

SOSIALISASI OLAHAN TEMPE MENJADI NUGGET SEBAGAI PRODUK USAHA MASYARAKAT DI KELURAHAN SUNGAI RASAU

Zulfahita¹, Eti Sunarsih², Wahyuni Oktavia³, Safrihady⁴, Lili Yanti⁵, Sri Mulyani⁶, Gunta Wirawan⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Ilmu Pendidikan, Institut Sains dan Bisnis Internasional (ISBI) Singkawang, Jl. STKIP – Kel. Naram, Singkawang, Kalimantan Barat, Indonesia - 79151
¹e-mail zulfahita.syakila@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan dan pemahaman masyarakat di Kelurahan Sungai Rasau Kecamatan Singkawang Utara, Kota Singkawang tentang cara mengolah tempe menjadi *nugget*. Metode pengabdian yang digunakan dengan cara memberikan materi dan penayangan video tutorial tentang pembuatan tempe menjadi nugget. Kegiatan ini diikuti oleh IRT (Ibu Rumah Tangga) dan PKK. Hasil dari kegiatan sosialisasi ini yaitu berupa produk usaha *nugget* dari tempe yang siap untuk dipasarkan dan dimanfaatkan untuk kebutuhan rumah tangga, dapat menjadi peluang usaha, dan memberikan *income*/pemasukan. Selain itu, 80% peserta sangat puas dan 20% peserta puas terhadap sosialisasi yang diberikan oleh tim pengabdian.

Kata Kunci: sosialisasi, tempe, nugget

Abstract

The aim of this activity is to increase the ability of the community in Sungai Rasau Village, North Singkawang District, Singkawang City on how to process tempeh into nuggets. The service method used is by providing materials and showing tutorial videos about making tempeh into nuggets. This service activity was attended by housewives and PKK in Sungai Rasau Village, North Singkawang District. The result of this socialization activity is in the form of a nugget business product from tempeh which is ready to be marketed and used for household needs, can become a business opportunity, and provide income/income. Apart from that, 80% of participants were very satisfied and 20% of participants were satisfied with the socialization provided by the service team.

Keywords: socialization, tempeh, nuggets

PENDAHULUAN

Kewirausahaan adalah proses menciptakan hal-hal baru dan inovatif untuk memberikan nilai dan membantu orang lain. Kewirausahaan merupakan hal yang penting dalam pembangunan ekonomi. Kewirausahaan merupakan inovator yang memberikan peluang lapangan kerja berdampak pada produk domestik bruto (PDB). Schumpeter dalam (Fajri, 2021) kewirausahaan tidak hanya mengacu pada organisasi bisnis, tetapi juga inovasi dan pengembangan bisnis berkelanjutan.

Istilah kewirausahaan sosial ini memiliki kompilasi kata dengan kata “sosial” sehingga istilah kewirausahaan sosial.

Wirausaha sosial merupakan salah satu cara mencapai masyarakat yang mandiri dan sejahtera dengan menciptakan keseimbangan antara keuntungan dan dampak positif terhadap lingkungan sosial. (Saragih & Elisabeth, 2020) memaparkan bahwa wirausaha sosial mampu menjadikannya seseorang sebagai innovator atau agen perubahan dalam perekonomian. Kewirausahaan sosial bertujuan untuk mengatasi problematika kemiskinan di tengah masyarakat. Sejalan dengan itu, Saragih (2017) memaparkan bahwa “kewirausahaan sosial bekerja dengan mendefinisikan masalah sosial tertentu dan kemudian mengatur, membuat dan mengelola usaha sosial untuk mencapai perubahan yang diinginkan”. Setiap orang sebagai warga negara perlu usaha keras untuk membuat aktivitas kewirausahaan sosial berjalan dan membawa manfaat (Wibowo & Nulhaqim, 2015). Kewirausahaan juga berfungsi menyerap tenaga kerja. Tingkat kewirausahaan di Indonesia masih sangat rendah, dengan jumlah wirausaha baru mencapai 1,65% dari total penduduk Indonesia sebanyak 271 juta jiwa per Desember 2020. (Sianipar, et al., 2022). Kualitas sumber daya manusia di Indonesia masih rendah dan sebagian masyarakat masih hidup di bawah garis kemiskinan. Perlu dicari alternatif untuk meningkatkan kualitas dan kapasitas mereka melalui program pemberdayaan masyarakat (Harsana, 2013).

