



Pelatihan kreasi produk olahan tempe di wilayah kerja Puskesmas Lima Puluh

Alkausyari Aziz✉, Hesti Atasasih

Poltekkes Kemenkes Riau, Pekanbaru, Indonesia

✉ alkausyari@pkr.ac.id

🌐 <https://doi.org/10.31603/ce.5213>

Abstrak

Usaha kecil dan menengah (UKM) diarahkan agar memberikan kontribusi yang signifikan terhadap penciptaan kesempatan kerja, peningkatan daya saing, dan memberikan kontribusi dalam peningkatan pendapatan masyarakat berpendapatan rendah. Strategi kelembagaan diperlukan dalam mendorong inovasi dan kreativitas pelaku UMKM. Pengusaha harus mempunyai daya pikir kreatif dan inovatif. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini untuk membekali wirausaha baru kader di wilayah kerja Puskesmas Lima Puluh sebagai upaya peningkatan produktivitas kewirausahaan. Oleh karena itu, perlu adanya penciptaan dari Tim Pengabdian Masyarakat bagi kader di wilayah kerja Puskesmas Lima Puluh dan alumni. Hal ini diharapkan dapat mendorong kreasi-kreasi lebih lanjut serta menghasilkan produk snack berbahan dasar tempe dengan fitur dan desain yang menarik konsumen. Metode yang digunakan adalah dengan survei lapangan untuk mengidentifikasi permasalahan mitra, sosialisasi kepada kader dan alumni, dan pelatihan. Dengan diikuti oleh lima orang kader dan lima orang alumni, kegiatan ini menghasilkan berbagai kreasi produk olahan tempe, seperti brownies tempe, bola-bola tempe, cookies tempe dan nugget tempe. Produk ini bernilai jual sehingga diharapkan dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

Kata Kunci: Inovasi produk; Wirausaha; Olahan tempe

A training on the development of processed tempeh products in the working area of Lima Puluh Health Center

Abstract

The role of small and medium enterprises (SMEs) includes job creation, increase competitiveness, and serve as revenue source for low-income earners. Institutional strategies are necessary in promoting the innovation and creativity of MSME actors. The purpose of this study is to equip new entrepreneurial cadres in the working area of Lima Puluh Health Center for increased productivity. Therefore, it is necessary to create a community service team to stimulate further development and generate tempeh-based snack products with attractive features and designs. A field survey involving 5 cadres and 5 alumni was employed to identify partner problems, engage cadres and alumni, as well as plan trainings. The present study resulted in the production of various processed tempeh products, including brownies, balls, cookies and nuggets.

Keywords: Product innovation; Entrepreneur; Tempeh processed food

1. Pendahuluan

Dalam rangka upaya penanggulangan kemiskinan dan kesenjangan, dilakukan penyediaan dukungan dan kemudahan untuk pengembangan usaha ekonomi produktif berskala mikro/informal, terutama di kalangan keluarga miskin dan/atau di daerah tertinggal dan kantong-kantong kemiskinan. Pengembangan usaha skala mikro tersebut diarahkan untuk meningkatkan kapasitas usaha dan keterampilan pengelolaan usaha, serta sekaligus meningkatkan kepastian dan perlindungan usahanya, sehingga menjadi unit usaha yang lebih mandiri, berkelanjutan dan siap untuk tumbuh dan bersaing. Dalam kerangka itu, pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) diarahkan agar memberikan kontribusi yang signifikan terhadap penciptaan kesempatan kerja, peningkatan ekspor dan peningkatan daya saing, sementara itu pengembangan usaha skala mikro diarahkan untuk memberikan kontribusi dalam peningkatan pendapatan masyarakat berpendapatan rendah, khususnya di sektor pertanian dan perdesaan (Saifudin, et al., 2021).

Pada saat ini tantangan dan hambatan yang dihadapi dalam dunia usaha semakin besar. Salah satunya kegiatan yang pesat perkembangannya adalah kegiatan jual-beli (dagang) khususnya dalam bidang usaha makanan. Persaingan terjadi semakin ketat hal ini ditandai dengan banyaknya usaha dagang yang menerapkan berbagai strategi untuk mempertahankan kelangsungan usahanya. Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor ekonomi yang berkembang di Indonesia. Sektor ini banyak dijalankan oleh pengusaha karena mudah dikelola dan tidak membutuhkan biaya yang terlalu besar dalam proses pendiriannya (Pratama, Bagis, Retnaningrum, & Innayah, 2019).

