



Sosialisasi Kewirausahaan Kerupuk Tempe dalam Meningkatkan UMKMMasyarakat di Desa Karang Gading

Helmi Salman Faris¹, Ade Nurul Wahyuni², Shalsha Billa Risky³, Sahrul Affan⁴, Muhammad Ilham⁵

¹Perbankan Syari'ah, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat

email: karanggading944@gmail.com

²Pendidikan Agama Islam, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat

email: wahyuniadenurul@gmail.com

³Perbankan Syari'ah, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat

email: riskyshalshabilla30@gmail.com

⁴Pendidikan Agama Islam, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat

email: sahrulaffan63@gmail.com

⁵Pendidikan Agama Islam, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat

email: muhhammadilhampa1@gmail.com

Abstrak

Seminar kewirausahaan kerupuk tempe merupakan upaya untuk mengedukasi masyarakat dalam meningkatkan UMKM masyarakat desa karang gading. Usaha kerupuk tempe merupakan usaha yang bisa menjanjikan peluang bisnis yang besar bagi masyarakat dikarenakan kerupuk tempe sangat banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, mulai dari anak-anak, dewasa, hingga orang tua. Kerupuk tempe biasa dijadikan teman makan maupun cemilan. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan umkm desa karang gading serta mendorong pendapatan ekonomi keluarga melalui usaha kerupuk tempe.

Kata Kunci: *Kerupuk Tempe, Meningkatkan Usaha Mikro Kecil Menengah, Masyarakat Karang Gading*

Abstract

The tempe cracker entrepreneurship seminar is an effort to educate the public in improving the SMEs of the Karang Gading village community. The tempeh cracker business is a business that can promise big business opportunities for the community because tempeh crackers are very popular with the Indonesian people, from children, adults, to the elderly. Tempe crackers are usually used as a meal companion or snack. The aim of this program is to improve the SMEs of Karang Gading village and encourage family economic income through the tempe cracker business.

Keywords: *Tempeh Crackers, Improving Micro, Small and Medium Enterprises, Karang Gading Public*

PENDAHULUAN

Seminar tentang kerupuk tempe berisi tentang manajemen usaha industri kerupuk tempe di desa karang gading kecamatan secanggang. Seminar ini merupakan acara yang bertujuan untuk memperkenalkan dan membahas potensi kerupuk tempe sebagai produk unggulan dari Desa Karang Gading. Kerupuk tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang memiliki nilai

gizi tinggi dan kelezatan yang tak terbantahkan. Seminar ini akan membahas berbagai aspek terkait produksi, pemasaran, dan potensi pengembangan kerupuk tempe di Desa Karang Gading. Para ahli dan praktisi di bidang ini akan membagikan pengetahuan dan pengalaman mereka dalam menghasilkan kerupuk tempe berkualitas tinggi serta strategi pemasaran yang efektif.

Selain itu, seminar ini juga menjadi ajang untuk menggali potensi ekonomi lokal, memperkuat ikatan antara masyarakat dan produk mereka, serta mendorong inovasi dalam pengembangan kerupuk tempe. Dengan adanya seminar ini, diharapkan Desa Karang Gading dapat semakin dikenal sebagai pusat produksi kerupuk tempe yang berkualitas dan berdaya saing. Oleh karena itu banyak sekali aspek-aspek yang mempengaruhi pelaku usaha terkhusus pembuatan kerupuk tempe ini seperti permasalahan ketersediaan bahan baku kacang kedelai yang berkualitas dan pengelolaan strategi pemasaran sebagai penunjang tingkat penjualan.

Tim posko KKN STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat harap seminar ini akan memberikan wawasan yang berharga bagi semua peserta, serta menjadi langkah awal untuk mengembangkan potensi kerupuk tempe di Desa Karang Gading. Mari kita bergabung dan bersama-sama menjadikan kerupuk tempe sebagai produk unggulan yang membanggakan dari Desa Karang Gading.