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan bahwa kegiatan-kegiatan berwirausaha di Kelurahan Sungai Rasau sangat minim sekali. Selain itu, ibu-ibu rumah tangga dominan tidak bekerja. Oleh karena itu, hal tersebut menjadi kesempatan bagi tim pengabdian untuk melakukan kegiatan sosialisasi kewirausahaan sosial di lokasi tersebut. Penguatan masyarakat perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas dan keterampilan masyarakat serta membentuk tenaga kerja yang berdaya saing dan inovatif (Irdalisa et al., 2023). Kegiatan pengabdian tersebut berupa sosialisasi pengolahan tempe menjadi nugget yang mudah, berkelanjutan, dan dapat menumbuhkan sikap mandiri, aktif, kreatif, dan inovatif serta mampu melihat peluang dan kesempatan. Selain itu, hal ini membantu negara bagian dan pemerintah menciptakan lapangan kerja baru, dan usaha kecil

menciptakan banyak unit tenaga kerja baru dengan merekrut pekerja baru yang dapat berkontribusi terhadap pendapatan rumah tangga. (Amri & Safitri, 2023).

Banyak sekali bentuk kewirausahaan sosial, satu di antaranya adalah pada bidang kuliner. Kuliner merupakan hal yang akrab di kalangan ibu-ibu rumah tangga. Nurmala, et al. (2022) memaparkan kuliner tergolong sektor yang berdampak moderat bagi para pelaku kuliner yang memiliki gerai makanan karena pembatasan mobilitas. Pada pengabdian ini tim mengadakan kegiatan sosialisasi olahan tempe menjadi nugget sebagai produk kewirausahaan sosial. Upaya penyelesaian permasalahan sosial melalui pendekatan kewirausahaan menunjukkan kemajuan yang luar biasa. Kewirausahaan berperan penting dalam pembangunan ekonomi dan menjadi modal sosial bagi masyarakat (Cabras & Mount, 2016).

Tempe merupakan makanan fermentasi tradisional yang terbuat dari kedelai dan kultur starter *Rhizopus oligosporus*. Tempe merupakan produk olahan kedelai yang berfungsi melawan jamur bernama *Rhizopus sp.* akan terjadi. Terutama dari spesies *Rhizopus oligosporus* yang telah mengalami proses fermentasi (Aryanta, 2020). Tempe mengandung jamur, maka akan dihasilkan beberapa enzim. Misalnya menghasilkan enzim protease yang dapat memecah protein menjadi peptida pendek dan asam amino bebas, serta enzim lipase yang memecah lemak menjadi asam lemak. , juga menghasilkan enzim amilase yang dapat memecah karbohidrat kompleks menjadi karbohidrat sederhana (Radiati dalam Suknia & Rahmani (2020).

Aryanta (2020) produk tempe tradisional ini mengandung nutrisi penting (karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral) serta senyawa bioaktif berkualitas tinggi seperti vitamin B12, antidiare, antikanker, dan menurunkan kolesterol jahat, sangat bermanfaat bagi kesehatan. Antioksidan jenis isoflavon (daidzein, glisitin, genistein, 6,7,4-trihidroksiisoflavon).

Selain itu, tempe baik untuk mengobati diare, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan jantung, memperlambat proses penuaan, menurunkan berat badan, memenuhi kebutuhan vitamin B12, mengatasi efek kembung, mengurangi risiko penyakit parkinson, dan masih banyak lagi. Menurunkan kadar kolesterol jahat dan mencegah berbagai penyakit seperti penyakit jantung koroner,

osteoporosis, penyakit pencernaan, dan kanker. anemia, diabetes, asma (Fajri, 2021).