Dalam rangka mendukung upaya penanggulangan kemiskinan dan kesenjangan, dilakukan penyediaan dukungan dan kemudahan untuk pengembangan usaha ekonomi produktif berskala mikro/informal, terutama di kalangan keluarga miskin dan/atau di daerah tertinggal dan kantong-kantong kemiskinan. Pengembangan usaha skala mikro tersebut diarahkan untuk meningkatkan kapasitas usaha dan keterampilan pengelolaan usaha, serta sekaligus meningkatkan kepastian dan perlindungan usahanya, sehingga menjadi unit usaha yang lebih mandiri, berkelanjutan dan siap untuk tumbuh dan bersaing.

Persaingan dapat dimenangkan oleh seorang pengusaha yang mempunyai daya pikir kreatif dan inovatif. Mereka harus mampu melakukan beberapa terobosan dalam meningkatkan nilai jual produk. *Up-grading* pengetahuan dan keterampilan dilakukan untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi hasil produksi adalah menjadi kewajiban pemerintah dan perguruan tinggi sebagai masyarakat ilmiah untuk melakukan pembinaan terhadap para pengusaha mikro, sehingga mereka dapat bertahan dan bahkan tumbuh berkembang menjadi lebih maju dan lebih luas lingkup usahanya (Widyastuti & Winangsih 2018).

Tempe menjadi salah satu pilihan makanan tambahan yang kaya akan zat gizi. Tempe kaya akan protein sebagai bahan untuk kekebalan tubuh. Zat gizi tempe lebih mudah dicerna, diserap, dan dimanfaatkan tubuh dibandingkan dengan yang ada dalam kedelai. Ini telah dibuktikan pada bayi dan anak balita penderita gizi buruk dan diare kronis. Dengan pemberian tempe, pertumbuhan berat badan balita gizi buruk akan meningkat, diare menjadi sembuh dalam waktu singkat (Tedjamulia, 2019).

Bisnis olahan tempe ini cukup menggiurkan karena dengan modal yang relatif kecil akan mendapat untung yang cukup besar. Produk macam-macam olahan tempe yang lezat disantap dan bikin untung dijual. Wirausaha pembuatan *snack* dengan bahan dasar tempe. *Snack* ini sebagai produk unggulan yang bermodal kan rendah dan mendapatkan keuntungan menjanjikan bagi produsennya, akan dijadikan wirausaha dari pembekalan Tim Pengabdian Masyarakat. Bagi penciptaan produksi berbahan dasar tempe untuk para kader posyandu di wilayah kerja Puskesmas Lima Puluh dan alumni jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau, Program penciptaan ini mendorong kader maupun alumni dalam melakukan inovasi dan kreativitas secara terus-menerus.

Perumusan masalahnya adalah “Bagaimana Penciptaan Wirausaha Snack Berbahan Dasar Tempe di Wilayah Kerja Puskesmas Lima Puluh. Tujuannya adalah Membekali “wirausaha baru kader di wilayah kerja Puskesmas Lima Puluh” sebagai upaya peningkatan kemampuan dan ketrampilan melakukan aktivitas produktivitas kewirausahaan. Sedang tujuan khususnya adalah memberikan pelatihan memulai usaha (*the start-up stage*) yang cocok bagi kader maupun alumni yang sedang merintis usaha, pelatihan manajemen usaha bagi kader maupun alumni yang sedang merintis usaha, meningkatkan keterampilan manajemen usaha bagi kader maupun alumni yang sedang merintis usaha, dan menciptakan wirausaha baru mandiri yang berbasis IPTEK dalam hal ini menciptakan produk unggulan *Snack* berbahan dasar tempe. Manfaat dari pengabmas adalah menambah *income* bagi kader dan alumni dengan adanya peningkatan produktivitas, dan Produk usaha *snack* berbahan dasar tempe telah beredar di pasar bebas dan memiliki *brand* sendiri.

