semacamnya, dan 3). Mitra sudah bisa membuat perencanaan penjualan hasil pembuatan kue tradisional substitusi tempe yang sudah dikemas.

Kata Kunci : Kelompok petani, Kue Tradisional Substitusi Tempe, PKM

Abstract. The Community Partnership Program (PKM) is Lampanua Village, located in Pamboang District, Majene Regency, West Sulawesi Province. The problems are: (1) Partners don't have the knowledge/skills on how to make traditional tempeh substitution cakes properly and correctly. (2) Partners do not have the knowledge/skills on how to package traditional tempeh substitution cakes so they can be attractive and can be sold in supermarkets or the like. (3) Partners do not yet have sufficient knowledge to be able to plan sales of packaged tempe substitution traditional cakes. The method used is lectures, discussions, questions and answers, and direct practice of making processed non-side dishes tempeh and making sales plans for processed non-side dishes tempeh. Based on the results of this PKM shows that: 1). Partners already know how to make traditional tempe substitution cakes, 2). Partners have been able to package traditional tempeh substitution cakes so that they can be attractive and can be sold in supermarkets or the like, and 3). Partners have been able to make a sales plan for the results of making traditional tempeh substitution cakes that have been packaged.

Keywords: Farmer groups, Tempe Substitution Traditional Cakes, PKM

PENDAHULUAN

Kelurahan Lampanua Terletak di Kecamatan Pamboang kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. Kelurahan Lampanua merupakan daratan dengan luas wilayah $\pm 2,1$ km² berada pada titik koordinat antara 03°28'33"-03°29'40" Lintang Selatan dan antara 118°52'46-

118°54'53" Bujur Timur dengan batas sebelah utara Keluaran Pesuloang, Keluaran Betteng dan Keluaran Banua adaolang, Sebelah Selatan Keluaran Tinambung, Sebelah Barat Selat makassar, dan Sebelah Timur Keluaran Tinambung dengan ketinggian di atas permukaan 15 m dengan suhu antara 26°C sampai dengan 30°C sehingga sangat cocok untuk sektor



pertanian apa lagi didukung oleh pengairan yang baik, maka dari itu penduduk Kelurahan Lampanua Mayoritas bergerak di bidang pertanian dalam hal ini hanya sebagai petani dan buruh tani, yang hanya mengandalkan hasil pertanian dan langsung di jual, sehingga hasil pertanian tidak bisa maksimal untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Disamping itu juga rata-rata masyarakat di wilayah tersebut merupakan masyarakat prasejahtera. Masyarakat di Kelurahan Lampanua menjual hasil pertanian lebih banyak dijual di wilayah Kabupaten Majene, Tentu ini tidak banyak memberikan keuntungan lebih bagi keluarga petani. Hal itu terjadi karena masyarakat di wilayah tersebut rata-rata tingkat pendidikan formalnya hanya Sekolah Menengah Pertama (SMP), sehingga membuat kehidupan masyarakat di Kelurahan tersebut tersebut sangat sederhana. Ini terlihat dari kehidupan sehari-hari warga, keadaan rumah setiap warga dan keadaan Kelurahan tersebut. Padahal potensi di wilayah tersebut sangat cocok untuk mengembangkan (membuka) usaha pengolahan hasil pertanian salah satunya hasil olah kedelai yaitu tempe.

Salah satu bahan pangan lokal yang dimaksud adalah kedelai dengan olahan tempe. Indonesia merupakan produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dijadikan untuk memproduksi tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain (seperti taucu, kecap, dan lain-lain). Tempe juga memiliki berbagai sifat unggul seperti mengandung lemak jenuh rendah, kadar vitamin B kompleks, mengandung antibiotik, dan berpengaruh baik pada pertumbuhan badan. Selain itu tempe mempunyai kelebihan yaitu mempunyai nilai gizi yang baik untuk tubuh, harga terjangkau, mudah didapat, dan mudah diolah. Sedangkan untuk kekurangannya daya simpan tempe pendek.

