




Dissemination of entrepreneurial opportunities: Processing tempe gembus as nuggets

Sinta Ratna Dewi[✉], Rismayanti, Setia Zuriantini Damai, Eka Septiana Rahayu, Lidya Handoko Saputri

Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur, Samarinda, Indonesia

[✉] srd143@umkt.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.8603>

Abstract

Tempe gembus (menjes) is a food made from tofu pulp through a fermentation process. Tempe gembus contains nutrients that are suitable for consumption, including energy, protein, carbohydrates, and fiber fat. So far, the utilization of tempe gembus is only limited to fried foods or side dishes. The purpose of this activity is to increase the utilization of tempe gembus as processed healthy nuggets and increase community knowledge and skills in processing healthy nuggets so as to provide entrepreneurial opportunities for the community. The implementation method is by providing counseling and training. The results of this activity show that there is an increase in public knowledge about the use of processed tempe gembus and increased skills in making nuggets made from tempe gembus which is an entrepreneurial opportunity for the community.

Keywords: *Tempe gembus; Nugget; Entrepreneurial opportunities*

Diseminasi peluang kewirausahaan: Pengolahan tempe gembus sebagai nugget

Abstrak

Tempe gembus (*menjes*) merupakan makanan yang terbuat dari ampas tahu melalui proses fermentasi. Tempe gembus mengandung zat gizi yang layak dikonsumsi termasuk kandungan didalamnya adalah energi, protein, karbohidrat dan lemak serat. Selama ini pemanfaatan tempe gembus hanya sebatas gorengan atau lauk pauk. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan pemanfaatan tempe gembus sebagai olahan nugget sehat, meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam pengolahan nugget sehat sehingga membuka peluang kewirausahaan bagi masyarakat. Metode pelaksanaan dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan olahan tempe gembus dan peningkatan keterampilan dalam pembuatan nugget berbahan dasar tempe gembus yang menjadi peluang kewirausahaan bagi masyarakat.

Kata Kunci: Tempe gembus; Nugget; Peluang kewirausahaan

1. Pendahuluan

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di Kelurahan Air Hitam yang terletak di Kecamatan Samarinda Utara, Kota Samarinda, Kalimantan Timur dengan luas wilayah 495,01 Ha. Jumlah penduduk di Kelurahan Air Hitam adalah 23.829 jiwa dengan 19.653 Kepala Keluarga sedangkan jumlah penduduk miskin (standar BPS) berjumlah 183 jiwa dengan 143 Kepala Keluarga. Pekerjaan penduduk di Kelurahan Air Hitam sebagian

besar terdiri dari karyawan (PNS, TNI/POLRI, swasta), wiraswasta/pedagang, petani, pertukangan, nelayan dan jasa. Kelurahan Air Hitam memiliki beberapa komunitas seperti PIK-R (Pusat Informasi dan Konseling Remaja), kelompok PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) serta Dasawisma yang merupakan program kerja dari PKK dan terdiri dari 10 Kepala Keluarga dalam satu RT. Kondisi lingkungan di Kelurahan Air Hitam terlihat ramai karena kebanyakan penduduk telah membuka usaha di halaman rumahnya masing-masing.

Sumber daya alam dan sumber daya manusia yang terdapat di Kelurahan Air Hitam dapat dijadikan sebagai wadah dalam meningkatkan kebutuhan ekonomi masyarakat sekitar. Namun, kurangnya pengetahuan masyarakat akan pemanfaatan sumber daya alam sekitar yang dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi. Oleh karena itu, pelatihan mengenai kewirausahaan dengan tujuan untuk memanfaatkan sumber daya alam yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat sangatlah penting dilakukan di lingkungan Kelurahan Air Hitam. Pelatihan kewirausahaan dapat dijadikan sebagai ide dalam membentuk usaha yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dan bergizi dengan modal yang sedikit sehingga dapat membantu mengurangi angka kemiskinan yang terdapat di Kelurahan Air Hitam. Kreativitas seseorang menjadi salah satu konsep untuk perkembangan perekonomian di Indonesia dimana pengembangan model, ide dan talenta dari rakyat dapat menginovasi dan menciptakan suatu hal yang berbeda dan menarik pasaran. Pada pola pikir kreatif sangat diperlukan untuk tetap tumbuh berkembang serta bertahan di masa yang akan datang yaitu menjadikan bahan dasar tempe gembus sebagai *nugget* yang menjadi peluang wirausaha masyarakat (Laksmi & Arjawa, 2023).