Satu di antara keluhan yang mayoritas masyarakatnya pembuat tempe adalah Kelurahan Sungai Rasau. Hasil dari olahan tempe tersebut dijual ke pasar atau dititipkan ke warung-warung. Kadang sisa tempe yang tidak laku dijual dibiarkan begitu saja dan menjadi limbah. Seperti yang diketahui, alam rangka meningkatkan umur simpan dan daya terima tempe serta melakukan diversifikasi jenis pangan berbahan dasar tempe, perlu dipikirkan bentuk-bentuk transfer teknologi yang dapat meningkatkan status tempe sebagai bahan pangan tradisional (Arbie, et al., 2019). Oleh karena itu, tim pengabdian tertarik melakukan sosialisasi olahan tempe menjadi *nugget* agar mempunyai nilai jual. Sosialisasi pembuatan tempe menjadi nugget ini memberikan kepada ibu-ibu rumah tangga dan PKK yang tidak memiliki kegiatan untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari dan kegiatan berwirausaha, sehingga dapat berdampak pada kesadaran untuk dapat kreatif dan inovatif dalam melihat peluang berwirausaha. Selain itu, manfaat yang didapatkan dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga dapat melaksanakan proses pembuatan tempe bukan hanya menjadi olahan yang memiliki nilai konsumsi saja melainkan memberikan nilai jual sehingga dapat menjadi peluang usaha dan memberikan *income*/pemasukan untuk Ibu-ibu rumah tangga dan uang Kas kelompok PKK.

METODE

Metode pengabdian yang digunakan dengan cara memberikan materi dan penayangan video tutorial tentang pembuatan tempe menjadi *nugget*. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 20 orang terdiri dari Ibu Rumah Tangga dan Ibu-ibu PKK. Adapun tahapan kegiatan ini meliputi tiga tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi.

Tahap Persiapan

Pada tahap ini melakukan survei lokasi sosialisasi, berkoordinasi dengan pihak Kelurahan Sungai Rasau, mengurus perizinan dengan pihak kampus untuk melakukan sosialisasi, melakukan percobaan pembuatan produk *nugget* tempe,

penyusunan materi, pembuatan video tutorial olahan *nugget* tempe, dan menyiapkan produk sebagai bingkisan oleh tim pengabdian.

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan sosialisasi diberikan kepada ibu-ibu rumah tangga dan PKK mengenai materi mengolah tempe menjadi *nugget* dan menayangkan video tutorial pembuatan *nugget* tempe. Pada tahap terdiri atas tahap pembukaan oleh pembawa acara dari tim pengabdian, perkenalan mahasiswa selaku tim pengabdian, kata sambutan dari ketua tim pengabdian, kata sambutan dari Wakil Lurah Sungai Rasau, penyampaian materi sosialisasi dan penayangan video tutorial, sesi tanya jawab, tahap penutupan disertai dengan pemberian bingkisan kepada partisipan, sesi foto tim bersama partisipan sosialisasi.

Tahap Evaluasi

Tim pengabdian melakukan evaluasi untuk mengetahui ketercapaian target pelaksanaan dengan menggunakan teknik komunikasi tidak langsung yaitu berupa angket untuk mengetahui respon peserta terkait kegiatan sosialisasi yang dilakukan dan teknik studi dokumenter berupa dokumentasi kegiatan, berupa foto kegiatan sosialisasi dan hasil olahan *nugget* tempe.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap persiapan tim terlebih dahulu melakukan survei ke lokasi dan berkoordinasi dengan Kepala Lurah Sungai Rasau. Survei dan koordinasi dilakukan pada 30 Mei 2022. Lalu, tim mengurus perizinan dari kampus untuk melakukan sosialisasi. Kemudian tim kembali ke Kelurahan Sungai Rasau untuk memberikan surat izin dari kampus agar ditandatangani oleh lurah setempat. Tim kemudian menyusun materi kewirausahaan sosial dengan sumber dari buku dan artikel jurnal ilmiah. Pada tanggal 9 Juni 2022, tim melakukan pengolahan *nugget* dari tempe dan merekam langkah-langkah pembuatan sekaligus melakukan *packing* produk sebagai bingkisan untuk partisipan sosialisasi. Pada tahap pengolahan, tim menyiapkan bahan-bahan berupa tempe, telur, daun bawang, wortel, kaldu, tepung bumbu, tepung roti. Serta alat perlengkapan, yaitu plastik *packing*, sarung tangan, pisau, alat parut, spatula, cetakan, dandang, baskom, dan lainnya.

