

IbM KRIPIK TEMPE KOROBENGUK WONOGIRI

Hariyono

Fakultas Ekonomi, Universitas Tunas Pembangunan
email: hariyono_55@yahoo.com

Wahyu Widarjo

Fakultas Ekonomi, Universitas Tunas Pembangunan
email: wahyu_widarjo@yahoo.com

Abstrak

Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) ini bertujuan untuk meningkatkan efisiensi proses produksi dan meningkatkan nilai tambah keripik tempe benguk menjadi produk olahan yang kompetitif. Mitra program ini adalah industri rumah tangga keripik tempe korobenguk di RT 01 dan RT 02 desa Grobok, Wuryorejo, Kabupaten Wonogiri. Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan tersebut adalah dengan memberikan penyuluhan, pelatihan, dan transfer teknologi tepat guna (berupa mesin pemotong korobenguk) serta pendampingan secara berkelanjutan. Hasil yang telah dicapai dari program ini adalah sebagai berikut: 1) peningkatan pengetahuan mitra IbM tentang pentingnya teknologi produksi dan standar kualitas produk, 2) peningkatan efisiensi dan kapasitas produksi, dan 3) produk olahan keripik tempe korobenguk yang telah memiliki pengakuan ijin Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) dari dinas yang terkait dan pencantuman masa kadaluarsa produk.

Kata kunci: *Kripik tempe korobenguk, mesin pemotong korobenguk, produk industri rumah tangga (PIRT).*

1. PENDAHULUAN

Keripik tempe koro benguk adalah makanan tradisional yang dibuat dari kacang koro benguk. Produk tersebut mempunyai nilai gizi dan nilai ekonomi yang bisa digunakan sebagai alternatif bahan baku keripik tempe menggantikan kedelai.

Dibandingkan kedelai, koro benguk memiliki kandungan lemak yang lebih rendah. Kedelai memiliki kadar lemak 18-20 persen, sementara koro benguk hanya 6-8 persen. Selain itu, kandungan karbohidrat koro benguk lebih tinggi jika dibandingkan kedelai, yaitu kurang lebih

60 persen dibanding 35 persen. Koro benguk juga dapat mengurangi stress oksidatif penderita diabetes melitus tipe 2 (DM-2), baik kronik maupun akut (Retnaningsih, 2013).

Ditengah semakin melambungnya harga kedelai, kacang koro benguk diyakini mampu menjadi bahan komoditi alternatif sebagai pengganti kedelai. Pengembangannya saat ini dilakukan oleh lintas departemen guna mendukung ketahanan pangan. Kacang koro benguk sangat potensial dikembangkan sebagai bahan alternatif pembuatan tempe. Berdasarkan kapasitas per hektar, kacang

koro lebih tinggi dari kedelai, sehingga secara produktifitas, kacang koro bisa bersaing dengan produktifitas kacang kedelai yang selama ini biasa dipakai untuk bahan baku tempe. Disamping itu kelezatan tempe dari kacang koro rasanya tidak jauh berbeda dengan tempe berbahan baku kedelai (Atun, 2009).

Salah satu daerah yang sudah menggunakan kacang koro benguk sebagai bahan baku pembuatan tempe kripik adalah Kabupaten Wonogiri, khususnya di desa Grobok, Kelurahan Wuryorejo. Produk kripiktempe koro benguk di desa Grobok ini menjadi industri rumahan yang banyak dikelola oleh kaum perempuan, dengan proses produksi yang masih bersifat tradisional.

Selain proses produksi yang masih tradisional, pengemasan produknya juga masih belum sesuai standar pengemasan produk. Kripik tempe korobenguk hanya dibungkus plastik, tidak ada label kemasan yang menunjukkan tanggal kadaluarsa dan ijin PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) dari dinas terkait. Kondisi tersebut mengakibatkan tingkat produksi rendah dan kurangnya kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk yang ditawarkan.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh pelaku industri rumah tangga tempe kripik koro benguk di desa

Grobok, maka penulis berupaya untuk memberikan solusi terkait peningkatan kapasitas produksi dan pengemasan produk. Peningkatan kapasitas produksi dilakukan dengan mengaplikasikan teknologi tepat guna berupa mesin pemotong kacang koro, sedangkan kemasan produk akan didesain lebih menarik dan pencatuman tanggal kadaluarsa serta ijin PIRT.

