

## Sosialisasi dan Pendampingan Inovasi Produk Olahan Tempe Menyehatkan di Kampung Tempe Kota Tangerang

**Analekta Tiara Perdana<sup>1,2\*</sup>, Alina Primasari Priambudi<sup>1</sup>, Angga Aditya Permana<sup>3</sup>,  
Aprilia Damayanti<sup>1</sup>, Alma Pertiwi<sup>1</sup>, Fahira<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>*Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Al Azhar Indonesia,  
Jalan Sisingamangaraja Kebayoran Baru Jakarta Selatan, 12110*

<sup>2</sup>*Biologi, Fakultas Sains, Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten  
Jalan Jenderal Sudirman No. 30 Serang, 42118*

<sup>3</sup>*Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Multimedia Nusantara  
Jalan Scientia Boulevard Kelapa Dua Kabupaten Tangerang, 15810  
Penulis untuk Korespondensi: alektatiarap@gmail.com*

### Abstrak

*Kampung Tempe merupakan salah satu kampung tematik unggulan di Kota Tangerang. Kampung Tempe memiliki potensi besar untuk dikembangkan karena terdapat beberapa industri rumah tangga (IRT) tempe. Sebagian besar perajin tempe menjual tempe dalam bentuk tempe segar, sehingga tempe yang tidak laku terjual pada hari tersebut akan terbuang karena masa simpan tempe yang relatif singkat. Kondisi ini mendasari kegiatan sosialisasi dan pendampingan inovasi produk olahan tempe menyehatkan. Inovasi produk olahan tempe selain dapat memperpanjang masa simpan tetapi juga sebagai usaha penganekaragaman produk olahan tempe untuk meningkatkan ketahanan pangan keluarga. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu: pertama pertemuan dengan perwakilan perajin tempe, kedua sosialisasi inovasi produk olahan tempe menyehatkan, kemudian ketiga dilanjutkan dengan pendampingan perajin tempe dalam membuat produk olahan tempe menyehatkan. Pada kegiatan ini tercapai peningkatan kesadaran akan potensi yang ada di Kampung Tempe serta wawasan dan motivasi perajin dalam melakukan inovasi produk olahan tempe. Kegiatan juga menghasilkan berbagai kreasi produk olahan tempe seperti: cireng tempe, orek tempe, sayur tempe, tempe mendoan, peyek tempe, kripik tempe, bacem tempe, nuggget tempe, tempe cokelat, cokelat tempe dan lodeh tempe. Produk olahan tempe tersebut memiliki nilai jual, sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga.*

**Kata kunci:** *Inovasi produk, Kampung tempe, Olahan tempe*

### 1. PENDAHULUAN

Kampung Tempe Kota Tangerang adalah kampung tematik yang diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan mengangkat potensi lokal. Lebih dari 50% penduduknya berprofesi sebagai produsen tempe. Berdasarkan hasil penelitian, tempe yang diproduksi di Kampung Tempe memiliki masa simpan yang singkat, yaitu kurang dari 48 jam. Mutu tempe yang dihasilkan juga tidak selalu konsisten. Tempe yang dihasilkan terkadang memiliki rasa pahit, selain itu berbau tidak sedap dan mudah busuk (Perdana & Widiawati, 2021).

Dari hasil observasi diperoleh data bahwa sebagian besar perajin tempe menggunakan 80-100 kg kedelai per hari. Jika setiap 1 kg kedelai menghasilkan 1,5 kg tempe, maka tempe yang dihasilkan per hari per perajin mencapai 120-150 kg tempe. Persentase tempe yang tidak habis terjual mencapai 2-5 % per hari. Tempe yang tidak habis terjual tidak dapat dijual kembali di hari berikutnya karena kualitasnya sudah menurun. Hal ini mengakibatkan penurunan pendapatan perajin tempe sekitar 100 ribu per hari atau sekitar 10% dari total keuntungan per hari. Kondisi ini jelas tidak menguntungkan secara ekonomi (Priyanto, Djajati, & Jariyah, 2018).