2. Metode

Pengabdian masyarakat dilaksanakan di Poltekkes Kemenkes Riau, Kota Pekanbaru, Provinsi Riau. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada bulan September-November 2020. Khalayak sasaran yaitu alumni jurusan gizi Poltekkes Kemenkes Riau dan kader di wilayah kerja Puskesmas Lima Puluh Kota Pekanbaru, Provinsi Riau. Solusi permasalahan terhadap pelatihan dan pendampingan wirausaha mandiri *snack* berbahan dasar tempe dapat dijelaskan sebagai berikut:

2.1. Pembekalan wirausaha mandiri kepada alumni dan kader

Pembekalan kepada kader dan alumni sebagai upaya untuk menumbuhkan jiwa wirausaha kader, hal ini juga sebagai upaya kader dan alumni untuk menjadi wirausaha baru dan mandiri dalam memecahkan permasalahan mitra, tentunya juga berdampak positif terhadap tim pengabdian masyarakat karena mengimplementasikan ilmu yang dimiliki kepada kader ini.

2.2. Pemberian dan persiapan materi tim pengabmas yaitu dengan mempersiapkan model bahan yang berbentuk resep kepada alumni dan kader

Sebelum mengaplikasikan akar permasalahan yang akan diatasi, tim pengabdian masyarakat perlu melakukan persiapan materi yaitu diawali dengan pembuatan model bahan yang berbentuk resep yang berguna membantu tim pengabdian masyarakat dalam pemberian penjelasan kepada seluruh kader dan alumni, resep ini berisi bahan, alat dan langkah-langkah dalam pembuatan produk berbahan dasar tempe yang dapat menjadi acuan kader untuk membuat produk.

2.3. Sosialisasi resep yang akan disampaikan oleh tim pengabmas kepada alumni dan kader

Sosialisasi resep ini bertujuan untuk menambah pemahaman kader dan alumni dalam mengimplementasikan produk wirausaha.

2.4. Pelatihan kepada alumni dan kader mengenai implementasi snack berbahan dasar tempe

Pelatihan kader mengenai *snack* berbahan dasar tempe ini adalah sebuah bentuk implementasi nyata produk yaitu berupa praktik langsung produk dan bagaimana kendala, solusi dan hasil sehingga menjadi evaluasi perbaikan mencapai produk yang bernilai dan sesuai permintaan pasar.

2.5. Pre-test dan Post-test

Pre-test bertujuan sebagai tolak ukur pengetahuan dan pemahaman kader dan alumni mengenai berwirausaha mandiri. *Post-test* bertujuan sebagai penilaian terhadap keberhasilan sosialisasi untuk memotivasi kader dan alumni dalam berwirausaha mandiri

2.6. Produk kewirausahaan berbahan dasar tempe beredar di pasaran

Adanya produk kewirausahaan mandiri berbahan dasar tempe.

Kegiatan pengabdian kegiatan masyarakat ini bertujuan untuk memberi pengetahuan dan motivasi kader dan alumni untuk menerapkan inovasi dan kreativitas produk sesuai dengan implementasi ilmu. Evaluasi dilakukan dalam bentuk *pre-test* diawal kegiatan dan *post-test* diakhir kegiatan terhadap sasaran. Dimana kriteria berhasilnya (Tabel 1):

Tabel 1. Distribusi kriteria keberhasilan kegiatan tes

No.	Indikator Evaluasi	Kriteria Keberhasilan
1.	Pengetahuan	Baik > 80% - Sedang 60-80% - Kurang < 60%
2.	Pelaksanaan	Produk <i>snack</i> tempe Adanya Manajemen Pengelolaan (Kemasan atau packaging, pemasaran, advokasi)

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Hasil Uji Hedonik Produk

a. Produk Brownies Tempe

Hasil uji hedonik pada brownies tempe didapatkan hasil yaitu warna sangat suka, aroma sangat suka, tekstur suka, rasa sangat suka, dan bentuk sangat suka. Tingkat kesukaan responden pada brownies tempe dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tabel Hasil Brownies Tempe

Tingkat Kesukaan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Bentuk
Sangat suka	15	20	14	25	21
Suka	15	10	16	5	9
Agak suka	0	0	0	0	0
Agak tidak suka	0	0	0	0	0
Tidak suka	0	0	0	0	0