Inovasi produk tempe merupakan hasil dari pengembangan tempe menjadi produk baru, baik yang sudah ada maupun belum. Dari produk lama yang telah mencapai titik jenuh di pasaran, diperlukan sebuah inovasi untuk mengganti produk lama tersebut. Penggantian ini dapat

berupa produk pengganti yang secara total baru atau dengan perkembangan produk lama yang lebih modern dan up to date, sehingga dapat terus meningkatkan keinginan konsumen dalam keputusan pembelian produk tersebut (Indriany, 2013). Inovasi produk juga merupakan sebagai proses pengenalan produk atau sistem baru yang membawa kesuksesan ekonomi bagi perusahaan dan kesuksesan sosial bagi konsumen serta komunitas atau lingkungan yang lebih luas (Kotler dan Keller, 2009:154).

Kesimpulan inovasi produk merupakan salah satu faktor penting dalam kesuksesan suatu perusahaan melalui produk inovatif yang diciptakan guna memuaskan pelanggan. Sebab kunci dari keberhasilan produk adalah produk mampu beradaptasi terhadap perubahan yang terjadi. Terkait dengan hal tersebut maka inovasi tempe menjadi pangan non lauk merupakan solusi terbaik untuk meningkatkan keragaman pangan keluarga dan masyarakat serta meningkatkan pemenuhan konsumsi protein keluarga non hewani yang murah, mudah mengolahnya.

Persoalan yang dihadapi mitra selama ini adalah mitra belum memiliki pengetahuan mengenai cara pengolahan tempe non lauk untuk meningkatkan nilai jual, mengemasnya, dan belum mengetahui cara merencanakan menjual hasil olah tempe non lauk tersebut.

METODE YANG DIGUNAKAN

3.1. Metode Pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung Realisasi Program PKM

Metode pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah berupa pelatihan dan praktek secara langsung untuk bisa meningkatkan keterampilan dalam membuat dan mengemas kue tradisional substitusi tempe sehingga lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Dalam pelatihan atau penyuluhan tersebut, metode yang digunakan adalah metode ceramah, diskusi, tanya jawab, dan praktek secara langsung

pembuatan, pengemasan, dan menghitung harga jual hasil kue tradisional substitusi tempe.

Rencana kegiatan berdasarkan solusi untuk menangani permasalahan mitra sebagai berikut :

- a. Mitra diberikan materi tentang pengetahuan dasar mengenai pembuatan kue tradisional substitusi tempe yang baik.
- b. Mitra diberikan materi pelatihan dan praktek secara langsung bagaimana cara mengemas hasil olah kue tradisional substitusi tempe yang baik dan benar.
- c. Mitra diberikan materi pelatihan dan praktek cara merencanakan penjualan hasil olah kue tradisional substitusi tempe.

3.2. Prosedur Kerja

Adapun prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan antara lain:

1. Tim pelaksana PKM akan mengurus persuratan yang meliputi izin kepada pemerintah setempat dan Institusi LPM UNM
2. Tim pelaksana bersama mitra mengundang keluarga masyarakat untuk memberikan pemahaman mengenai rencana kegiatan yang akan dilakukan sebagai bentuk sosialisasi awal kegiatan.
3. Memberikan pemahaman kepada mitra mengenai manfaat dari pelatihan peningkatan keterampilan dengan mengoptimalkan pembuatan kue tradisional substitusi tempe melalui pelatihan.
4. Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan pengabdian seperti peralatan dan perangkat yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional substitusi tempe.
5. Melaksanakan pelatihan pembuatan kue tradisional substitusi tempe dengan praktik langsung.

Adapun gambaran teknologi (Ipteks) yang akan ditransfer kepada mitra dapat lihat pada lampiran 2. Partisipasi mitra dalam kegiatan PKM ini sebagai berikut :

1. Adanya kesediaan mitra menyediakan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan.
2. Juga partisipasi semua pihak diharapkan dan tersedianya alat, bahan serta fasilitas lainnya agar terlaksana dengan baik dan lancar.

PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

- a) Persiapan, antara lain konsolidasi tim, persiapan lokasi, persiapan alat, bahan dan pembuatan kue tradisional substitusi tempe.
- b) Pelaksanaan, pada tahapan ini meliputi :
 - 1) Pelatihan, dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, dengan metode ceramah dan diskusi. Materi pelatihan antara lain :
 - a. Teori tentang teknik dan proses pembuatan kue tradisional substitusi tempe yang baik dan benar
 - b. Memberikan pelatihan tata cara pembuatan kue substitusi tempe yang baik dan benar serta menjadi usaha baru
 - 2) Praktek, dilaksanakan setelah pemberian materi pada pelatihan. Praktek bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan kepada mitra dalam hal pembuatan kue tradisional substitusi tempe yang baik dan benar dan menjadi usaha baru.
 - 3) Partisipasi Mitra

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan pengabdian yang dilakukan di Kelurahan Lalampanua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene dihadiri oleh beberapa masyarakat sangat tinggi yang dibuktikan dengan tetap setianya peserta mengikuti dari awal hingga akhir kegiatan.