Sebagian besar tempe di masyarakat hanya dimanfaatkan sebagai lauk (Hizni, Sholichin, & Samuel, 2018). Berdasarkan diskusi awal diperoleh informasi bahwa perajin tempe belum familiar dengan pengolahan tempe menjadi produk olahan untuk meningkatkan nilai jual produk tempe. Padahal, berbagai macam produk olahan tempe memiliki rasa yang lezat serta keuntungan yang cukup besar dengan modal yang rendah (Aziz & Atasasih, 2021). Beberapa produk olahan tempe telah dihasilkan, seperti kripik tempe dan tempe buntel, *brownies* tempe, bola-bola tempe, *cookies* tempe dan *nugget* tempe (Aziz & Atasasih, 2021), tempe *stick* (Hizni, Sholichin, & Samuel, 2018), serta tempe mendoan, bola-bola tempe dan *rolade* tempe (Priyanto, Djajati, & Jariyah, 2018).

Dari kondisi tersebut diperlukan inovasi pengolahan tempe menjadi produk olahan. Tujuan kegiatan ini adalah pemberdayaan masyarakat melalui sosialisasi dan pendampingan inovasi produk olahan tempe. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai manfaat pangan. Adanya inovasi produk olahan tempe menyehatkan selain mampu memperpanjang masa simpan tempe juga diharapkan dapat memperluas pasar dan meningkatkan penjualan, sehingga ketahanan keluarga meningkat.

## 2. METODE

Metode pelaksanaan untuk memecahkan permasalahan pada kegiatan ini adalah dengan memberikan sosialisasi dan pendampingan inovasi produk olahan tempe menyehatkan. Inovasi produk olahan tempe yang inovatif merupakan salah satu usaha pengembangan berkelanjutan (Nugroho, Faritsy, & Sugiharto, 2019). Kegiatan ini dilakukan dengan metode ceramah, demonstrasi serta *focus group discussion* (FGD) antara pihak perajin dan pihak pelaksana.

### Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan di Kampung Tempe Kota Tangerang pada bulan Juni-Agustus 2022. Sasaran kegiatan ini adalah istri para perajin tempe atau perajin tempe wanita sejumlah 22 orang. Peserta dibagi menjadi 11 kelompok dengan masing-masing 2 anggota.

### Langkah Pelaksanaan

Kegiatan ini secara garis besar terdiri dari:

- **Tahap Persiapan**  
Persiapan kegiatan dilakukan melalui pertemuan dengan perwakilan perajin tempe untuk mengidentifikasi permasalahan selanjutnya membicarakan solusi yang ditawarkan berupa kegiatan sosialisasi dan pendampingan inovasi produk olahan tempe menyehatkan.
- **Tahap Pelaksanaan**  
Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui sosialisasi dan pendampingan inovasi produk olahan tempe menyehatkan. Sosialisasi dilakukan 1 minggu sebelum acara puncak berupa lomba kreasi produk olahan tempe menyehatkan yang dilaksanakan bertepatan dengan Hari Kemerdekaan Republik Indonesia. Materi sosialisasi yang diberikan berupa materi pokok tentang tempe, cara pengolahan tempe menjadi produk yang menyehatkan seperti sosis, *brownies*, serta susu tempe.
- **Tahap Evaluasi**  
Evaluasi kegiatan dilakukan melalui penilaian sebelum dan sesudah (*pre - posttest*) tentang kesadaran, wawasan dan motivasi perajin tempe terkait inovasi tempe menyehatkan. Pertanyaan yang diberikan berjumlah 10.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sosialisasi

Sosialisasi mengenai inovasi produk olahan tempe menyehatkan dilakukan di Kampung Tempe Kota Tangerang. Peserta sosialisasi merupakan istri perajin tempe atau perajin tempe wanita. Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan terkait masa simpan tempe yang singkat serta rendahnya pengetahuan perajin tempe tentang metode pengolahan tempe melalui inovasi produk olahan tempe menyehatkan.