Uji organoleptik kue brownies dilakukan oleh 30 panelis. Dari hasil pengujian warna brownies tempe, tingkat kesukaan panelis terhadap kriteria warna brownies memiliki level penerimaan bervariasi, yakni level sangat suka (15 orang) dan level suka (15 orang). Penilaian ini relatif tergantung pada tingkat kesukaan panelis terhadap produk brownies tempe. Brownies berbahan dasar campuran tempe masih sangat jarang dikonsumsi oleh masyarakat, sehingga menyebabkan tingkat kesukaan panelis terhadap brownies tempe juga berbeda. Dengan penambahan cokelat dan tepung terigu dapat mempengaruhi warna dari cake brownies, karena kualitas warna yang dihasilkan dari tepung terigu yaitu berwarna putih serta perpaduan campuran cokelat. Pembentukan warna pada cake brownies, kemungkinan disebabkan karena terjadinya reaksi Mailard browning non enzimatis, oleh komponen karbohidrat pada tepung terigu yang berinteraksi dengan gula pasir, dan cokelat bubuk pada saat proses pemanasan yang mengakibatkan kue brownies menjadi kecokelatan. Hasil penilaian panelis terhadap warna pada brownies yaitu memiliki hasil sangat suka terendah diantara 4 produk lainnya tersebut yaitu 50% sangat suka dan 50% suka. Hal ini juga dapat disebabkan oleh pengaruh suhu yang menyebabkan warna dari tiap produk menjadi berbeda. Respons sangat suka (25 orang) dan suka (5 orang). Hasil penilaian panelis terhadap rasa pada brownies yaitu dengan presentasi sangat suka 83,3 % dan suka sebesar 16,6%. Rasa kue brownies tempe masih sudah baik, berdasarkan penilaian dari panelis. Rasa manis pada brownies disebabkan karena adanya penambahan gula pasir, dan cokelat bubuk.

Tabel 2 menunjukkan nilai organoleptik aroma brownies yang dilakukan oleh 30 panelis dengan skala penerimaan suka sampai level sangat suka. Dari hasil pengujian aroma, skor penerimaan kesukaan panelis yakni level sangat suka (20 orang) dan level suka (10 orang). Hasil penilaian panelis terhadap aroma pada brownies berdasarkan dengan presentasi sangat suka 66,60% dan suka sebesar 33,30%. Tanggapan terhadap sifat sensori bau atau aroma biasanya diasosiasikan dengan bau produk atau senyawa tertentu yang umum yakni seperti mentega, vanili dan terigu. Pembentukan aroma kue brownies diduga dalam bahan utama (tepung terigu, gula pasir, cokelat, susu) terdapat komponen volatil yang berfungsi sebagai prekursor aroma dan selama pemanasan terbentuk secara kompleks sehingga menghasilkan aroma khas yang terjadi akibat reaksi antara gugus amina dan karboksil. Aroma pada brownies dipengaruhi oleh penggunaan bahan coklat batang dengan jumlah yang proporsional (Gambar 1).



Gambar 1. Produk olahan brownies tempe

Berdasarkan indikator tekstur, Tekstur produk pangan merupakan salah satu komponen yang dinilai dalam uji organoleptik brownies dan variabel ini sangat ditentukan oleh kandungan air, lemak, karbohidrat. Data hasil uji organoleptik terhadap brownies berbahan dasar tempe dengan substitusi tepung terigu dapat dilihat pada tabel hasil yang menunjukkan bahwa hasil penilaian organoleptik tekstur kue brownies dengan skala penerimaan sangat suka sampai dengan suka. Respons nilai tertinggi terdapat pada level penerimaan suka dengan respons panelis (16 orang), kemudian disusul dengan level penerimaan sangat suka dengan respons panelis sejumlah (14 orang). Hasil penilaian panelis terhadap tekstur pada grafik yaitu dengan presentasi sangat suka 53,40% dan suka 46,6%. Respons nilai tertinggi terdapat pada level penerimaan sangat suka dengan respons panelis (21 orang), kemudian disusul dengan level penerimaan suka dengan respons panelis sejumlah (9 orang). Hasil penilaian panelis terhadap bentuk memiliki presentasi tertinggi yaitu sangat suka 70% dan 30%.

b. Produk Cookies Tempe

Hasil uji hedonik pada cookies tempe didapatkan hasil yaitu warna sangat suka, aroma sangat suka, tekstur sangat suka, rasa sangat suka, dan bentuk suka. Tingkat kesukaan responden pada cookies tempe dapat dilihat pada [tabel 3](#).

