

Pembuatan Coklat Tempe Sebagai Inovasi Produk UMKM Di Desa Lemahabang

**Yekti Nilasari^{1*}, Deci Ratna Komala², Badar Mohammad Badrudduja³, Irfan Khusaeri⁴,
Insan Khasani⁵**

^{1, 2, 3, 4, 5}Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon

*email: nila_sardono@yahoo.com

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan sebuah inovasi pengembangan produk UMKM khususnya pada produk pangan yang ditinjau dari potensi yang terdapat di Desa Lemahabang. Potensi Desa Lemahabang ini adalah banyaknya pelaku UMKM di bidang pangan, salah satunya tempe. Tempe merupakan makanan fermentasi yang memiliki nilai ekonomi tinggi menjadikan peluang untuk melakukan sebuah inovasi yang menjadi daya tarik dalam pengembangan sebuah produk. Pengembangan inovasi ini mengubah cita rasa tempe yang biasanya asin dan gurih menjadi tempe yang bercita rasa manis. Pengabdian kepada Masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dengan melakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk coklat tempe sebagai produk inovasi UMKM bagi Desa Lemahabang. Selain itu, produk coklat tempe juga menjadi produk unik dan dapat diterima, selain terdapat banyak gizi yang bagus, coklat tempe juga memiliki banyak manfaat dan dapat dikonsumsi berbagai kalangan. Dalam mengolah sebuah produk pentingnya melakukan inovasi untuk melakukan pengembangan sebuah produk yang bertujuan memiliki daya saing dalam UMKM.

Kata kunci: Coklat, Tempe, Inovasi, UMKM

Abstract

This research aims to provide an innovation in developing MSME products, especially in food products, in terms of the potential that exists in Lemahabang Village. The potential of Lemahabang Village is that there are many MSMEs in the food sector, one of which is tempeh. Tempe is a fermented food that has high economic value, making it an opportunity to innovate which becomes an attraction in developing a product. The development of this innovation changes the taste of tempeh which is usually salty and savory to tempeh which tastes sweet. This research uses descriptive qualitative research by conducting outreach and training on making tempeh chocolate products as an innovative MSME product for Lemahabang Village. Apart from that, tempeh chocolate products are also unique and acceptable products, apart from having lots of good nutrition, tempeh chocolate also has many benefits and can be consumed by various groups. In processing a product, it is important to innovate to develop a product that aims to have competitiveness in MSMEs.

Keywords: Chocolate, Tempeh, Innovation, MSMEs

DOI: <https://doi.org/10.52188/psnpm.v4i-.1012>

©2024 Authors by Universitas Nahdlatul Ulama Cirebon



PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) merupakan potensi bisnis yang sangat digalakkan oleh pemerintah karena semakin banyak masyarakat berwirausaha maka semakin baik dan kukuhnya perekonomian suatu daerah karena sumber daya lokal, pekerja lokal, dan pembiayaan lokal dapat terserap dan bermanfaat secara optimal (Listyaningsih, 2020). Dalam era perkembangan bisnis di Indonesia usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) menjadi sektor dalam nilai perekonomian Indonesia. Usaha mikro, kecil, menengah (UMKM) ini sangat penting untuk membantu perekonomian sekaligus memiliki nilai dalam menciptakan dan mengembangkan produk dalam sebuah usaha. Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan pasar kepada produsen untuk dirasakan, diminta, diambil, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi, sesuai dengan kebutuhan atau keinginan pasar yang bersangkutan (Nilasari, 2022).

Selama melakukan pengabdian di Desa Lemahabang, mata pencaharian penduduk di sana merupakan pedagang. Banyak pelaku UMKM di Desa Lemahabang dan bervariasi terutama dalam produk pangan. Selama observasi di Desa Lemahabang, Kabupaten Cirebon terdapat beberapa pabrik pangan. Salah satu produk pangan di Desa Lemahabang ini adalah tempe. Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang mendunia, dibuat pertama kali oleh masyarakat di daerah Jawa Tengah dan muncul pada tahun 1700-an (Astuti, 2000). Tempe merupakan makanan yang terbuat dari biji kedelai atau beberapa bahan lain yang diproses melalui fermentasi dari apa yang secara umum dikenal sebagai “ragi tempe” (nasional, 2012). Tempe juga merupakan produk yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan mengandung banyak manfaat. Berikut daftar pabrik tempe yang ada di Desa Lemahabang:

Table 1. Lokasi pabrik tempe Desa Lemahabang

No	Alamat pabrik	Jumlah pabrik
1	RT 20 RW 06 Dusun 3	6

Sumber: Profil Desa Lemahabang

Dalam hasil pengolahan tempe tersebut, produk tempe yang di hasilkan sekedar memiliki cita rasa asin dan gurih ketika sampai di lidah konsumen. Dan hasil olahan tempe di desa tersebut tekstur tempe masih kurang baik, menurut (Sarwono, 2005) tempe yang baik mempunyai bentuk kompak yang terikat oleh miselium sehingga terlihat berwarna putih dan bila diiris terlihat keping kedelainya, terbentuk aroma dan rasa yang khas pada tempe disebabkan terjadinya degradasi komponen – komponen dalam tempe selama berlangsungnya proses fermentasi,.

Tempe adalah salah satu produk fermentasi kedelai yang memiliki berbagai zat gizi dan komponen bioaktif yang memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan. Salah satu komponen bioaktif pada tempe yaitu isoflavon. Mekanisme isoflavon yang paling populer dalam memberikan manfaat kesehatan adalah bertindak sebagai agonis sekaligus antagonis bagi estrogen. Isoflavon bersifat agonis dengan estrogen karena strukturnya yang mirip. Dan dapat berikatan dengan estrogen reseptor dan bertindak sebagai estrogen sehingga meningkatkan kadar estrogen ketika kadar estrogen dalam tubuh rendah. Hormon estrogen sangat bermanfaat bagi kesehatan tulang, jantung, organ reproduksi, pembuluh darah, serta otak sehingga kekurangan estrogen akan sangat berbahaya. Melihat potensi yang ada, dilakukan pengembangan inovasi olahan tempe agar memiliki cita rasa berbeda. (Astawan, 2017)

Melihat adanya potensi yang dimiliki di desa lemah abang sebagai penghasil tempe , maka penulis melaksanakan pengembangan olahan produk tempe yang tidak hanya sebagai lauk makan tetapi produk tempe ini bisa diolah menjadi cemilan yang banyak disukai para remaja khususnya yaitu coklat tempe. Penulis memberi ide inovasi produk ini dengan tujuan untuk membahas pengembangan produk olahan tempe dengan memberikan inovasi dalam pengolahannya khususnya menjadi produk yang lebih modern dan diminati berbagai kalangan yaitu dengan cara melakukan perpaduan tempe dan coklat sehingga mengubah cita rasa asin menjadi tempe yang memiliki cita rasa manis tanpa menghilangkan rasa tempe itu sendiri. Inovasi produk merupakan upaya untuk memperbaiki produk, meningkatkan, mengembangkan, dan menyempurnakan produk yang selama ini di produksi oleh pelaku usaha atau perusahaan. Inovasi produk dapat diartikan sebagai perbaikan atau perubahan pada produk yang telah ada sebelumnya atau melalui penciptaan produk baru yang benar-benar beda dengan produk sebelumnya. (Fauzan, 2023)

Berdasarkan beberapa hal tersebut diatas, maka perlu dilakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan coklat tempe di Desa Lemahabang untuk sebagai pengembangan tempe yang sehingga memberikan sebuah inovasi olahan produk yang dapat meningkatkan nilai pertumbuhan ekonomi dikalangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sekaligus menginovasi potensi yang ada di Desa Lemahabang.

METODE

Berdasarkan permasalahan dan tujuan pengabdian kepada masyarakat yang telah di jelaskan, maka pendekatan yang digunakan adalah partisipatif. Metode pengabdian masyarakat yang berfokus pada keterlibatan aktif semua pihak yang terlibat dalam kegiatan. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa setiap pihak, seperti pelaku UMKM yakni ibu-ibu kader PKK dan fasilitator pengabdian (dosen atau mahasiswa), berkontribusi secara langsung dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi program.

Untuk mencapai keberhasilan pengembangan inovasi produk coklat tempe, maka dilaksanakan kegiatan demonstrasi sekaligus pelatihan pembuatan coklat tempe yang bertujuan untuk memberikan informasi, pengetahuan, serta keterampilan para kader PKK dalam mengolah produk coklat tempe. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan coklat tempe dilaksanakan di Kantor Desa Lemahabang pada tanggal 4 September 2024 yang dihadiri oleh Pemerintah desa, dan kader PKK dengan menggunakan pendekatan interaktif.