Kewirausahaan merupakan sesuatu yang saat ini banyak dibicarakan dan dianggap sebagai sebuah solusi untuk masalah pengangguran yang ada (Putri et al., 2021). Badan Pusat Statistik menyampaikan kondisi tingkat pengangguran terbuka di Indonesia berdasarkan data dari jenjang pendidikan di universitas masih cukup tinggi yaitu sebesar 6,97%. Hal ini menunjukkan beberapa hal yang kemudian menjadi perhatian, di antaranya yaitu lulusan sarjana tidak bisa hanya mengandalkan nilai dan ijazah untuk mendapatkan pekerjaan serta kurangnya daya saing lulusan sarjana. Saat ini banyak kesempatan untuk melakukan wirausaha bagi orang yang jeli melihat peluang bisnis tersebut. Pelaku wirausaha diharapkan dapat mendukung kesejahteraan masyarakat serta memberikan banyak pilihan barang dan jasa bagi konsumen, baik dalam maupun luar negeri (Risnawati, 2018). Meskipun perusahaan besar kelihatannya lebih menarik perhatian publik dan sering kali menghiasi berita utama, namun bisnis kecil tidak kalah penting perannya bagi kehidupan sosial dan pertumbuhan ekonomi suatu negara (Margahana & Triyanto, 2019).

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat masyarakat untuk melepaskan diri dari perangkap kemiskinan dan keterbelakangan (Abdullah et al., 2021). Tujuan dari pelaksanaan pengabdian masyarakat adalah edukasi kepada masyarakat untuk meningkatkan pemanfaatan tempe gembus sebagai olahan *nugget* sehat, meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam pengolahan *nugget* sehat sehingga membuka peluang kewirausahaan bagi masyarakat.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 10 Januari 2023 dari jam 10.00 – 12.30 WITA yang bertempat di Balai Kelurahan Air Hitam, Kecamatan Samarinda Ulu, Kota Samarinda. Kegiatan diikuti oleh 30 orang yang terdiri dari ibu-ibu PKK serta Kepala Desa Kelurahan Air Hitam dan ketua ibu-ibu PKK. Pengabdian ini dalam proses kegiatannya melalui beberapa tahap.

2.1. Perencanaan

Tahap persiapan meliputi penyusunan program kerja penyuluhan dan pelatihan. Program ini meliputi hal yang bersifat teknis, manajerial dan penjadwalan. Tahap selanjutnya persiapan sarana dan prasarana. Persiapan ini meliputi penyediaan sarana dan prasarana tempat pelatihan dan penyuluhan di lokasi mitra yang kemudian berkoordinasi dengan tim di lapangan untuk meminta izin pelaksanaan dan kesediaan mitra pengabdian.

2.2. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan meliputi 3 tahap yaitu tahap pertama berupa sosialisasi mencakup pengenalan kandungan serta pemanfaatan tempe gembus menjadi *nugget* sehat. Tahap ini bertujuan sebagai gambaran awal rencana program pemanfaatan tempe gembus serta meningkatkan minat masyarakat dan peduli pengetahuan tentang peningkatan gizi. Tahap kedua yaitu pengajaran, tahap ini bertujuan untuk memberikan pemahaman secara teori terhadap masyarakat sasaran sehingga warga siap untuk melaksanakan praktik pembuatan *nugget* sehat. Tahap ketiga yaitu aplikasi, tahap ini mencakup pendampingan produksi. Hal ini dilakukan dengan tujuan implementasi dari tujuan utama program pembuatan *nugget* sehat.

2.3. Evaluasi

Setelah melakukan perencanaan dan pelaksanaan, pada awal kegiatan dilakukan pembagian soal *pre-test* kemudian setelah dilakukan sesi tanya jawab peserta kembali diminta untuk mengerjakan *post-test*, dilakukan *pre-test* dan *post-test* ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman peserta mengenai materi yang telah disampaikan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Penyuluhan

Pemberian materi kepada peserta dilakukan dengan penyampaian yang interaktif. Materi berisi tentang kandungan gizi, manfaat tempe gembus dan pengolahan *nugget* dari tempe gembus ([Gambar 1](#)). Materi disampaikan dengan menggunakan bahasa yang mudah dipahami masyarakat dan gambar yang mendukung penjelasan materi. Peserta diberikan kesempatan untuk melakukan tanya-jawab pada sesi diskusi. Peserta menyatakan selama ini belum mengetahui bahwa tempe gembus dapat diolah menjadi makanan sehat untuk menambah peningkatan gizi.



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan

3.2. Pendampingan pengolahan *nugget* tempe gembus

Kegiatan pendampingan berupa pengolahan *nugget* tempe gembus. Para peserta diberikan pengarahan dari proses awal hingga akhir dan tim pengabdian juga menyiapkan bahan baku untuk proses pembuatan *nugget* dan peserta diperbolehkan berkreasi terkait bentuk *nugget* yang diinginkan (Gambar 2).



Gambar 2. Penyajian hasil olahan tempe gembus

3.3. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dalam bentuk pengukuran pengetahuan masyarakat terkait tempe gembus dan manfaat dari tempe gembus. Pengukuran dilakukan dengan pemberian kuesioner berupa soal sebelum (*pre-test*) dan setelah (*post-test*) penyampaian materi penyuluhan. Peserta yang telah mengisi kuesioner tersebut dengan lengkap berjumlah 30 orang. Keberhasilan pemberian materi penyuluhan dan pelatihan dapat terlihat pada perbandingan nilai *pre-test* dan *post-test*. Berdasarkan analisis secara statistik dengan uji Wilcoxon pada Tabel 1, didapatkan nilai $p < 0,000$ yang menandakan adanya peningkatan signifikan pada pengetahuan masyarakat. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan masyarakat setelah diberikan materi penyuluhan yang dilihat dari nilai rata-rata *pre-test* dan *post-test*.

