

PENDAMPINGAN PENGABDIAN MASYARAKAT UKM COKELAT TEMPE DI KAMPUNG TEMATIK TEMPE KELURAHAN KOANG JAYA KOTA TANGERANG

Susan Christiani¹, Lindawati Widjaja²
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bisma Lepisi Tangerang, Indonesia
susan_christiani@yahoo.co.id

Abstrak

Tujuan dari pengabdian masyarakat yang dilakukan di Kampung Tematik Tempe Kelurahan Koang Jaya adalah untuk mendorong pelaku usaha kecil menengah dalam meningkatkan produktivitas dan diservikasi produk tempe menjadi olahan cokelat tempe. Manfaat pengabdian kepada masyarakat di Kampung Tematik Tempe Kelurahan Koang Jaya untuk meningkatkan penjualan produk tempe melalui cokelat tempe beraneka varian rasa dengan kemasan yang bagus dan bersih. Metode pelaksanaan dilakukan dengan sosialisasi dan pelatihan pembuatan cokelat tempe. Dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Kampung Tematik Tempe Kelurahan Koang Jaya Kota Tangerang dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat telah melalui tahap serangkaian kegiatan yaitu mulai dari persiapan, perencanaan, pelaksanaan kegiatan dan pelatihan pembuatan cokelat tempe.

Kata Kunci : *Pendampingan Pengabdian Masyarakat, Usaha Kecil Menengah, Cokelat Tempe*

Abstract

The purpose of community service carried out in Kampung Tematik Tempe, Koang Jaya Village, is to encourage small and medium business actors to increase productivity and to diversify tempe products into tempe chocolate processing. The benefits of community service in Kampung Tematik Tempe, Koang Jaya Village, are to increase sales of tempe products through various flavors of tempe chocolate with nice and clean packaging. The implementation method is carried out by socializing and training in making tempe chocolate. From the implementation of community service activities in the Kampung Tematik Tempe, Koang Jaya Village, Tangerang City, Indonesian it can be concluded that community service activities have gone through a series of activities, starting from preparation, planning, implementation of activities and training in making tempe chocolate.

Keywords: *Community Service, Small and Medium Business, Chocolate Tempe*

1. PENDAHULUAN

Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang cukup digemari dan membudaya di lapisan masyarakat perkotaan maupun pedesaan. Tempe mengandung vitamin B12, mineral, asam amino dan sumber protein nabati. Proses pembuatan tempe melalui tahap pengulitan dan perebusan biji kedelai hingga bersih dan lunak kemudian tahap selanjutnya adalah

fermentasi kedelai dengan menumbuhkan jamur *rhizopus oligosporus* (Ratnaningsih, 2009).

UMKM (usaha mikro, kecil dan menengah) di Kampung Tematik Tempe Kelurahan Koang Jaya Kota Tangerang dilakukan oleh masyarakat yang tinggal di Kampung Tematik Tempe dan dikenal dengan pengrajin tempe, terdapat tiga blok

yaitu blok a, blok b dan blok c dari ketiga blok tersebut mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai pengrajin tempe. Produk yang dihasilkan dari pengrajin tempe bervariasi mulai dari tempe sumpil atau tempe segitiga, tempe balok daun atau tempe balok plastik, tempe lonjor, susu kedelai, keripik tempe sagu dan cokelat tempe. Setiap produk yang dihasilkan telah dilakukan sesuai dengan prosedur dari Koperasi TempeTahu (KOPTI). Pengolahan produk tempe yang bervariasi ini diharapkan mampu menjadi daya saing bagi para pengrajin tempe untuk memasarkan diversifikasi produk olahan tempe tersebut. Sehingga dapat menjadi daya saing maupun daya jual di pasar dan masyarakat khususnya di Kabupaten Tangerang.

Pengabdian kepada masyarakat di Kampung Tematik Tempe dilakukan di dua blok yaitu blok b dan blok c sesuai dengan arahan dari pihak Kelurahan Koang Jaya agar fokus kepada pendampingan UMKM. Karena di blok b terdapat UMKM keripik tempe dan blok c terdapat UMKM cokelat tempe, tidak hanya UMKM saja tetapi di blok c juga terdapat lahan untuk pembuatan spot foto bertema rumah ala Jepang yang nantinya diharapkan menjadi lokasi spot foto bagi pengunjung yang datang ke Kampung

Tematik Tempe Koang Jaya. Aneka olahan tempe menjadi keripik tempe dan cokelat tempe dapat menambah nilai jual dari tempe sehingga meningkatkan laba penjualan dari pengrajin tempe. Akan tetapi rendahnya tingkat penguasaan teknologi dalam pemasaran dan kemampuan wirausaha dari pengrajin tempe menjadi kendala dalam meningkatkan penjualan. Sebagai contoh pemasaran cokelat tempe dan keripik tempe hanya dilakukan dari informasi mulut ke mulut. Bahkan untuk UMKM cokelat tempe hanya diproduksi ketika ada permintaan saja dan pengemasan cokelat tempe masih dilakukan secara sederhana yaitu hanya menggunakan plastik.