Tabel 3. Tabel Cookies Tempe

Tingkat Kesukaan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Bentuk
Sangat suka	25	18	20	23	13
Suka	5	12	10	7	15
Agak suka	0	0	0	0	2
Agak tidak suka	0	0	0	0	0
Tidak suka	0	0	0	0	0

Penilaian sensori terhadap atribut warna dengan hasil 83,3% sangat suka dengan warna dari cookies dan hanya 16,77% yang memilih suka pada warna cookies ([Gambar 2](#)). Penilaian sensori terhadap atribut aroma dengan hasil 60% sangat suka dan 40% suka. Penilaian terhadap atribut aroma dengan hasil 66,66% sangat suka dan 33,33% suka.



Gambar 2. Produk olahan cookies tempe

Hasil penilaian panelis terhadap bentuk pada cookies yaitu sangat suka 50% dan suka 43,33%, dan agak suka 6,66%.

c. Produk Nugget Tempe

Hasil uji hedonik pada nugget tempe didapatkan hasil yaitu warna sangat suka, aroma sangat suka, tekstur sangat suka, rasa sangat suka, dan bentuk sangat suka. Tingkat kesukaan responden pada nugget tempe dapat dilihat pada [Tabel 4](#).

[Tabel 4. Tabel Hasil Nugget Tempe](#)

Tingkat Kesukaan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Bentuk
Sangat suka	25	23	17	28	21
Suka	5	7	13	2	9
Agak suka	0	0	0	0	0
Agak tidak suka	0	0	0	0	0
Tidak suka	0	0	0	0	0

Data hasil uji organoleptik terhadap warna nugget ([Gambar 3](#)) berbahan dasar tempe dapat dilihat pada [Tabel 4](#) penilaian organoleptik pada uji warna nugget tempe memberikan informasi bahwa tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis bervariasi dengan tingkat kesukaan dari sangat suka hingga suka, yakni respon sangat suka (25 orang) dan suka (5 orang). Hasil penilaian panelis terhadap warna pada nugget tempe yaitu dengan presentasi sangat suka 83,3 % dan suka sebesar 16,7%.



[Gambar 3. Produk olahan nugget tempe](#)

Data hasil uji organoleptik terhadap rasa nugget berbahan dasar tempe dapat dilihat pada [Tabel 4](#) penilaian organoleptik pada uji rasa nugget tempe memberikan informasi bahwa tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis bervariasi dengan tingkat kesukaan dari biasa hingga sangat suka, yakni respons sangat suka (28 orang) dan suka (2 orang). Hasil penilaian panelis terhadap rasa nugget tempe yaitu memiliki presentasi tertinggi yaitu sangat suka 93% dan 7% suka dimana berdasarkan syarat suatu produk dikatakan layak untuk di produksi apabila presentasi rasa suka produk >80%.

Data hasil uji organoleptik terhadap aroma nugget berbahan dasar tempe dapat dilihat pada tabel hasil penilaian organoleptik pada uji aroma nugget tempe memberikan informasi bahwa tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis bervariasi dengan tingkat kesukaan dari sangat suka hingga suka,

yakni respons sangat suka (23 orang) dan suka (7 orang). Hasil penilaian panelis terhadap aroma nugget tempe.

Data hasil uji organoleptik terhadap tekstur nugget berbahan dasar tempe dapat dilihat pada tabel hasil penilaian organoleptik nugget tempe memberikan informasi bahwa tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis bervariasi dengan tingkat kesukaan dari sangat suka hingga suka, yakni respon sangat suka (17 orang) dan suka (13 orang). Hasil penilaian panelis terhadap tekstur nugget dengan presentasi sangat suka 56,6% dan suka sebesar 43,4%.

Hasil penilaian panelis terhadap bentuk pada nugget tempe yaitu memiliki presentasi tertinggi yaitu sangat suka 70% dan 30% suka. Peserta yang membuat produk di rumah masing-masing kemudian memberikan hasil produksinya kepada masyarakat sekitar tempat tinggalnya untuk dilakukan uji coba dimana satu orang peserta akan memberikan produk olahan tempe sebanyak 30 orang.

d. Produk Bola-bola Tempe

Hasil uji hedonik pada bola-bola tempe didapatkan hasil yaitu warna sangat suka, aroma sangat suka, tekstur sangat suka, rasa sangat suka, dan bentuk sangat suka. Tingkat kesukaan responden pada bola-bola tempe dapat dilihat pada [tabel 5](#).