2. MASALAH

Berdasarkan analisis situasi diatas, maka permasalahan yang dihadapi oleh pelaku industri rumah tangga kripik tempe korobenguk adalah sebagai berikut:

1. Proses produksi yang masih sangat tradisional.
2. Kemasan produk kripik tempe belum sesuai dengan standar kualitas kemasan.
3. Pengetahuan pelaku industri tentang pemasaran produk dan pengembangan usaha masih rendah.

3. METODE

Mitra program IbM ini adalah kelompok industri rumah tangga kripik tempe di RT 01, RW 4 dan RT 02, RW 4 desa Grobok, Kelurahan Wuryorejo, Kabupaten Wonogiri.

Program IbM ini dilakukan melalui beberapa tahapan untuk mencapai tujuan

yang telah ditetapkan di atas. Tahapan kegiatan dan langkah solusi kegiatan IbM adalah sebagai berikut:

a. Survei Pendahuluan

Pada tahap ini, tim IbM melakukan survei ke lokasi industri rumah tangga kripik tempe korobenguk di Wonogiri untuk mengamati dan menggali informasi terkait permasalahan yang dihadapi oleh para pelaku usaha. Selanjutnya dilakukan penentuan mitra program IbM berdasarkan kompleksitas masalah dan tingkat antusiasme warga.

b. Persiapan Pelaksanaan

Persiapan pelaksanaan program IbM diawali dengan melengkapi persyaratan administrasi baik dari Universitas Tunas Pembangunan, maupun dari pemerintah desa setempat. Selain itu, tim IbM juga melengkapi persyaratan administrasi lain yang disyaratkan, misalnya surat pernyataan kesediaan kerja sama dari mitra IbM.

c. Evaluasi Penanganan Masalah dan Sosialisasi Program

Penanganan masalah dilakukan dengan mengevaluasi permasalahan secara umum, kemudian diambil beberapa masalah prioritas berdasarkan tingkat kebutuhan mitra dan ketersediaan sumber daya dari tim pelaksana dan mitra IbM. Sebagaimana telah dijelaskan pada bagian sebelumnya, permasalahan utama mitra

IbM adalah proses produksi yang belum efektif dan efisien, serta pengemasan produk.

Oleh karena itu, tim IbM berupaya memberikan solusi dengan memberikan teknologi tepat guna berupa mesin pemotong kacang koro dan pelabelan kemasan dengan mencantumkan ijin PIRT serta tanggal kadaluwarsa produk. Setelah mengevaluasi dan menemukan solusi terhadap permasalahan yang ada, maka langkah selanjutnya adalah melakukan sosialisasi program dengan mengundang mitra IbM ke salah satu rumah warga.

d. Penyuluhan dan Pelatihan

Pada tahap ini, tim IbM melakukan pemaparan materi tentang pentingnya teknologi dalam proses produksi, pentingnya pengemasan dan pelabelan produk, dan strategi pengembangan usaha. Selanjutnya tim IbM melakukan pelatihan penggunaan mesin pemotong kacang koro dan pengemasan produk.

e. Monitoring dan Pendampingan

Monitoring dan pendampingan dilakukan tim dengan melakukan kunjungan ke lokasi mitra minimal satu bulan satu kali. Pada tahap ini tim IbM mengamati penggunaan mesin pemotong kacang koro untuk menentukan tingkat efisiensi dan efektivitas dari peralatan tersebut. Selain itu, tim juga mengamati

proses pengemasan produk yang dilakukan setelah dilakukan pelatihan.

4. PEMBAHASAN

Program IbM ini dilaksanakan oleh tim kurang lebih selama delapan bulan. Pada tahapan pertama, yaitu survei di lokasi mitra ditemukan beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra, khususnya dalam hal produksi dan pengemasan produk. Selanjutnya tim menindaklanjuti dengan melakukan analisis dan evaluasi masalah untuk menentukan solusi yang tepat.

