



Jurnal ABM Mengabdi

Jurnal ABM-Mengabdi

Website : <http://journal.stie-mce.ac.id/index.php/jam/index>, Email : jam@stie-mce.ac.id

P-ISSN : 2477-6432

E-ISSN : 2721-141X

DOI <https://doi.org/10.31966/jam.v11i2.1488>

Diversifikasi Produk dan Pemasaran Berbasis IT untuk Meningkatkan Nilai Tambah Omzet Penjualan UMKM Tempe Bagong

Rusno¹⁾, Dwi Fauzia Putra²⁾, Gaguk Susanto³⁾, Roni Alim Ba'diya Kusufa⁴⁾, Riril Mardiana Firdaus⁵⁾, Abdul Fakh⁶⁾, Putri Setyo Ningrum⁷⁾

¹⁻⁵ Universitas PGRI Kanjuruhan Malang

rusno@unikama.ac.id

Abstract

Tempe Bagong UMKM is a business engaged in processing soybeans into traditional tempeh. The problems that occur in Tempe Bagong UMKM Partners include not having other tempeh product variations, tempeh bagong product packaging is still absent, and the marketing process is still being sold in small stalls around the village. The community service approach method used to help partner problems is Participatory Learning and Action (PLA). The steps of the Participatory Learning and Action (PLA) approach are characterized by socialization, discussion, and direct training practices. The stages of this community service activity are pre-training, education stage, practice stage, mentoring stage, and evaluation stage. Through this community service, diversification is produced in the form of tempeh bungkil which is a mixture of soybeans, soybean skin, copra, and peanuts. This product is packaged more attractively to increase its selling value. In addition, digital marketing is also carried out through digital marketing

Keywords: *Diversification, Tempeh Bungkil, Tempeh Bagong*

Abstrak

UMKM Tempe Bagong merupakan usaha yang bergerak dalam pengolahan kedelai menjadi tempe tradisional. Permasalahan yang terjadi pada Mitra UMKM Tempe Bagong antara lain belum memiliki variasi produk tempe lainnya, kemasan produk tempe bagong masih belum ada, dan proses pemasaran masih diujakan di warung-warung kecil di sekitar kampung. Metode pendekatan pengabdian yang digunakan untuk membantu permasalahan mitra adalah Participatory Learning and Action

(PLA). Langkah-langkah pendekatan Participatory Learning and Action (PLA) memiliki ciri khas adanya sosialisasi, diskusi, dan praktik pelatihan secara langsung. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pra-pelatihan, tahapan edukasi, tahapan praktik, tahapan pendampingan, dan tahapan evaluasi. Melalui pengabdian ini dihasilkan diversifikasi berupa tempe bungkil yang merupakan campuran dari kedelai, kulit kedelai, kopra, dan kacang bungkil. Produk ini dikemas yang dihasilkan dikemas dengan lebih menarik untuk meningkatkan nilai jual. Selain itu dilakukan juga pemasaran digital melalui digital marketing

Kata Kunci : Diversifikasi, Tempe Bungkil, Tempe Bagong

PENDAHULUAN

Posisi UMKM dalam perekonomian nasional memiliki peran penting dan strategis (Sarfiyah, Atmaja & Verawati, 2019; Hidayat, dkk, 2022). Kondisi ini sangat dimungkinkan karena keberadaan UMKM cukup dominan dalam perekonomian Indonesia. Maka diperlukan peningkatan pengetahuan dan keterampilan para pelaku usaha (UMKM) dalam mengelola usaha secara efektif dan berdaya saing (Jana, dkk (2023). Maka dari itu juga diperlukan optimalisasi kinerja UMKM Melalui Skill Manajerial Kewirausahaan (Sarfiyah, Atmaja & Verawati, 2019). Untuk meningkatkan daya beli konsumen diperlukan diversifikasi produk olahan dari para pelaku UMKM.