Dari berbagai jenis produk tempe dan aneka olahan tempe yang terdapat di Kampung Tematik Tempe Kelurahan Koang Jaya, produk cokelat tempe yang cukup menarik untuk dilakukan pendampingan UMKM karena produk cokelat tempe dapat dijadikan sebagai produk oleh – oleh yang dapat langsung dikonsumsi oleh pengunjung yang datang tanpa harus diolah dulu contohnya kalau tempe mentah harus digoreng atau ditumis dahulu baru bisa dinikmati atau dikonsumsi sedangkan cokelat tempe bisa langsung dinikmati dan dapat dijadikan cinderamata atau oleh – oleh bagi pengunjung yang datang ke Kampung

Tematik Tempe.

Akan tetapi untuk menjadikan produk coklat tempe sebagai oleh – oleh yang menarik dan dapat bersaing dengan produk olahan tempe lainnya, produk coklat tempe tersebut harus dikemas secara higienis, unik dan diproduksi dengan menambahkan beberapa rasa jadi tidak hanya original coklat saja tetapi rasa green tea atau strawberry dapat ditambahkan supaya ada jenis variasi rasa yang berbeda. Dari latar belakang tersebut, maka menarik untuk dilakukan pendampingan pengabdian kepada masyarakat UMKM coklat tempe yang diharapkan dapat membantu pengrajin tempe untuk memasarkan olahan coklat tempe secara lebih luas dan membantu dilakukannya pengemasan produk coklat tempe yang lebih menarik juga higienis.

2. METODE PELAKSANAAN

Setelah dilakukan kunjungan ke Kelurahan Koang Jaya dan bertemu dengan Kepala Kelurahan guna membahas program kerja yang akan dilaksanakan di Kampung Tematik Tempe selanjutnya melakukan pertemuan dengan perwakilan warga, karang taruna dan pemuda di wilayah Kampung Tematik Tempe untuk membahas situasi dan kondisi di wilayah

Kampung Tematik Tempe.

Tahapan metode pelaksanaan pengabdian masyarakat usaha kecil menengah sokelat tempe di Kampung Tematik Tempe Kelurahan Koang Jaya Tangerang yaitu sebagai berikut :

a. Sosialisasi

Tujuan dilakukannya kegiatan sosialisasi ini adalah untuk memberikan arahan kepada pengrajin tempe dalam melakukan diversifikasi produk olahan tempe guna menambah pemasukan para pengrajin tempe dengan melakukan inovasi produk tempe menjadi coklat tempe melalui pengemasan yang menarik dan aneka rasa yang bervariasi.

b. Pelatihan

Tujuan dilakukannya kegiatan pelatihan ini adalah untuk memberikan informasi dan cara melakukan pemasaran secara onlen kepada pengrajin coklat tempe. Selanjutnya melakukan uji coba proses pembuatan coklat tempe dengan rasa yang bervariasi dan higienis.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat dilakukan pada bulan Januari 2022 dimulai dengan melakukan persiapan dan koordinasi dengan semua pihak yang terkait baik pihak

Kelurahan Koang Jaya dan pihak masyarakat pengrajin tempe di Kampung Tematik Tempe. Dalam mendukung tujuan dibuatnya Kampung Tematik Tempe di Kelurahan Koang Jaya yaitu mendorong perekonomian lokal dengan menggali potensi – potensi ekonomi kemasyarakatan sebagai stimulus pembangunan wilayah. Sangat tepat diversifikasi produk tempe menjadi cokelat tempe untuk menambah nilai jual tempe dan menambah penghasilan atau laba dari pengrajin tempe. Karena cokelat dan tempe jika dikombinasikan dapat menjadi suatu snack yang menarik dan berbeda dengan olahan tempe maupun olahan cokelat lainnya. Berikut ini merupakan cara pembuatan cokelat tempe yang telah dilakukan :

a. Bahan - bahan :

- 1) Tempe balok 1 buah
- 2) Cokelat batang 1 batang
- 3) Madu 2 sachet
- 4) Minyak goreng 1 kilogram

b. Cara pembuatan :

- 1) Tempe balok di iris tipis – tipis lalu panaskan minyak goreng kedalam wajan secukupnya.
- 2) Setelah minyak panas masukan tempe yang telah di iris – iris lalu goreng hingga matang dan garing dan tiriskan tempe.
- 3) Selanjutnya hancurkan tempe

menggunakan sendok sampai hancur dan selanjutnya lelehkan cokelat batang.