Tabel 5. Tabel hasil bola-bola tempe

Tingkat Kesukaan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Bentuk
Sangat suka	25	23	17	28	21
Suka	5	7	13	2	9
Agak suka	0	0	0	0	0
Agak tidak suka	0	0	0	0	0
Tidak suka	0	0	0	0	0

Data hasil uji organoleptik terhadap warna bola-bola tempe ([Gambar 4](#)) dapat dilihat pada tabel hasil penilaian organoleptik pada uji warna bola-bola tempe yang memberikan informasi bahwa tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis bervariasi dengan tingkat kesukaan dari sangat suka sampai suka, yakni respons sangat suka (25 orang) dan suka (5 orang). Hasil penilaian panelis terhadap grafik warna pada bola-bola tempe yaitu dengan presentasi sangat suka 83,3 % dan suka sebesar 16,7.



Gambar 4. Produk olahan bola-bola tempe

Data hasil uji organoleptik terhadap warna bola-bola tempe dapat dilihat pada tabel hasil penilaian organoleptik bola-bola tempe yang memberikan informasi bahwa tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis bervariasi dengan tingkat kesukaan dari sangat suka hingga suka, yakni respons sangat suka (28 orang) dan suka (2 orang). Hasil penilaian panelis terhadap rasa pada grafik bola-bola tempe yaitu memiliki presentasi tertinggi yaitu sangat suka 93% dan 7% suka dimana berdasarkan syarat suatu produk dikatakan layak untuk di produksi apabila presentasi rasa suka produk >80%.

Data hasil uji organoleptik terhadap aroma bola-bola tempe dapat dilihat pada tabel hasil penilaian organoleptik pada uji aroma bola-bola tempe yang memberikan informasi bahwa tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis bervariasi dengan tingkat kesukaan dari sangat suka hingga suka, yakni respons sangat suka (23 orang) dan suka (7 orang). Hasil penilaian panelis terhadap aroma pada grafik bola-bola tempe memiliki presentasi tertinggi yaitu sangat suka 76,66% dan 23,34% suka. Data hasil uji organoleptik terhadap tekstur bola-bola tempe dapat dilihat pada tabel hasil penilaian organoleptik bola-bola tempe yang memberikan informasi bahwa tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis bervariasi dengan tingkat kesukaan dari sangat suka hingga suka, yakni respons sangat suka (17 orang) dan suka (13 orang). Hasil penilaian panelis terhadap tekstur bola-bola tempe pada grafik dengan presentasi sangat suka 56,6% dan suka sebesar 43,4%.

Data hasil uji organoleptik terhadap bentuk bola-bola tempe dapat dilihat pada tabel hasil penilaian organoleptik bola-bola tempe yang memberikan informasi bahwa tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis bervariasi dengan tingkat kesukaan dari sangat suka hingga suka, yakni respon sangat suka (21 orang) dan suka (9 orang). Hasil penilaian panelis terhadap bentuk pada bola-bola tempe yaitu memiliki presentasi tertinggi yaitu sangat suka 70% dan 30% suka.

3.2. Pelaksanaan Seminar

Seminar ini bertujuan untuk menambah pengetahuan, wawasan, dan juga penerapan ilmu manajemen kewirausahaan dalam kehidupan berwirausaha berkaitan dengan pengolahan snack berbahan dasar tempe sehingga dapat dikembangkan dimasyarakat serta memberikan informasi mengenai inovasi makanan berbahan dasar tempe. Seminar kewirausahaan ini diawali dengan absensi peserta, acara seminar diikuti oleh 5 orang peserta dari ibu kader posyandu, 5 peserta dari alumni Poltekkes Kemenkes, 2 orang narasumber dan 1 moderator. Pembukaan oleh MC, kata sambutan oleh ketua pelaksana Alkausyari Aziz, SKM, MKM kemudian dilanjutkan dengan materi seminar kewirausahaan dari kedua narasumber yaitu Arfah Dwi Sri Sartika, AMG, SKM (Pengusaha Laviola snack) dan Bapak Nanang Sulaeman Amd Par. (Pengusaha Catering Nanang) yang dipandu oleh moderator Aldania Eka Srifanny ([Gambar 5](#)).