Gambar 1. Sosialisasi Coklat Tempe
Sumber: Dokumentasi KKN

Untuk mencapai keberhasilan dalam inovasi produk UMKM ini dapat diukur dengan testimoni dari banyaknya pembeli dari Masyarakat yang menyukai produk coklat tempe ini dan berdasarkan kepuasan konsumen terhadap produk coklat tempe.

HASIL

Kegiatan dimulai dengan mempresentasikan kandungan dan manfaat dari coklat dan tempe, kemudian pemaparan resep coklat tempe, dan cara pengolahan coklat tempe. Sampel juga di berikan kepada pemerintah desa dan Kader PKK yang hadir. Kegiatan presentasi ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman secara komprehensif menyangkut produk yang akan dibuat.

Salah satu cara agar membantu pemahaman lebih relevan pada kegiatan ini yaitu dengan dilengkapi pelatihan berupa praktik langsung yang melibatkan kader PKK Desa Lemahabang. Kegiatan ini dimulai dengan:

- 1) Mempersiapkan alat dan bahan
- 2) Mengiris tempe dengan ukuran kecil lalu digoreng hingga kering
- 3) Memotong coklat batang dan dilelehkan
- 4) Setelah coklat meleleh, coklat dituangkan ke dalam tempe kering dan diaduk hingga merata
- 5) Masukan ke dalam cetakan dan dinginkan hingga membeku
- 6) Kemudian, kemas coklat menggunakan *gold foil/aluminium foil*
- 7) Susun di dalam toples
- 8) Kemudian simpan di lemari pendingin



Gambar 2. Pelatihan pembuatan coklat tempe
Sumber: Dokumentasi KKN



Gambar 3 . Pelatihan Pembuatan Coklat Tempe
Sumber: Dokumentasi KKN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan coklat tempe ini diapresiasi oleh pemerintah desa dan kader PKK. Produk coklat tempe ini menjadi sebuah inovasi bagi kader PKK khususnya kader PKK pokja UP2K Desa Lemahabang. Sehingga dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan coklat tempe kader PKK sangat antusias untuk ikut serta dalam membantu proses pembuatan coklat tempe.

Keunggulan dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan coklat tempe ini adalah diterimanya produk coklat tempe dengan baik. Produk yang menginovasi kader PKK nantinya akan dibazarkan dalam acara PKK. Selain itu, coklat tempe juga digemari di berbagai kalangan usia dan dapat diterima di lidah konsumen. Namun, dalam pembuatan produk coklat tempe terdapat kendala yaitu tempe Lemahabang lebih mudah busuk dan kurang padat. Sehingga dalam pengolahan coklat tempe harus benar-benar mendapatkan komposisi yang pas terutama dalam bahan utamanya yakni tempe. Ada beberapa faktor penyebab tempe dapat mudah membusuk diantaranya:

- 1) Kedelai tidak dicuci bersih
- 2) Fermentasi yang terlalu lama
- 3) Ragi tempe terlalu banyak



Gambar 4. Foto bersama kader PKK
Sumber: Dokumentasi KKN

Selama melakukan pengabdian di Desa Lemahabang dan membuat sebuah inovasi produk coklat tempe, kelompok 06 juga telah memasarkan produk coklat tempe dari mulut ke mulut (*word of mouth*) selama di posko. Coklat tempe digemari anak-anak di lingkungan posko. Produk coklat tempe ini telah diberi label khusus dari kelompok 06 KKN Desa Lemahabang yang dapat di tempel di kemasan produk coklat tempe.



Gambar 5. Label coklat tempe
Sumber: Dokumentasi KKN



Gambar 6. Produk Coklat Tempe

Sumber: Dokumentasi KKN

Produk coklat tempe ini dapat menjadi peluang bisnis UMKM, kendala lainnya yaitu belum ada manajemen pemasaran. Menurut (Encep Saefullah, 2022) manajemen pemasaran adalah alat analisis, perencanaan, penerapan, dan pengendalian program yang dirancang untuk melaksanakan fungsi-fungsi manajemen yaitu menciptakan, membangun, mengendalikan, dan mempertahankan pertukaran yang menguntungkan dengan sasaran pasar dalam rangka menyampaikan produk dan mencapai tujuan utama perusahaan dari pihak produsen ke konsumen yaitu memperoleh laba.

