

Upaya Pengembangan Umkm Digital Keripik Tempe Pada Industri Kecil Di Desa Balet Baru Kecamatan Sukowono

Wekel Mega Wisesa^{1*}, Liara Ayu Rahma Dania¹, Trisya Bella Fibrianti¹, Rifyal Zaihifni Ishaq¹, Ristanti Nurin Aqua Rini¹, Fahmi Malik Abdillah¹

¹Universitas Muhammadiyah Jember

DOI:

<https://doi.org/10.32528/jiwakerta.v3i1.7982>

*Correspondensi:

Wekel Mega Wisesa

Email:

Wekelmegawisesa20@gmail.com

Published: Juni 2022



Copyright: © 2022 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstrak: Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memiliki peran yang besar pada perekonomian negara, baik dalam kontribusi terhadap Produksi Domestik Bruto maupun jumlah penyerapan tenaga kerja. Dalam usaha mengembangkan bisnisnya, UMKM keripik tempe Daffa harus melakukan inovasi dan perbaikan untuk dapat bersaing dengan bisnis lainnya. Pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan produksi dan pengemasan kripik tempe serta mengenalkan produksi kepada masyarakat secara luas. Pengabdian ini dilakukan di wilayah Desa Balet Baru sebagai tempat pengabdian mahasiswa KKN kelompok 107 Desa Balet Baru Universitas Muhammadiyah Jember. Metode yang digunakan berupa penyuluhan kepada pemilik usaha keripik tempe tentang cara pemasaran secara online dan offline serta cara mendesain kemasan yang menarik. Proses produksi keripik tempe yang pertama yaitu pembuatan bahan-bahan, yang kedua yaitu penggorengan dan pengemasan, yang ketiga yaitu pemasaran. Harapan dari pemilik tempat usaha dan mahasiswa KKN yaitu daya jangkauan pemasaran secara online atau offline semakin luas, sehingga pendapatan UMKM akan bertambah dan dapat meningkatkan taraf hidup keluarga.

Kata kunci: Kripik tempe, pembuatan dan pengemasan, pemasaran.

Abstrak: Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) have a big role in the country's economy, both in contributing to Gross Domestic Product and in the amount of labor absorption. In an effort to develop its business, Daffa tempe chips MSME must make innovations and improvements to be able to compete with other businesses. This research aims to develop the production and packaging of tempe chips and introduce the production to the public at large. This research was conducted in the Balet Baru Village area as a community service center for the 107 group KKN students at the Balet Baru Village, Muhammadiyah University of Jember. The method used is in the form of counseling to the tempe chip business owner about how to market online and offline as well as how to design attractive packaging. The first production process for tempeh chips is the manufacture of ingredients, the second is frying and packaging, the third is marketing. The hope of business owners and KKN students is that online or offline marketing coverage will be wider, so that the income of MSMEs will increase and can increase family living rates.

Keywords: Tempe chips, manufacturing and packaging, marketing.

Pendahuluan

Salah satu penopang perekonomian bangsa Indonesia ialah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). UMKM memiliki peran sangat besar dalam mendukung perekonomian negara sehingga pemerintah sebagai fasilitator harus memberikan perhatian yang lebih dalam pengelolaan UMKM. Permasalahan yang masih menghambat masuknya produk UMKM di gerai ritel modern, diantaranya masalah standar, continuity supply, packaging, dan desain (Yuniarti, Rahman, and Choiri 2014). Perhatian yang

diberikan pemerintah dalam menyelesaikan permasalahan tersebut diharapkan mampu membuat UMKM tetap bertahan dan berkembang sehingga semakin banyak memberikan manfaat yang berarti khususnya dalam penyerapan tenaga kerja dalam jumlah yang besar. (Yuniarti, Rahman, and Choiri 2014)

Tempe merupakan bahan pangan yang cukup strategis, sebagai bahan pangan masyarakat Indonesia. Kondisi ini dapat dilihat sekurang-kurangnya dari 3 aspek, yaitu: nilai gizinya cukup tinggi, harganya relatif terjangkau oleh daya beli berbagai lapisan sebagai besar tergolong ke dalam industri rumah tangga. Dengan mulai menyebarnya informasi mengenai manfaat kesehatan tempe dikalangan menengah keatas, menyebabkan tempe semakin disukai diberbagai kalangan (Widarti and Ekonomi 2015). Oleh karena itu sudah selayaknya masyarakat mulai peduli terhadap industri pengolahan tempe disekitar rumahnya, seperti proses produksi, higienitas dan keamanan pengelolannya, seperti halnya UMKM yang terlibat dalam pembuatan tempe dan kripik tempe di Desa Balet baru, Kec. Sukowono ini.