Upaya meningkatkan daya beli konsumen diperlukan diversifikasi produk olahan dari para pelaku UMKM. Kabupaten Malang merupakan salah satu wilayah di Jawa Timur yang masyarakatnya banyak memproduksi tempe. Salah satu pelaku UMKM di Kabupaten Malang yang beroperasi secara tradisional sampai saat ini adalah UMKM Tempe Bagong Malang. UMKM tempe bagong dikelola oleh Uswatun Khasanah dimana bahan baku kedelai didapat dari distributor langsung di Desa Wonokerso Kecamatan Pakisaji Kabupaten Malang. Usaha tersebut telah berjalan lebih dari 36 tahun. Usaha yang dilakukan masih secara tradisional, sehingga produksi terbatas. Proses produksi masih menggunakan peralatan sederhana, dan hasil olahannya belum mempunyai inovasi dan varian produk tempe lainnya. Padahal produk olahan inovatif tempe bisa dijadikan sebagai alternatif meningkatkan konsumsi dan peluang usaha baru (Simanjuntak, dkk, 2022).

UMKM Tempe Bagong melayani warung disekitar kampung dan mlajo (penjual sayur keliling) serta masyarakat lokal. UMKM tersebut bergerak dibidang olahan khusus Tempe Kedelai atau biasa di sebut tempe jowo. Tempe jowo adalah tempe yang diolah sedemikian rupa dengan campuran ragi sehingga menjadi tempe yang belum siap dimakan langsung. Sebelum dihidangkan harus digoreng terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu.

Permasalahan yang terjadi pada Mitra UMKM Tempe Bagong antara lain (a) belum memiliki variasi produk tempe lainnya, (b) kemasan produk tempe bagong masih belum ada (c) proses pemasaran masih diajakan di warung-warung kecil di sekitar kampung desanya dan belum dipasarkan secara online

Solusi yang ditawarkan oleh tim PKM untuk membantu menyelesaikan permasalahan mitra adalah sebagai berikut: (a) Penambahan diversifikasi produk berupa tempe bungkil dimana campuran dari kedelai, kacang tanah, kopra, dan kulit kedelai; (b) pelatihan dan pendampingan penggunaan mesin kemas dan packing tempe untuk meningkatkan variasi produk kemasan berupa plastik ber label; (c) pelatihan dan pendampingan digital marketing IG dan Whatsap.

Tujuan kegiatan ingin membantu permasalahan mitra sesuai dengan analisis situasi yang dirumuskan bermasa mitra yaitu produksi dan pemasaran. Pengabdian ini fokus pada industri hijau, yakni optimalisasi produk dari olahan makanan tempe pada UMKM Tempe Bagong di Kecamatan Kepanjen, Kabupaten Malang.

METODE

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk membantu permasalahan mitra adalah Participatory Learning and Action (PLA). Pendekatan ini merupakan salah satu pendekatan proses belajar dan berinteraksi dengan komunitas atau masyarakat. Sebetulnya pendekatan ini menggabungkan berbagai metode partisipatif untuk memfasilitasi kolektifitas dan proses pembelajaran di lingkungan masyarakat.

Langkah-langkah pendekatan Participatory Learning and Action (PLA) memiliki ciri khas adanya sosialisasi, diskusi, dan praktik pelatihan secara langsung. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pra-pelatihan, tahapan edukasi, tahapan praktik, tahapan pendampingan, dan tahapan evaluasi. Penentuan lokasi penelitian ditentukan secara purposive yaitu UMKM tempe bagong yang dikelola oleh Uswatun Khasanah yang beralamat di Jl. Sunan Kalijaga No. 420 Dsn Legok RT 03 RW 02 Desa Sukoraharjo Kec. Kepanjen Kab. Malang Jawa Timur 65153.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Tempe masih belum memiliki inovasi dan varian produk. Kulit kedelai yang dibuang begitu saja saat proses produksi, sehingga perlu adanya inovasi seperti diolah lebih lanjut menjadi tempe bungkil (tempe campuran kedelai, kacang tanah, kopra dan kulit kedelai). Jika diolah lebih lanjut maka akan menjadi alternatif untuk meningkatkan omzet penjualan tempe bagong. Diperlukan diversifikasi produk dan inovasi tempe bagong (Maskar & Anwar, 2024; Perdana, dkk, 2022). Usaha yang dilakukan masih secara tradisional, sehingga produksi terbatas. Proses produksi masih menggunakan peralatan sederhana, dan hasil olahannya belum mempunyai inovasi dan varian produk tempe lainnya. Padahal produk olahan inovatif tempe bisa dijadikan sebagai alternatif meningkatkan konsumsi dan peluang usaha baru (Simanjuntak, dkk, 2022).