- 4) Masukan lelehan cokelat kedalam tempe yang telah hancur dan berikan madu (kegunaan madu supaya cokelat cepat beku pada saat pencetakan).
- 5) Masukan cokelat yang telah bercampur tempe kedalam cetakan dan dinginkan didalam kulkas lalu lepaskan cokelat dan cokelat tempe siap dihidangkan.

Berikut ini beberapa foto pembuatan cokelat tempe yang telah dilakukan ;



Setelah melakukan proses pembuatan cokelat tempe dilanjutkan dengan proses pengemasan dan pengambilan foto cokelat tempe untuk promosi di media sosial, berikut merupakan beberapa foto cokelat tempe

yang telah di kemas dengan menarik dan ditambahkan aneka rasa seperti strawberry dan *green tea* :



Dari foto cokelat tempe yang telah dihasilkan lalu di unggah ke sosial media, ternyata mulai banyak pesanan yang datang dari berbagai kalangan seperti anak sekolah, mahasiswa dan pekerja kantoran yang penasaran dengan rasa cokelat tempe varian *green tea* dan strawberry. Selanjutnya dilakukan pemasangan *banner* di rumah warga pengrajin cokelat tempe untuk mempermudah customer yang datang langsung untuk memesan cokelat tempe maupun kurir yang mengambil pesanan *customer*, berikut beberapa hasil foto

pemasangan *banner* di rumah ibu Vina yang merupakan pengrajin cokelat tempe di Kampung Tematik Tempe Koang Jaya :



4. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Kampung Tematik Tempe Kelurahan Koang Jaya Kota Tangerang dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat telah melalui tahap serangkaian kegiatan yaitu mulai dari persiapan, perencanaan, pelaksanaan kegiatan dan pelatihan pembuatan cokelat tempe.

Program kegiatan pengabdian masyarakat telah berjalan dengan baik walaupun masih ada kekurangan karena kenaikan Covid – 19 yang membatasi ruang

gerak untuk menghindari kerumunan.

Saran yang diharapkan dapat menjadi masukan untuk Kampung Tematik Tempe di Koang Jaya sebagai berikut :

- a. Diharapkan pengrajin tempe dapat tetap konsisten untuk meningkatkan kualitas coklat tempe yang telah dilakukan selama kegiatan pengabdian masyarakat. Baik dari segi kemasan maupun kualitas kebersihan dari produk olahan tempe.
- b. Program yang telah dipaparkan dan dilakukan diharapkan dapat membuat peningkatan penjualan serta menciptakan produk olahan tempe yang menjadi daya saing yang baik di pasaran,
- c. Tetap menjaga hubungan yang baik antara masyarakat di Kampung Tematik Tempe dan pihak Kelurahan Koang Jaya maupun pihak STIE Bisma Lepisi Tangerang.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

- a. Terimakasih kepada Ketua LPPM STIE Bisma Lepisi yaitu Ibu Hesti Umiyati yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melakukan pengabdian masyarakat di Kampung Tematik Tempe Kelurahan Koang Jaya.
- b. Terimakasih kepada Ketua STIE

BISMA Lepisi yaitu Ibu Suhadarliyah yang telah memberikan pengarahan terkait pengabdian masyarakat.

- c. Bapak Lurah dan jajaran staff Kelurahan Koang Jaya yang telah mengijinkan kami untuk berkesempatan melakukan pengabdian masyarakat di Kampung Tematik Tempe Koang Jaya.
- d. Masyarakat di Kampung Tematik Tempe yang telah mendukung dan semangat mengikuti program – program yang telah di sosialisasikan oleh kami.
- e. Mahasiswa prodi Akuntansi dan Manajemen di STIE Bisma Lepisi yang telah bekerja sama dengan kami untuk mewujudkan setiap program yang telah di sosialisasikan di Kampung Tematik Tempe Koang Jaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, 2021. *Peningkatan Produktivitas Pengusaha Tempe Di Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Buton. Indonesian Journal Of Community Service* Volume 1 No. 2
- Bintari, Dkk. 2020. *Diversifikasi Produk Tempe Generasi Dua Sebagai Pangan Harian Di Masa Adaptasi Kebiasaan Baru.* Seminar Nasional Pengabdian

Masyarakat UNDIP

Hidayat, Dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*.

Yogyakarta : CV. Andi Offset

Hidayati, Wahyuningsih. 2017. *PKM Pengusaha Tempe Di Desa Sumberdukun Kecamatan Ngariboyo Melalui Pembuatan Cokelat Cokelat Tempe Berbasis Clean And Ethical*. Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat UNIPMA.

Ratnaningsih, Nani. Dkk. 2009. *Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat – Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo*. Jurnal Penelitian Sain Teknologi

Wardani, Dkk. 2020. *Pelatihan Pemasaran Produk Homemade Melalui Sosial Media*. Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Volume 04.