Sosialisasi bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, wawasan serta motivasi perajin tempe di Kampung Tempe Kota Tangerang tentang potensi tempe untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang menyehatkan. Kegiatan ini telah berhasil dilaksanakan dengan baik. Indikator keberhasilan kegiatan diamati berdasarkan hasil evaluasi sikap peserta yang disajikan pada Tabel 1. Evaluasi sikap peserta

terhadap kegiatan menunjukkan kriteria sangat bermanfaat sejumlah 91% dan bermanfaat sejumlah 9%.

Tabel 1. Hasil evaluasi sikap peserta

Kriteria	Persentase Peserta
Kurang bermanfaat	-
Bermanfaat	9 %
Sangat bermanfaat	91 %
Total	100 %

Tempe sebagai makanan pokok di Indonesia kini tidak hanya disajikan secara biasa, tetapi dibuat menjadi produk olahan seperti *brownies*, *cookies*, *nugget*, bola-bola tempe dan lain sebagainya. Sosialisasi terkait inovasi produk olahan tempe diharapkan dapat mengembangkan usaha, menciptakan kesempatan kerja, meningkatkan daya saing serta meningkatkan pendapatan (Aziz & Atasasih, 2021).

Cahyana melakukan kegiatan sosialisasi pemanfaatan buah pisang menjadi produk olahan pangan (Cahyana, 2019). Kegiatan ini juga berhasil dilakukan dengan hasil evaluasi peserta menunjukkan persentase 80 % dengan kriteria sangat bermanfaat dan 20 % dengan kriteria bermanfaat. Kegiatan sosialisasi diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap masyarakat peserta kegiatan.

Hasil dari kegiatan terkait peningkatan kesadaran, wawasan dan motivasi perajin tempe diukur melalui *pre - posttest*. Hasil penilaian efektivitas kegiatan disajikan pada Tabel 2. Ketiga kriteria mengalami peningkatan yang cukup tinggi. Kriteria kesadaran meningkat dari 48% menjadi 94%, kriteria wawasan meningkat dari 59% menjadi 92% dan kriteria motivasi meningkat dari 68% menjadi 98%.

Tabel 2. Hasil penilaian efektivitas kegiatan

Kriteria	<i>Pre - test</i>	<i>Post - test</i>
Kesadaran	48 %	94 %
Wawasan	59 %	92 %
Motivasi	68 %	98 %

Sarwoko dan Nurfarida (2020) melakukan pengukuran efektivitas kegiatan pengabdian untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman perilaku usaha mikro kecil (UMK) terkait izin usaha mikro kecil (IUMK). Hasil kegiatan tersebut menunjukkan peningkatan dari 80-100% tidak mengetahui menjadi 75-100% mengetahui. Kegiatan sosialisasi dan pendampingan dapat dirasakan manfaatnya oleh

para pelaku usaha terutama terkait pengetahuan dan pemahaman sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan.

### Pendampingan

Pendampingan dilakukan selama seminggu setelah sosialisasi untuk kemudian diselenggarakan lomba kreasi produk olahan tempe menyehatkan. Kegiatan ini dilakukan untuk menambah semangat dan motivasi peserta. Selain itu, kegiatan ini sekaligus merupakan wujud partisipasi dalam merayakan Hari Kemerdekaan Republik Indonesia.

Tabel 3. Hasil kreasi produk olahan tempe

Kel.	Nama Produk	Foto
1	Cireng tempe	
2	Orak tempe	
3	Sayur tempe	
4	Tempe mendonga	
5	Bayak tempe	
6	Kripik tempe	
7	Bacem tempe	
8	Nugget tempe	
9	Tempe cokelat	
10	Cokelat tempe	
11	Lodeh tempe	

Terdapat 11 kelompok dengan masing-masing anggota kelompok berjumlah 2 orang dengan kreasi produk olahan tempe berjumlah 11 jenis, yaitu: cireng tempe, orek tempe, sayur tempe, tempe mendoan, peyek tempe, kripih tempe, bacem tempe, *nugget* tempe, tempe cokelat, cokelat tempe dan lodeh tempe yang disajikan pada Tabel 3. Hasil kreasi produk olahan tempe tersebut dibuat dari tempe yang tidak habis terjual kemudian dinilai berdasarkan kriteria ide inovasi, formulasi produk serta penampilan atau *display* produk. Gambar 1 merupakan kegiatan pembagian hadiah bagi para pemenang lomba.