Diskusi

Informasi yang dapat diperoleh pada awal kegiatan adalah masyarakat Desa Lemahabang belum mengetahui bahwa tempe dapat diolah bersamaan dengan coklat. Umumnya, tempe hanya memiliki cita rasa asin dan gurih ketika sampai di lidah konsumen, masyarakat Desa Lemahabang belum mengetahui bahwa tempe dapat juga menjadi kudapan yang mengandung banyak gizi.

Membuat produk coklat tempe menjadi daya tarik untuk meningkatkan inovasi produk pangan di Desa Lemahabang terutama dalam meningkatkan kreativitas UMKM. Adanya program sosialisasi dan pelatihan pembuatan coklat tempe yang dihadiri pemerintah desa dan kader PKK dapat membuktikan bahwa tempe tidak hanya sebagai makanan pelengkap, namun tempe dapat menjadi kudapan yang bercita rasa manis. Hal ini di anggap unik oleh sebagian kalangan setelah merasakan coklat tempe.

Setelah mengetahui kandungan gizi, manfaat, dan cara pembuatan coklat tempe, kader PKK tertarik untuk melakukan bazar dalam acara PKK kedepannya. Coklat tempe ini memiliki kualitas produk. Kualitas produk memiliki pengaruh yang luas terhadap reputasi perusahaan, kemampuan untuk membedakan dirinya dari pesaing, serta kesehatan dan stabilitas keuangan secara keseluruhan, selain dampak nyata terhadap kebahagiaan pelanggan (Fitriyani1, 2024).

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan coklat tempe di Desa Lemahabang sebagai inovasi pengembangan dalam menciptakan produk pangan dan meningkatkan nilai UMKM Desa Lemahabang merupakan suatu bentuk pengabdian kepada masyarakat sebagai implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi. Kegiatan pengabdian dalam memberikan inovasi pengembangan produk UMKM Desa Lemahabang berjalan dengan baik. Melalui kegiatan ini, masyarakat Desa

Lemahabang memiliki inovasi untuk meningkatkan mutu UMKM khususnya kader Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) pokja Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga (UP2K).

Masih ada beberapa kendala dalam pembuatan produk coklat tempe yang menjadi salah satu tugas penting untuk pengembangan inovasi selanjutnya, perlu lebih banyak kreasi rasa dan pembuatan label sertifikasi produksi pangan industri rumah, sertifikat halal, dan Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM), serta hak paten atas hasil kreasi yang telah dibuat. Kesemuanya ini sangat penting agar produk yang telah dihasilkan akan dikenal dan aman serta halal di konsumsi konsumen dan hasil kreasi produk yang telah di hak patenkan tidak akan di ambil alih oleh pengakuan yang lain. Tetapi untuk memperoleh sertifikasi-sertifikasi tersebut tentulah akan membutuhkan *cost* yang tidak sedikit. Harapannya, produk coklat tempe ini dapat di pasarkan lebih luas lagi dan sudah menjadi produk inovasi unggulan dengan banyak *variant* coklat tempe.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2017). Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan. *Scientific Repository IPB University*, <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/88417>.
- Astuti, M. (2000). Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pacific J Clin Nutr* (2000) 9(4): 322–325, 1.
- Encap Saefullah, S. M. (2022). *Manajemen Usaha Mikro, Kecil*. Serang,: CV.EUREKA MEDIA AKSARA.
- Fauzan, I. L. (2023). Pengaruh Inovasi Produk, Orientasi Pasar Dan Orientasi Kewirausahaan Terhadap Kinerja Pemasaran. *Jurnal Kajian Pendidikan Ekonomi dan Ilmu Ekonomi*, <https://journal.unpas.ac.id/index.php/oikos/article/view/8809/5214>.
- Fitriyani1, F. (2024). Pengaruh Inovasi, Kualitas Produk dan Strategi Perusahaan. *Jurnal Siber Multi Disiplin (JSMD)*, 3.
- Listyaningsih, E. (2020). *Kontribusi UMKM terhadap Kesejahteraan Masyarakat*. Yogyakarta: ANDI.
- Nasional, B. s. (2012). *tempe: persembahan indonesia untuk dunia*. jakarta: jakarta.
- Nilasari, N. Y. (2022). *Buku Ajar Kewirausahaan*. Cirebon: CV. Feniks Muda Sejahtera.
- Sarwono. (2005). *Membuat tempe dan Oncom*. Jakarta : Penebar Swadaya.