Tabel 1. Hasil analisis nilai *pre-test* dan *post-test*

	Median (Minimum - Maksimum)	Nilai p
Nilai <i>Pre-test</i>	7 (4 - 8)	<0,000
Nilai <i>Post-test</i>	8 (8 - 10)	

Soal *pre-test* dan *post-test* berisi pertanyaan tentang pengertian tempe gembus, kandungan, manfaat tempe gembus dan produk olahan tempe gembus dengan skor

total 10. Rata-rata nilai *post-test* peserta masih menunjukkan adanya peserta yang belum mencapai nilai total tersebut. Didapatkan bahwa pertanyaan terkait 'manfaat tempe gembus' dan 'tempe gembus dapat dijadikan bahan olahan' paling banyak belum tepat dijawab oleh peserta. Pengetahuan peserta terkait pengolahan tempe gembus menjadi *nugget* masih belum diketahui, hal ini ditunjukkan dari hasil jawaban peserta saat *pre-test* dimana hanya 45% peserta yang mengetahui, setelah diberikan materi didapatkan tingkat pengetahuan meningkat menjadi 100%. Hal ini dapat disebabkan karena masyarakat masih kurang familiar terhadap pengolahan *nugget* berbahan tempe gembus. Karena selama ini tempe gembus dianggap bahan sisa pengolahan ampas tahu yang tidak bermanfaat dan tidak mengandung gizi. Pengetahuan yang meningkat dapat mengubah perilaku atau pola asuh orang tua dalam mengolah bahan makanan yang dapat disukai anak-anak berupa *nugget* berbahan tempe gembus sehingga mengarah pada pemenuhan gizi anak.

Berdasarkan hasil analisis statistik, kegiatan yang dilaksanakan memiliki efektivitas dan *feedback* yang baik karena didapatkan pengetahuan peserta meningkat terkait manfaat dan pengolahan tempe gembus menjadi olahan pangan bergizi. Hasil ini juga menunjukkan bahwa edukasi terkait manfaat dan pengolahan bahan makanan yang masih dianggap tidak bermanfaat jika diolah dengan cara yang berbeda dan menarik bisa di buat olahan makanan sehat, murah dan bergizi sehingga perlu lebih intensif lagi dan berkelanjutan tentang penyuluhan kegiatan seperti ini.

4. Kesimpulan

Tempe gembus secara umum hanya dikenal sebagai ampas tahu yang tidak bernilai dan dianggap tidak memiliki manfaat, namun meskipun dianggap tidak bernilai tempe gembus masih memiliki kandungan gizi dan bisa dimanfaatkan secara optimal untuk membuat olahan makanan *nugget* sehat. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, tempe gembus diolah menjadi bahan dasar dalam produk pangan sebagai salah satu upaya dalam pemenuhan gizi pada anak. Pengenalan tentang pemanfaatan tempe gembus dan pelatihan pengolahannya menunjukkan hasil yang positif, yaitu terdapat peningkatan pengetahuan masyarakat yang signifikan.

Ucapan Terima Kasih

Kami ucapkan terima kasih kepada Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur dan Kepala Desa serta bagian dari Kelurahan Air Hitam yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan ini. Tak lupa pula kami ucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Air Hitam baik secara langsung maupun tak langsung.

Daftar Pustaka

Abdullah, R., Gunawan, L., Buton, R., Kaimudin, M., Rahmawati, W., Alwiah, A., & Nurhidayah, N. (2021). Edukasi Penangkapan Ikan Dengan Pemanfaatan Teknologi Apolo Dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat Bajo Lasalimu

- Kabupaten Buton Sulawesi Tenggara. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 278–281. <https://doi.org/10.31004/cdj.v2i2.1697>
- Laksmi, P. A. S., & Arjawa, I. G. W. (2023). Kearifan Lokal Dalam Mendukung Pengembangan Industri Kreatid di Provinsi Bali. *Journal Scientific of Mandalika (JSM)*, 4(1), 1–15. <https://doi.org/10.36312/vol4iss1pp1-15>
- Margahana, H., & Triyanto, E. (2019). Membangun Tradisi Entrepreneurship Pada Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 3(2), 300–309. <https://doi.org/10.29040/jie.v3i02.497>
- Putri, R. D., Megasari, R., Rachmawati, D., & Inayati, R. (2021). Literasi Kewirausahaan Dan Munculnya Wirausaha Mahasiswa: Apakah Ada Hubungan? *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*, 17(3), 251–259. <https://doi.org/10.31940/jbk.v17i3.251-259>
- Risnawati, N. (2018). Profil UMK, Permasalahan Dan Upaya Pemberdayaannya. *Coopetition: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 9(2), 145–161.



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