Pada tahap sosialisasi penyampaian materi tentang cara membuat olahan *nugget* tempe, konsep kewirausahaan sosial, strategi kewirausahaan sosial, dan macam-macam kewirausahaan sosial, serta penayangan video tutorial olahan *nugget* tempe. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 1 dan 2 di bawah ini.



Gambar 1 Penyampaian Materi Sosialisasi



Gambar 2 Penayangan Video Tutorial Pembuatan Nugget Tempe

Darma et al. (2022) menjelaskan, pelaku ekonomi perlu menerapkan strategi inovasi produk. Mengingat perkembangan teknologi yang semakin pesat saat ini tentunya menghasilkan banyak jenis dan cara pemasaran yang digunakan oleh para pelaku ekonomi lainnya, maka para pelaku ekonomi juga harus kreatif dalam memasarkan produknya. Pada pembuatan *nugget* pada PKM ini sedikit berbeda, yaitu ada tambahan irisan daun bawang, parutan wortel, kaldu, dan tepung bumbu sehingga menjadikan lebih berasa dan khas.

Hal ini diperkuat oleh pendapat penelitian lain yang memberikan rasa agar penikmat tidak bosan. Arbie et al. (2019) dalam penelitiannya proses *nugget* ini

terbuat dari bawang putih yang mempunyai aroma khas sehingga mempunyai aroma yang harum. Selain itu, *nugget* tempe dapat dijadikan makanan pengganti bagi warga yang tidak bisa mengonsumsi daging. Nugget tempe juga dapat dijadikan produk kewirausahaan sosial di bidang kuliner. Nugget tempe ini diharapkan nanti bisa membuka lapangan kerja baru di lingkungan ibu rumah tangga dan menambah kas untuk kelompok Ibu-ibu PKK.

Di akhir kegiatan tim menyebarkan angket untuk mengetahui respon peserta terkait kegiatan sosialisasi yang dilakukan. Hasil angket respon peserta dapat dilihat pada Gambar 3 di bawah ini.



Gambar 3 Hasil Angket Respon Peserta Sosialisasi

Berdasarkan hasil angket respon pada Gambar 3, sekitar 80% ibu-ibu rumah tangga dan PKK yang mengikuti kegiatan sosialisasi ini memberikan respon yang sangat puas, 20% memberikan respon puas terhadap sosialisasi yang diberikan. Hal ini berarti bahwa peserta meyakini bahwa dengan memahami materi yang diberikan oleh tim akan dapat melanjutkan apa yang telah diberikan dan disarankan sesuai dengan materi yang sudah diberikan (Adlika, dkk., 2023). Selain itu, tingkat kepuasan juga dilihat dari antusias peserta, aktif dalam mengajukan pertanyaan terkait isi materi yang disampaikan (Rehansyah, dkk., 2024). Oleh karena itu, untuk keberlanjutan dan perbaikan di masa mendatang, rencananya kelompok Ibu PKK di Kelurahan Sungai Rasau akan mengajukan produk *nugget* tempe ini sebagai program kerja kepada Pemerintah Kota Singkawang. Dalam kegiatan sosialisasi,

tim pengabdian tidak hanya memberikan materi dan video tutorial, tetapi juga memberikan sampel olahan tempe yang sudah menjadi *nugget* agar bisa dicicipi dan lihat secara langsung hasilnya. Contoh hasil olahan *nugget* tempenya dapat dilihat pada Gambar 4 di bawah ini.