Dalam memproduksi serta pemasaran keripik tempe, warga masyarakat masih dilakukan dari masing-masing UKM, serta belum tergabung dalam kelompok usaha bersama. Hal ini menyebabkan sulitnya koordinasi dalam pengembangan produk, peningkatan kualitas produksi maupun perluasan pasar. Permasalahan lain yang dihadapi UKM keripik tempe adalah mahal dan sulitnya bahan baku packaging (pembungkus) produk, biaya cetak label yang tinggi serta belum dimilikinya brand usaha yang mampu meningkatkan nilai jual. Selain itu pemilik UKM keripik tempe juga belum melakukan variasi ukuran dan rasa dari produk keripik tempe, hal menjadikan kuranya nilai tambah ekonomis dan diferentiatif, karena pemasalahan minimkan kemampuan dan kreatifitas sumberdaya manusia pemilik UKM. Pemahaman literasi keuangan dari pemilik UKM Keripik Tempe juga sangat rendah, hampir semua pelaku usaha keripik tempe tidak memiliki laporan keuangan/pembukuan, sehingga menyulitkan pelaku usaha dalam mengetahui perputaran keuangan pada usahanya, bahkan keuangan yang digunakan untuk usaha masih ada yang dicampur dengan keuangan keluarga.

Pemilik usaha tidak memiliki kemampuan dalam memntukan HPP (Harga Pokok Produksi), belum mengetahui arus kas masuk dan arus kas keluar, sehingga UKM tersebut menjadi kurang berkembang, karena mengalami masalah dalam modal. Masih banyaknya kendala yang dihadapi

oleh UKM keripik tempe, maka dilakukan prioritas program pengembangan usaha yaitu peningkatan brand usaha serta pengembangan produk melalui variasi ukuran dan rasa produk keripik tempe.

METODE PELAKSANAAN

Solusi yang ditawarkan dalam menjawab permasalahan diatas adalah dengan melakukan seminar produktif yang dikemas dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM). Adapun tema PKM ini adalah "Seminar tentang Kerupuk Tempe yang dihadiri oleh peserta dari tokoh-tokoh masyarakat, tokoh pemuda/i, ibu-ibu PKK dan yang mewakili masyarakat lainnya yang berjumlah 27 orang. Kegiatan ini di laksanakan pada hari Tim posko KKN STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkats, tanggal 07 Maret 2023, bertempat di Aula Desa Karang Gading, Kecamatan Secanggang.

Tahap awal pelaksanaan dengan penyampaian materi oleh Narasumber. Pemateri yaitu Ibu Juliana Awra selaku yang memproduksi kerupuk tempe yang bernama "Kerupuk Tempe Dhacha" dan tahap selanjutnya diisi dengan cara pembuatan kerupuk tempe secara langsung serta sesi tanya jawab untuk memperdalam pemahaman terkait materi yang dibahas yang di pandu oleh mahasiswa STAI Jam'iyah Mahmudiyah, Langkat yang sedang melakukan kegiatan KKN di desa Karang Gading. Tahap terakhir membangun kesimpulan untuk mendapatkan penjelasan yang lebih final.

HASIL PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat ini berupa seminar kewirausahaan kerupuk tempe yang berlokasi di Desa Karang Gading Kecamatan Secanggang Kabupaten Langkat. Pemilihan tema kegiatan ini dilatar belakangi hasil dengan usaha msyarakat desa yang masih belum memahami pelaksanaan cara meningkatkan UMKM masyarakat Desa Karang Gading. Kegiatan ini merupakan salah satu dari program unggulan yang dilakukan mahasiswa KKN Sekolah Tinggi Agama islam Jam'iyah Mahmudiyah, Langkat yang ditugaskan di Desa Karang Gading. Kegiatan ini diharapkan menjadidi salah satu bentuk peran mahasiswa dan masyarakat dalam membantu pelaku UMKM dan masyarakat Desa Karang Gading dari sisi pengetahuan Kewirausahaan.