Permasalahan yang dihadapi oleh usaha Keripik Tempe "Daffa" adalah rendahnya produksi dikarenakan kurangnya tenaga kerja serta kurangnya sarana yang memadai dalam mengembangkan usaha ini. Semua dilakukan masih dengan cara-cara tradisional mulai dari proses pengirisan tempe sampai dengan pengemasan kripik tempe tersebut. Begitu pula dengan tingkat ke higienisan produk yang masih kurang karena kondisi dapur yang jadi satu dengan dapur rumah tangga dan tempat tinggal serta tanpa menggunakan alat untuk melindungi tangan pada saat pengemasan kripik tempe, sehingga bisa saja kuman dan lain-lain bisa terkontaminasi ke dalam kripik tempe tersebut serta pada saat pengirisan apabila pisau yang digunakan kurang bersih maka besar kemungkinan hasil produk kurang berkualitas sehingga tidak akan tahan lama dalam penyimpanan karena kurang higienis dalam pengolahan saat pengirisan tempe. Alat dan peralatan pada proses produksi mengolah bahan makanan yang digunakan haruslah higienis dari unsur kimia termasuk karat dan kotoran. (Suryanti and Mediaswanti 2017)

Kondisi dapur untuk proses penggorengan kripik tempe tersebut juga kurang memadai sehingga tidak dapat merasa nyaman dalam pengerjaannya, hal tersebut langsung dirasakan oleh pekerja di bagian penggorengan kalau hal tersebut cukup mengganggu dalam mengerjakan menggoreng kripik tempe karena dapur yang sempit serta ruangan yang panas. Begitupun dengan proses pengemasan yang masih sederhana dan konvensional, mengakibatkan waktu yang digunakan untuk mengemas kripik tersebut menjadi memakan waktu yang lama, sebab Keripik Tempe "Daffa" milik ibu Daffa ini dalam mengemas kripik tempunya hanya menggunakan plastik ukuran standart dan ditutup dengan menggunakan api lilin.

Kemasan memegang peranan penting dalam sebuah industri, dengan kemasan menarik maka diharapkan omzet penjualan akan meningkat tajam. Daya simpan kripik juga hanya mampu memiliki kondisi baik sampai 2 minggu saja dan tidak boleh terkena sinar matahari, sehingga perlu adanya inovasi baru dalam bentuk jenis kemasan kripik tempe. Selaras dengan tujuan KKN tematik edukasi wirausaha dalam bentuk pengembangan inovasi usaha, serta pemasaran produk usaha agar tetap bisa bertahan dan bangkit dari dampak masalah yang ditimbulkan dari pandemi Covid19 (Rintyarna et al., 2021). Maka kelompok kami mengadakan penyluluhan cara mendesain kemasan yang menarik

serta bagaimana cara menjualkan produk secara online dan offline pada UMKM keripik tempe daffa yang berada di Desa Balet Baru Kecamatan Sukowono.

Metode

Pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan untuk memberikan pengetahuan kepada pemilik usaha keripik tempe bagaimana cara mendesain kemasan yang menarik serta bagaimana cara menjualkan produk secara online dan offline. Pengabdian ini dilaksanakan di tempat usaha UMKM keripik tempe daffa yang berada di Desa Balet Baru Kecamatan Sukowono pada tanggal 13 maret 2021. Kegiatan penyuluhan ini guna membantu pengemasan serta pemasaran pada usaha keripik tempe agar kemasan yang akan di pasarkan lebih menarik agar menarik minat pembeli dan pemasarannya agar bisa lebih luas lagi, tidak hanya promosi komunikasi dari mulut ke mulut melainkan promosi secara media online yaitu melalui sosial media maupun e commerce saat ini.

Hasil dan Pembahasan

Hasil pengabdian mahasiswa KKN kelompok 107 yang telah dicapai, meliputi pembuatan keripik tempe, pengemasan serta pemasaran produk keripik tempe itu sendiri.