Upaya lanjutan yang dilakukan oleh tim dalam mencapai tujuan program dilakukan dengan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan kepada mitra IbM terkait program IbM dan solusi yang ditawarkan. Berikut ini adalah foto-foto kegiatan yang dilakukan oleh tim pada tahap sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan.



Gambar 1. Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan.



Gambar 2. Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan



Gambar 3. Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan.

Pada tahapan penyuluhan dan pelatihan, setelah tim memaparkan materi dan demo peralatan, selanjutnya diadakan serah terima alat pemotong kacang koro kepada mitra IbM. berikut ini adalah dokumentasi kegiatan tersebut.

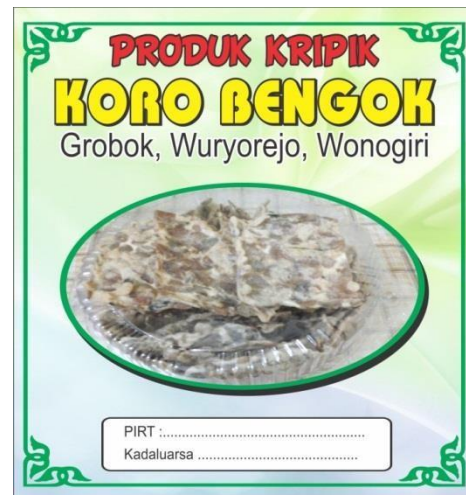


Gambar 4. Penyerahan alat kepada mitra I.



Gambar 4. Penyerahan alat kepada mitra II.

Selain penyerahan alat, tim IbM juga memberikan desain label kemasan yang sudah mencantumkan tanggal kadaluwarsa dan ijin PIRT kepada mitra IbM. Berikut ini adalah gambar desain label kemasan kripik tempe koro benguk.



Gambar 6. Label kemasan kripik

5. SIMPULAN

Berdasarkan pada hasil pelaksanaan program Ipteks bagi Masyarakat yang telah dilakukan oleh tim, maka dapat disimpulkan bahwa partisipasi mitra IbM sangat tinggi dan program ini telah memberikan dampak positif bagi mitra IbM dalam pengembangan usaha kripik tempe koro benguk. Teknologi produksi yang diberikan oleh tim IbM dapat meningkatkan kapasitas produksi. Selain itu, teknik pengemasan dan pelabelan produk juga sangat membantu mitra IbM dalam proses pemasaran produk.

Potensi pengembangan usaha kripik tempe koro benguk di wilayah mitra IbM sangat tinggi, mengingat daerah tersebut merupakan wilayah objek wisata Waduk Gajah Mungkur. Program pengabdian kepada masyarakat selanjutnya dapat melakukan analisis pengembangan usaha yang lebih komprehensif, misalnya

strategi penyamaan harga produk untuk mengantisipasi persaingan yang tidak sehat. Selain itu, juga dapat melakukan penerapan teknologi informasi dalam pemasaran produk melalui website.

Retnaningsih, C. 2013. *Suara Merdeka*. 14 Februari 2013. *Nrithik Memproses Pengganti Bahan Tempe*. Tersedia secara online di: <http://www.suaramerdeka.com/v1/index.php/read/cetak/2013/02/14/215179/Nrithik-Memproses-Pengganti-Bahan-Tempe>. (Diakses pada 15 Januari 2013)

Ucapan terima kasih:

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi atas bantuan pendanaan program Ipteks Bagi Masyarakat (IbM) ini.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim 2012. *Isi Kandungan Gizi Tempe Koro Benguk - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. Tersedia secara online di: <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tempe-koro-benguk-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. (Diakses 30 Mei 2013).

Atun, S. 2009. *Kandungan Nutrisi dan Potensi Pemanfaatan Koro Benguk*. Tersedia secara online di: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjZqtHS9ZLQAWhrY8KHVKV Bj4QFggcMAA&url=http%3A%2F%2Fstaff.uny.ac.id%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2Ftmp%2Fkandungan-nutrisi-dan-potensi-pemanfaatan-koro-benguk.doc&usg=AFQjCNHGXk35D9r8Lu9rm3XrFE_ir4dJxg. (diakses pada 15 Januari 2015).