Berikut spanduk pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan:



Gambar 1. Brosur atau Spanduk Seminar Kerupuk Tempe

Kerupuk Tempe merupakan sejenis kerupuk yang dicampur dengan kedelai dan kerupuk ini merupakan produk baru dari sejenis kerupuk yang telah ada misalnya seperti kerupuk udang, kerupuk bawang dan kerupuk singkong. Kerupuk-kerupuk tersebut sudah banyak dikenal masyarakat Indonesia dan bahkan oleh masyarakat luar negeri.

Bahan dan Cara Pembuatan:

- a. Bahan : Tepung terigu dan tepung tapioka, Kacang kedelai dan bawang putih, Terasi, Pewarna makanan, Garam dan penyedap rasa
- b. Cara Pembuatan

Kerupuk tempe dibuat dari tepung terigu dan tepung tapioka, kedelai dan bumbu seperti bawang putih, garam dan terasi ditumbuk sampai halus. Setelah itu, dicampur dengan bleng dan tepung tapioka yang telah diencerkan kemudian tambahkan kedelai yang telah direbus dan dikupas kulitnya, lalu diaduk sampai rata. Adonan yang telah jadi ditaruh pada cetakan berupa loyang kemudian dikukus sampai masak dan lalu di dinginkan. Setelah itu, dikeluarkan dari cetakan lalu didiamkan sekitar satu malam kemudian diiris tipis-tipis, setelah itu dijemur sampai kering.



Gambar 2. Produk kerupuk tempe yang telah jadi

Seminar kewirausahaan tentang produksi kerupuk tempe mencakup beberapa topik yang relevan dengan pengembangan di sektor UMKM ini. Beberapa topik yang dibahas dalam seminar ini antara lain:

1. Pengenalan tentang kewirausahaan : Peserta diperkenalkan dengan konsep dasar kewirausahaan, termasuk pentingnya memiliki sikap kewirausahaan, identifikasi peluang bisnis dan pengembangan ide bisnis.
2. Manajemen bisnis : Peserta mempelajari prinsip-prinsip dasar manajemen bisnis, termasuk perencanaan, pengorganisasian, pengendalian, serta pengambilan keputusan yang efektif.
3. Produksi kerupuk tempe : Peserta mendapatkan pengetahuan mendalam tentang produksi kerupuk tempe, teknik pengolahan yang tepat dan pengendalian kualitas produk.
4. Inovasi dan diversifikasi produk: Peserta diajarkan tentang pentingnya inovasi dalam bisnis, termasuk diversifikasi produk untuk meningkatkan daya saing dan menarik minat pasar yang lebih luas.
5. Strategi pemasaran : Peserta mempelajari strategi kerupuk tempe yang efektif, termasuk penentuan target pasar, pengembangan merek, pemanfaatan media sosial, serta platform online.
6. Keuangan dan pengelolaan keuangan : Peserta diberikan pemahaman tentang manajemen keuangan yang baik, termasuk perencanaan anggaran pengelolaan kas dan analisis keuangan untuk mengukur kinerja bisnis.
7. Mentoring : Peserta mendapatkan mentoring dari pemateri untuk membantu mereka menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh dalam praktik seminar tersebut.



Gambar 3. Foto bersama dosen supervisor dan pemateri



Gambar 4. Proses Pembuatan

KESIMPULAN

Setelah melaksanakan seminar kewirausahaan kerupuk tempe dalam kegiatan pengabdian ini dapat tim posko KKN STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat menyimpulkan hasil dan efek yang telah dicapai : *Pertama*, Peningkatan kesadaran : kegiatan pengabdian ini telah berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya peluang bisnis terutama dalam produksi kerupuk tempe. *Kedua*, Pengetahuan dan keterampilan : Peserta kegiatan telah memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam produksi kerupuk tempe, manajemen bisnis, strategi pemasaran, dan pengelolaan keuangan. *Ketiga*, Peningkatan kualitas produk: Melalui mentoring yang dilakukan para peserta berhasil meningkatkan kualitas produk kerupuk tempe. *Keempat*, Peningkatan pendapatan dengan menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh, peserta berhasil meningkatkan pendapatan melalui peningkatan produksi dan pemasaran kerupuk tempe.