Cara membuat keripik tempe yaitu langkah yang pertama siapkan bahan-bahan yang di perlukan yaitu tempe, tepung terigu, tepung tapioca, tepung beras, air secukupnya, bumbu-bumbu halus, bahan adonan pelapis. Langkah yang kedua yaitu campurkan bahan-bahan yang sudah disiapkan, campur dan aduk hingga merata. Setelah tercampur rata, kemudian masukkan adonan kedalam plastic dan diamkan selama + 2 hari di suhu ruang. Langkah yang ketiga yaitu potong tipis-tipis adonan tempe yang sudah jadi dengan bentuk lebar atau sesuai selera. Lakukan hingga adonan tempe habis, lalu sisihkan sebentar ke dalam sebuah wadah. Langkah yang keempat yaitu campur tepung terigu, tepung tapioca, dan tepung beras dengan bumbu halus. Tambahkan air hingga adonan agak kental. Tuang minyak kedalam wajan, tunggu hingga panas. Celupkan adonan tempe kedalam adonan basah kemudian goreng kedalam minyak yang panas. Tunggu hingga warna kuning keemasan, angkat dan kemudia tiriskan. Langkah kelima yaitu masukkan keripik tempe kedalam wadah yang sudah disiapkan kemudian kemas semenarik mungkin dan diberi label "Keripik Tempe Daffa". Setelah dikemas kedalam wadah dengan semenarik mungkin, produk siap diedarkan kepada konsumen.

Cara pemasaran yang akan dilakukan oleh mahasiswa KKN yaitu akan dipasarkan secara online maupun offline. Media yang digunakan secara online yaitu berupa sosial media seperti facebook, instagram, dan whatsapp. Selain itu juga bisa di jual di e commerce seperti shopee, gofood, grabfood. Secara offline akan dipasarkan di acara-acara seperti car freeday, dan lain sebagainya.

Simpulan

Program KKN Universitas Muhammadiyah Jember 2021 di Desa Balet Baru, Kecamatan Sukowono, Kabupaten Jember dalam mengembangkkn usaha UMKM keripik tempe telah berjalan dengan baik dimana permintaan pasar sudah mengalami peningkatan yang signifikan. Diharapkan usaha UMKM yang ada di Desa Balet Baru ini dapat dikenal lebih luas lagi oleh masyarakat khususnya Jember maupun luar kota. Promosi yang dil-

akukan oleh mahasiswa KKN yaitu secara online dan offline. Promosi secara online ini berguna bagi UMKM kripik tempe, supaya keripik tempe ini mudah dikenal oleh masyarakat luas sedangkan untuk promosi offline ini menggunakan promosi komunikasi mulut kemulut dan juga diijakan pada saat acara car freeday.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada LPPM Universitas Muhammadiyah Jember yang telah memberikan ijin dan dukungan program pengabdiaan masyarakat ini. Selain itu, terimakasih pada perangkat Desa dan masyarakat Desa Baletbaru yang telah memberikan ijin untuk dilakukan pengabdiaan masyarakat.

Daftar Pustaka

- Suryanti, Fenny, and Kun Aussieanita Mediaswanti. 2017. "Keripik Tempe Di Kecamatan Blimbing Kota Malang." *Jurnal Aplikasi Sains Dan Teknologi* 1: 8–16.
- Rintyarna, B. S., Hidayat, C. T., Nursyamsiyah, S., & Jalil, A. (2021). *Buku Pedoman Kuliah Kerja Nyata:(KKN Tematik COVID-19) Universitas Muhammadiyah Jember*. UM Jember Press.
- Yuniarti, Rahmi, Arif Rahman, and Moch. Choiri. 2014. "Strategi Pemasaran Pada Ukm Keripik Tempe Sanan Malang." *Jurnal Teknik Industri* 14 (2): 174. <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol14.no2.174-185>.
- Widarti, Asry, and Fakultas Ilmu Ekonomi. 2015. "PENGEMBANGAN UKM KERIPIK TEMPE DI PEKON WAY JAHA Jaha Kecamatan Pugung UKM Hanya Berupa Produk Curah Tanpa Merek Atau Label Yang Memberikan Identitas Keuangan Yang Baku Sehingga Menyulitkan Mereka Untuk Mengetahui Modal Kerja , Yang Bersaing Dengan Harga " 01 (2).