Gambar 4.1 Alat dan Bahan yang digunakan

Tim pengabdian mengawasi kegiatan pelatihan dengan menjelaskan peralatan dan

bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue tradisional substitusi tempe yang digunakan.. Pada tahapan ini para peserta juga dipersilahkan untuk mengajukan pertanyaan dan diskusi dengan tutor.



Gambar 4.2 Pengabdi menjelaskan alat dan bahan yang digunakan

1.2 Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Kue Tradisional Substitusi Tempe

Pada tahapan ini tim pengabdi memberikan pelatihan berupa tahapan - tahapan dan langkah kerja pembuatan kue tradisional substitusi tempe , adapun langkah – langkahnya sebagai berikut:

1. Cara Membuat Isi:

- a. Panaskan air di wajan lalu masukkan gula pasir, aduk hingga larut dan agak mengental.
- b. Masukkan kelapa parut bersama tempe yang telah potong kecil2. Aduk hingga airnya habis dan mengental



Gambar 4.3 Proses Pembuatan Isian Kue

2. Cara Membuat Kulitnya:

- a. Masukkan singkong parut ke dalam wadah bersama gula pasir, aduk hingga tercampur rata.
- b. Masukkan garam dan vanili. Aduk hingga tercampur rata.
- c. Bagi menjadi 3 bagian, sebagian diberi pewarna merah, sebagian kecil diberi pewarna hijau dan sebagian kecil lagi tidak diberi pewarna.
- d. Olesi cetakan bulat dengan minyak goreng atau margarin. Taburkan sedikit wijen hitam pada sebagian cetakan.
- e. Masukkan adonan singkong yang berwarna merah ke dalam cetakan. Ratakan pada $\frac{3}{4}$ cetakan.
- f. Masukkan sedikit adonan putih ke cetakan sehingga berimpit dengan warna merah.



Gambar 4.4 Proses Pembuatan Kue Tradisional Substitusi Tempe Bersama Masyarakat

- g. Terakhir masukkan adonan yang berwarna hijau. Ratakan. Lakukan sampai selesai.
- h. Kukus selama 20 menit hingga matang.



Gambar 4.5 Proses Pengukusan Kue Tradisional Substitusi Tempe

- i. Keluarkan dari cetakan lau isi dengan bahan isi. Lipat dua kue sehingga Nampak seperti potongan buah semangka. Hidangkan



Gambar 4.6 Proses Pengemasan Kue Tradisional Subtitusi Tempe



Gambar 4.7 Hasil Pembuatan Kue Tradisional Subtitusi Tempe

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat PKM berupa Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Kue Tradisional Subtitusi Tempe, maka dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan Kue Tradisional Subtitusi Tempe dan menerapkan pengetahuan dan keterampilan tersebut sehingga dapat dimanfaatkan untuk menambah penghasilan keluarga.
2. Peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengemas kue yang telah dibuat sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi.
3. Peserta telah memiliki pengetahuan yang memadai untuk bisa membuat perencanaan

penjualan hasil pembuatan kue tradisional subtitusi tempe yang sudah dikemas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terimakasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terimakasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM dan Keluarga Besar masyarakat Kelurahan Lalampunua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Hariadi, A. 2016. Pengembangan Bakso Ikan dalam Peningkatan Kesehatan Masyarakat PeKeluaranan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia* vol 56 halaman 23-29.
- Nariati S. 2017. Cara Membuat Puding. Penebar Semangat. Bandung: Penebar Semangat.
- Koesyarto C. 2016. Peningkatan mutu gizi dengan penambahan tempe. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol 112 Hal 56-61.
- Pribadi, F, J., dan Ferdinan, A, M. 2007. *Manajemen Usaha UMKM*. Malang: Bayumedia Publishing.
- Santosa, H,B. 2021. *Resep Kreatif Olahan Tempe*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2022

Tema: "Membangun Negeri dengan Inovasi Tiada Henti melalui Pengabdian kepada Masyarakat"

LP2M-Universitas Negeri Makassar, 26 November 2022