SARAN

Berdasarkan seminar kewirausahaan kerupuk tempe ini dapat tim posko KKN STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat memberikan beberapa saran berdasarkan pengalaman dari kegiatan ini: *Pertama*, Penyediaan bahan baku : Penting untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang berkualitas dan terjangkau dari para pelaku UMKM dalam memproduksi kerupuk tempe. *Kedua*, Pelatihan lanjutan : Selain pengetahuan dasar, penting untuk menyelenggarakan pelatihan lanjutan yang lebih spesifik dalam bidang kewirausahaan, manajemen bisnis, dan marketing. *Ketiga*, Jaringan dan kolaborasi : Mendorong peserta untuk membentuk jaringan dan kolaborasi dengan

pelaku bisnis lainnya baik dalam maupun luar daerah, guna saling bertukar pengalaman dan mendapatkan peluang kerja sama yang lebih luas. *Keempat*, Pendampingan berkelanjutan : Memberikan pendampingan dan mentoring yang berkelanjutan kepada peserta kegiatan pengabdian untuk membantu mereka mengatasi tantangan dan mengembangkan usaha mereka secara berkelanjutan. Dengan kesimpulan dan saran-saran ini diharapkan kegiatan pengabdian dimasa depan dapat memberikan dampak yang lebih besar dan berkelanjutan bagi masyarakat Desa Karang Gading dalam mengembangkan usaha produksi kerupuk tempe.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar besarnya kepada pihak STAI Jam'iyah Mahmudiyah, Langkat yang telah memberikan tugas untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Selanjutnya ucapan terimakasih juga tim posko KKN STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat sampaikan kepada pihak pemerintahan Desa Karang Gading Kecamatan Secanggang yang telah memberikan fasilitas dalam pelaksanaan kegiatan ini. Terima kasih kepada kepanitiaan kegiatan yaitu mahasiswa KKN Posko XII STAI Jam'iyah Mahmudiyah, Langkat yang telah menyelenggarakan acara ini serta terima kasih banyak kepada seluruh masyarakat Desa Karang Gading yang turut hadir dalam berpartisipasi kegiatan seminar kewirausahaan kerupuk tempe dengan sukses. Ucapan terima kasih kepada Lembaga penelitian dan pengabdian kepada masyarakat (LP2M) STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan tentang prosedur penyusunan dan penyerahan laporan pengabdian masyarakat pada program KKN tahun 2024.

PUSTAKA

- Koh, S.P., Jamaluddin, A., Alitheen, N. B., Moh-Ali, N., H. Mohd. Yusoff, & Long, K. 2012 Nutritional values of tempe inoculated with different strains of *Rhizopus*: its γ -aminobutyric acid content and antioxidant property. *J. Trop. Agric. And Fd. Sc.* 40: 181-192
- Margono. 2000. *Tempe. Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation: Jakarta.
- Masrukhi, and Poppy Arsil. "Kajian Mutu Keripik Tempe Di Kabupaten Banyumas." *Seminar On Application And Research in Industrial Technology, SMART*, no June (2008): 48-53
- Nout MJR, Kiers JL. 2005. A Review Tempe Fermentation, Innovation, And Functionality: Update Into The Third Millenium. *Journal of Applied Microbiology.* 98(4):789-805
- Pagarra, Halifah. (2011). Pengaruh lama perebusan terhadap kadar protein tempe kacang tunggak (*Vigna unguiculata*). *Bionature*, Vol. 12(1): 15-20

Suprpti, M. L.2003. Pembuatan Tempe. Kanisius, Yogyakarta