Gambar 4 Contoh Hasil Olahan *Nugget* Tempe

SIMPULAN

Kegiatan sosialisasi olahan tempe menjadi *nugget* sebagai produk kewirausahaan sosial dapat meningkatkan kemampuan dan pemahaman masyarakat di Kelurahan Sungai Rasau, Kecamatan Singkawang Utara. Proses kegiatan sosialisasi berjalan dengan baik dan mendapat respon positif serta apresiasi dari seluruh peserta, sehingga membuka gambaran bagi kelompok Ibu-ibu PKK dalam melakukan pengajuan program kerja kepada Pemerintah Kota Singkawang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada pihak STKIP Singkawang yang telah memberikan izin untuk melakukan sosialisasi. Tim juga menyampaikan terima kasih kepada Lurah Sungai Rasau yang telah memfasilitasi tempat dan perlengkapan yang dibutuhkan seperti proyektor dan *sound system*, juga kepada ibu-ibu rumah tangga dan PKK yang telah berkenan menghadiri sosialisasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amri, S., & Safitri, D. (2023). *Penerapan Strategi Pemasaran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) melalui Media Sosial pada Pelaku Home Industry Tempe*. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 38–46.
- Adlika, N. M., Anasi, P. T., & Harjanti, D. T. (2023). *Sosialisasi Pengurangan Resiko Bencana Tingkat Sekolah Dasar*. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 603-611.
- Arbie, M. F., Mutsyahidan, A. M. A., & Umela, S. (2019). *Nugget tempe dengan Variasi Penambahan Tepung Tapioka dan Pati Sagu*. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 3(1), 32–42.
- Aryanta. (2020). *Manfaat Tempe untuk Kesehatan*. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50.
- Cabras, I., & Mount, M. (2016). *Economic Development, Entrepreneurial Embeddedness and Resilience: The Case of Pubs in Rural Ireland*. *European Planning Studies*, 24(2), 254–276.
- Darma, D. A., Abdussamad, Z. K., & Rahman, E. (2022). *Pengaruh Strategi Inovasi Produk dan Pemasaran Media Sosial terhadap Keunggulan Bersaing pada UMK Kuliner di Kota Gorontalo*. *JAMBURA: Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 5(1), 238–250.
- Fajri, A. (2021). *Peran Kewirausahaan dalam Pembangunan Ekonomi*. *Iqtishodiyah : Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 7(2).
- Harsana, M. (2013). *Peluang Usaha Kuliner untuk Pemberdayaan Masyarakat*. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*.
- Irdalisa, I., Ritonga, R. F., Elvianasti, M., Yarza, H. N., & Hanum, E. (2023). *Pelatihan Teknik Ecoprint sebagai Peluang Usaha Fashion yang Ramah Lingkungan bagi Ibu PKK Kelurahan Klapanunggal*. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 12–22.
- Nurmala, N., Sinari, T., Lilianti E, Jusmany, J., Emilda, E., Arifin, A., & Novalia, N. (2022). *Usaha Kuliner sebagai Penggerak UMKM Pada Masa Pandemi Covid 19*. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), 65–74.
- Rehansyah, M. A., Utami, A. P., Fahrul, A., Aritonang, D. A., Aureli, D., Pinem, D. K. B., ... & Damanik, R. (2024). *Pembuatan Nugget Ikan Sarden Belang untuk Peningkatan Konsumsi Ikan di Desa Citradamai*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(7), 2647-2652.
- Rieuwpassa, A. (2022). *Manfaat Kewirausahaan bagi Masyarakat Desa di Desa Sameth Kecamatan Pulau Haruku*. *MAREN: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 93–98.
- Saragih, R. (2017). *Membangun Usaha Kreatif, Inovatif, dan Bermanfaat melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial*. *Jurnal Kewirausahaan*, 3(2), 26–34.

- Saragih, R., & Elisabeth, D. M. (2020). Kewirausahaan Sosial dibalik Pandemi Covid-19: Penelusuran Profil dan Strategi Bertahan. *Jurnal Manajemen*, 1(1), 47–56.
- Sianipar, M., Sari, A. I., & Fahlevi, A. (2022). Pengaruh Kemampuan Wirausaha, Peluang Usaha, dan Tingkat Pendidikan terhadap Pendapatan UKM Sektor Kuliner di Kecamatan Medan Johor. *Jasmien*, 2(03), 194–204.
- Suknia, S., & Rahmani, T. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1).