Pemberdayaan melalui tranfer teknologi dan diversifikasi produk dilakukan untuk menambah nilai produk tempe bagong. Untuk mewujudkan hal tersebut dilakukan serangkaian kegiatan yang bersifat partisipatif yang tercermin dalam setiap kegiatan berikut ini:

Koordinasi Implementasi Program

Agar nilai tambah dan kualitas produk mudah diterima pasar dikoordinasikan hal-hal berikut: (a) Koordinasi tentang pentingnya diversifikasi produk. (b) Koordinasi tentang pentingnya peningkatan kualitas kemasan produk yang lebih menarik dan pentingnya perancangan desain. (c) Koordinasi tentang pentingnya digital marketing IG dan Whatsap. Koordinasi ini dilakukan untuk menumbuhkan kesadaran akan pentingnya melakukan inovasi serta manfaat yang diperoleh. Kesadaran yang muncul berperan supaya mitra menjadi antusias dalam menjalankan program karena mengetahui manfaatnya bagi kesejahteraan ekonomi. Koordinasi dan sosialisasi dilakukan di rumah mitra seperti pada gambar berikut.



Gambar 1. Koordinasi dan Sosialisasi

Penyiapan logistik dan teknologi yang akan ditransfer kepada mitra

Sebelum pelaksanaan pelatihan dan pendampingan, peralatan dan logistik yang disiapkan terlebih dahulu adalah: (a) Bahan baku kedelai, kulit kedelai, kopra, dan kacang buncil sebagai diversifikasi tempe buncil, (b) Kemasan plastik yang lebih higienis yang sudah ada desain (c) bahan digital marketing IG dan whatsapp. Penyiapan logistik dilakukan dengan bertahap dimulai dari kedelai, limbah kedelai dalam hal ini kulit kedelai yang sebelumnya tidak termanfaatkan, dan kacang buncil. Penyiapan kemasan plastik dan desain dengan bediskusi antara pengabdi dengan mitra. Seangkan penyiapan pemasaran dengan membuat akun mitra oleh pengabdi.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program

Pelaksanaan program dilakukan bersama antara pengabdi dengan mitra. Mitra berpartisipasi langsung dalam pelaksanaan program yang meliputi: (a) Mitra berpartisipasi dalam pelatihan dan pendampingan peningkatan diversifikasi produk tempe berbasis kebutuhan pasar yaitu pembuatan tempe buncil, (b) Mitra berpartisipasi dalam pelatihan dan pendampingan peningkatan kualitas kemasan dan desain, (c) Mitra berpartisipasi dalam pelatihan dan pendampingan digital marketing IG dan whatsapp.

Adapun tahapan pembuatan diversifikasi tempe buncil diawali dari menyiapkan semua bahan berupa kedelai, kulit kedelai, kopra, dan kacang buncil. Untuk menjaga kebersihannya cuci terlebih dahulu dan lanjutkan dengan merebus kedelai hingga menjadi empuk. Untuk menjaga teksturnya rebus kedelai hingga matang dan tiriskan hingga dingin.

Berikutnya, kedelai yang sudah dingi tersebut dicampur dengan bahan lainnya seperti kopra dan kacang buncil dan sebaiknya sudah dihaluskan terlebih dahulu. Campurkan bahan secara merata dan rendam dengan air. Pastikan menggunakan air bersih. Proses ini untuk supaya kedelai lembab dan siap untuk difermentasi.



Gambar 2. Pencampuran Bahan

Selanjutnya tiriskan dengan menyaring campuran dengan saringan supaya air yang berlebihan tidak tersisa. Fermentasi campuran menggunakan ragi tempe merek Leo. Cara melakukannya dengan menaburkan secukupnya secara merata di atas campuran. Lanjutkan dengan mengaduk hingga campuran merata dengan ragi untuk optimalisasi saat terjadinya fermentasi.



Gambar 3. Proses Peragian

Proses selanjutnya mencetak tempe pada ring cetakan tempe. Masukkan campuran kedalam ring yang terbuat dari daun pisang dan padatkan secara perlahan supaya bentuknya bagus sehingga tidak mudah pecah. Tempatkan cetakan pada suhu yang hangat dan tidak terlalu lembab. Bisa juga digunakan lamou untuk menjaga kelembaban ruangan. Selama 1 x 24 jam akan terjadi proses fermentasi dan mengubahnya menjadi tempe bungkil.