Gambar 1. Kegiatan pembagian hadiah

Hasil *pre – posttest* menunjukkan bahwa seluruh peserta belum pernah mendapatkan sosialisasi dan pendampingan. Melihat potensi Kampung Tempe, perlu dilakukan sosialisasi dan pendampingan terkait inovasi produk olahan tempe menyehatkan. Para peserta juga sangat antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Hal tersebut dikarenakan mereka menjadi memiliki wawasan tentang produk olahan tempe sehingga dapat diterapkan pada usaha mereka.

Hal ini sesuai dengan Priyanto dan Djajati (2018) yang menyatakan bahwa program pengabdian masyarakat berupa pelatihan diversifikasi olahan tempe sangat bermanfaat bagi masyarakat perajin tempe. Pelatihan tersebut membuat masyarakat lebih dapat melakukan pengolahan tempe segar menjadi produk olahan lainnya. Selain wawasan masyarakat yang lebih terbuka, kegiatan ini juga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

#### 4. SIMPULAN DAN SARAN

##### Simpulan

Sosialisasi dan pendampingan inovasi produk olahan tempe merupakan salah satu usaha pengembangan IRT tempe di Kampung

Tempe Kota Tangerang. Kegiatan ini menghasilkan 11 jenis kreasi produk olahan tempe, diharapkan selanjutnya dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan daya saing dan pendapatan masyarakat. Dari evaluasi kegiatan ini telah meningkatkannya kesadaran, wawasan dan motivasi masyarakat tentang inovasi produk olahan tempe menyehatkan.

##### Saran

Monitoring dan evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini masih perlu dilakukan. Oleh karena itu, kegiatan ini perlu diteruskan dengan mengangkat tema lanjutan terkait produk olahan tempe menyehatkan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Al Azhar Indonesia (UAI) yang telah memberikan dana melalui hibah internal dalam skema *Competitive Research Grant* (CRG) tahun pendanaan 2022 serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UAI yang telah memfasilitasi kegiatan baik dari segi moral maupun materil. Ucapan terima kasih disampaikan kepada mitra, Lurah Koang Jaya, CV Tempe H. Rohmat, ibu-ibu perajin tempe, para remaja Kampung Tempe serta mahasiswa yang terlibat atas kontribusi dalam setiap rangkaian kegiatan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aziz, A., & Atasasih, H. (2021). Pelatihan kreasi produk olahan tempe di wilayah kerja. *COMMUNITY EMPOWERMENT*, 6(8), 1534-1544.  
doi:<https://doi.org/10.31603/ce.5213>
- Cahyana, Y. (2019). Introduksi Produk Olahan Berbasis Pisang Pada Unit Usaha Pengolahan Pangan Di Desa Cileunyi Kulon Kabupaten Bandung. *Dharmakarya Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 8(3), 194 - 199.  
doi:<https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v8i3.19807>
- Hizni, A., Sholichin, & Samuel. (2018). Community Empowerment Based on Food Processing Technology Tempe Becomes Tempe Stick. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 135-142.

- doi:<https://doi.org/10.29244/agrokreatif.4.2.135-142>
- Nugroho, Y. A., Faritsy, A. Z., & Sugiharto, A. (2019). PKM Diversifikasi Produk Olahan Tempe Dan Peningkatan Daya Saing Pada Kelompok Wanita Tani Rahayu Bantul. *Jurnal Anadara Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 147 - 151.
- Perdana, A. T., & Widiawati, D. (2021). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Limbah Cair Produksi Tempe di Kampung Tempe Kota Tangerang. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 4(1), 9 - 13. doi:<http://dx.doi.org/10.36722/jpm.v4i1.935>
- Priyanto, A. D., Djajati, S., & Jariyah. (2018). Pelatihan Diversifikasi Olahan Tempe Pada Pengrajin Tempe Di Desa Parerejo Kecamatan Purwodadi Kabupaten Pasuruan. *Journal of Science and Social Development*, 1(2), 46 - 52.