Materi yang disampaikan narasumber yaitu berupa motivasi, tips dan trik dalam memulai berwirausaha serta pengalaman narasumber dalam merintis usaha makanan yang sedang dijalani saat ini, dimulai dari nol hingga dapat dikatakan sukses dalam wirausaha makanan. Arfah Dwi Sri Sartika, AMG, SKM (Pengusaha Laviola snack) adalah seorang alumni jurusan gizi Poltekkes Kemenkes Riau yang memulai usaha dengan hobi membuat kue dan snack-snack seperti resoles, bakwan dan lainnya. Kemudian merambah ke dunia snack kotak yang berawal dari orderan untuk pengajian hingga sampai saat ini Laviola snack menerima banyak orderan snack kotak maupun

kue untuk acara seminar dan lainnya. Tidak hanya itu, Laviola snack juga menyediakan nasi kotak sesuai dengan orderan pelanggan. Laviola Snack juga sudah memiliki ruko dan karyawan yang cukup banyak untuk menjalankan usaha makanan tersebut.



Gambar 6. Peserta seminar kewirausahaan

Nanang Sulaeman Amd Par. (Pengusaha Catering Nanang) adalah seseorang wirausahawan yang sangat mencintai bidang kuliner, ia sudah banyak menjual berbagai jenis makanan sebelum memutuskan untuk fokus pada bidang catering. Sebelumnya ia tak henti mencoba menjual berbagai produk makanan sehingga hal itu menjadi pengalaman yang sangat berharga untuk bekal dalam menjadi wirausahawan. Sebagai seorang wirausahawan harus berani mencoba dan mengambil risiko dalam memulai suatu bisnis atau usaha dan tetap optimis dalam menjalankan usahanya.

4. Kesimpulan

Tempe tidak asing lagi bagi lidah masyarakat luas dan sudah menjadi makanan pokok orang Indonesia. Makanan yang terbuat dari kacang kedelai ini disukai semua kalangan, mulai dari anak sampai orang dewasa. Sebagai makanan favorit orang Indonesia, makanan olahan tempe kini semakin banyak ditemukan di pasar. Menu tempe pun tidak disajikan secara biasa, seperti dipotong lalu digoreng akan tetapi bisa dibuat dengan berbagai variasi diantaranya brownies tempe, cookies tempe, nugget tempe dan bola-bola tempe. Makanan olahan tempe bisa disajikan secara fleksibel, bahkan, bisa juga dijadikan sebagai buah tangan/ oleh-oleh khas dari suatu daerah.

Pelatihan pembuatan produk makanan berbahan dasar tempe dalam upaya menciptakan wirausaha merupakan tantangan bagi pelaku usaha kecil menengah. Dalam kerangka itu, pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) diarahkan agar memberikan kontribusi yang signifikan terhadap penciptaan kesempatan kerja, peningkatan daya saing. Sementara itu pengembangan usaha skala mikro diarahkan untuk memberikan kontribusi dalam peningkatan pendapatan masyarakat berpendapatan rendah.

Acknowledgement

Penulis mengucapkan terima kasih kepada BPSDM Kesehatan yang telah memberikan bantuan dana dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

Daftar Pustaka

- Pratama, B. C., Bagis, F., Retnaningrum, M., & Innayah, M. N. (2019). Peningkatan Kompetensi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Berbasis Analisa Studi Kelayakan Bisnis. *BERDIKARI: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 7(2). <https://doi.org/10.18196/bdr.7262>
- Saifudin, S., Santoso, A., & Widowati, S. Y. (2021). Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Sederhana Bagi Pelaku UMKM Di Desa Tegalarum Kecamatan Mranggen Kabupaten Demak. *LOYALITAS, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 39. <https://doi.org/10.30739/loyal.v4i1.878>
- Tedjamulia, L. F. (2019). *BROWNIES TEMPE : Kudapan Istimewa Hasil Akulturasi Budaya Amerika Serikat Dan Indonesi Yang Kaya Protein*. <https://doi.org/10.31227/osf.io/adcsy>
- Widyastuti, N. W., & Winangsih, R. (2018). Meningkatkan Daya Saing Produk Usaha Mikro Melalui Desain Kemasan Kelompok Usaha Produsen dan Retailer Makanan “Kue Subuh.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 4(1). https://doi.org/10.32528/pengabdian_iptek.v4i1.1495



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