Gambar 4. Pencetakan Dalam Ring Daun Pisang

Setelah tempe bungkil selesai proses fermentasi dan telah matang, selanjutnya adalah tahap pengemasan. Tahap ini dilakukan dengan menggunakan kemasan yang telah di desain sebelumnya. Tujuannya adalah supaya menambah nilai kemenarikan dari tampilan kemasan tempe bungkil sebelum dipasarkan. Langkah akhir setelah tempe bungkil dikemas adalah dipasarkan. Pemasaran dilakukan baik secara offline ataupun online. Secara online tempe bungkil dipasarkan melalui digital marketing. Digital marketing dilakukan dengan membuat akun dan promosi pada platform media sosial IG dan Whatsap.



Gambar 5. Tempe Bungkil Yang Sudah Jadi

Berdasarkan testimoni beberapa konsumen setelah kegiatan menunjukkan bahwa tempe bungkil yang dihasilkan dirasa lebih nikmat dan lembut setelah dimasak. Tempe bungkil juga lebih kuat dan tidak mudah hancur. Selain itu dari segi ukuran juga lebih pas dimana tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil. Kemasan juga lebih meyakinkan karena dirasa lebih higienis. Hal ini menunjukkan bahwa tempe bungkil yang dihasilkan memiliki kualitas yang diterima oleh

konsumen. Konsumen menunjukkan kepuasan terhadap produk tempe bungkil. Kepuasan ini penting untuk meningkatkan penjualan tempe bungkil ini yang merupakan diversifikasi produk disamping tempe konvensional yang dihasilkan mitra.



Gambar 6. Kemasan Tempe Bungkil

KESIMPULAN

Tujuan pengabdian ini adalah untuk menghasilkan diversifikasi produk tempe olahan pada UMKM tempe Bagong. Melalui pendampingan dan pelatihan dihasilkan diversifikasi yang dihasilkan berupa tempe bungkil yang merupakan campuran dari kedelai, kulit kedelai, kopra, dan kacang bungkil. Produk ini dikemas yang dihasilkan dikemas dengan lebih menarik untuk meningkatkan nilai jual. Selain itu dilakukan juga pemasaran digital melalui digital marketing. Selanjutnya produk yang dihasilkan mendapat respon positif dari konsumen yang menunjukkan kepuasan dimana kepuasan merupakan aspek penting dari penjualan dan peningkatan omset pendapatan. Berdasarkan hal ini maka disarankan kepada pelaku UMKM tempe Bagong pada khususnya untuk melanjutkan dan mempertahankan produk yang telah dihasilkan. Pemasaran secara lebih masif yang diikuti kontrol terhadap kualitas produk akan menjadi kunci suksesnya usaha ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi (DRTPM) Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi selaku lembaga yang mendanai kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM). Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas PGRI Kanjuruhan serta UMKM Tempe Bagong yang sudah bersedia menjadi mitra sehingga pengabdian kepedamasyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Hidayat A, Lesmana S, Latifah Z. Peran UMKM (Usaha, Mikro, Kecil, Menengah) Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional. *Jurnal Inovasi Penelitian* .2022;3(6):6707–14.
- Jana Sandra, Nur Fitri Rachmawati, Samsudin, Anita Maulina, Sri Indrayanti⁵, Rahmani Fitra IF. Optimalisasi Kinerja UMKM Tempe Melalui Skill Manajerial Kewirausahaan. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*. 2023;4(3):640–9.
- Maskar DH, Anwar K, Prasetyo IN. Pengembangan Produk Baru: Diversifikasi Tempe di Rumah Tempe Zanada. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*. 2024;2(1):215–26.
- Perdana AT, Priambudi AP, Permana AA, Damayanti A, Pertiwi A, Fahira F. Sosialisasi dan Pendampingan Inovasi Produk Olahan Tempe Menyehatkan di Kampung Tempe Kota Tangerang. *Proseeding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat*. 2022;2(1):185.
- Sarfiah S, Atmaja H, Verawati D. UMKM Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa. *JREP (Jurnal Riset Ekonomi Pembangunan)*. 2019;4(2):1–189.
- Simanjuntak BY, Wahyudi A, Elly N, Okfrianti Y. Produk Olahan Inovatif Tempe Sebagai Alternatif Meningkatkan Konsumsi Dan Peluang Usaha. *GEMASSIKA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2022;7(1):76–83.