

Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia
Volume 3, Nomor 4, Juli 2024, Halaman 199-202
Licenced by CC BY-SA 4.0
ISSN: [2986-7002](https://doi.org/10.2986-7002)
DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.13274468>

Pelatihan Pembuatan Tempe Berbahan Dasar Kacang Merah Dalam Upaya Meningkatkan Minat Berwirausaha Mahasiswa

Harti Oktarina^{1*}, Sitti Hajar Aswad², Putri Athirah³, Ryan Humardani⁴
^{1,2,3,4,5}Universitas Patompo

*Email korespondensi: hartioktarina.tridharma@gmail.com

Abstrak

Pelatihan pembuatan tempe berbahan dasar kacang merah ini bertujuan untuk meningkatkan minat berwirausaha mahasiswa. Tempe kacang merah merupakan produk inovatif yang memiliki potensi pasar yang besar, mengingat kandungan nutrisi dan manfaat kesehatannya. Kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan mahasiswa secara langsung dalam proses pembuatan tempe, mulai dari persiapan bahan, proses fermentasi, hingga pengemasan. Hasil dari pelatihan ini diperoleh bahwa keterampilan praktis mahasiswa meningkat, serta membuka wawasan mereka tentang peluang bisnis dalam industri makanan. Dengan demikian, pelatihan ini mendorong mahasiswa agar lebih berani berwirausaha dan menciptakan produk makanan sehat berbasis lokal.

Kata Kunci: Pembuatan Tempe, Kacang Merah, Wirausaha Mahasiswa

Abstract

This training on making tempeh from red beans aims to increase students' interest in entrepreneurship. Red bean tempeh is an innovative product that has great market potential, considering its nutritional content and health benefits. This activity is carried out with a participatory approach that directly involves students in the process of making tempeh, starting from preparing ingredients, fermentation process, to packaging. The results of this training showed that students' practical skills increased, as well as opening their insights into business opportunities in the food industry. Thus, this training encourages students to be more courageous in entrepreneurship and create locally-based healthy food products.

Keywords: Making Tempeh, Red Beans, Student Entrepreneurship

Article Info

Received date: 15 July 2024

Revised date: 28 July 2024

Accepted date: 31 July 2024

PENDAHULUAN

Kewirausahaan adalah salah satu sector cukup berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi dan penciptaan lapangan kerja. Di Indonesia, minat mahasiswa terhadap kewirausahaan semakin meningkat, namun banyak dari mereka yang masih menghadapi berbagai tantangan, seperti kurangnya keterampilan praktis, kurangnya modal untuk usaha, serta minimnya pengetahuan mengenai pasar. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya untuk mendorong dan memfasilitasi minat mahasiswa dalam hal ini.

Tempe, sebagai salah satu makan tradisional Indonesia, telah dikenal luas mengingat kandungan nutrisi yang tinggi dan manfaatnya bagi Kesehatan. Tempe membantu system pencernaan, peredaran darah, dan system pernapasan karena memiliki kandungan nutrisi penting dan senyawa bioaktif (Aryanta, 2020). Sebagai makanan fermentasi, tempe juga memiliki potensi sebagai pangan fungsional yang dapat memberikan berbagai manfaat, seperti meningkatkan kadar hemoglobin pada individu yang menderita anemia (Pinasti, Nugraheni, & Wiboworini, 2020), serta berperan dalam membantu mengendalikan diabetes (Nurwati, 2016).

Srapinkornburee et al. (2009) menyatakan bahwa tempe tradisional biasanya menggunakan kacang kedelai. Namun, seiring dengan semakin tingginya permintaan pasar terhadap produk pangan yang sehat dan inovatif, maka diperlukan adanya diversifikasi bahan baku untuk menghasilkan produk tempe yang unik dan memiliki daya saing. Kacang merah sebagai salah satu alternatif yang potensial untuk dijadikan bahan dasar tempe karena kaya akan protein, serat, serta vitamin dan mineral yang baik bagi kesehatan.

Pelatihan pembuatan tempe berbahan kacang merah ini diinisiasi sebagai respon terhadap rendahnya minat berwirausaha di kalangan mahasiswa. Banyak mahasiswa yang masih terpaku pada pemikiran untuk mencari pekerjaan setelah lulus, dibandingkan dengan menciptakan lapangan kerja sendiri. Padahal, sektor industri makanan menawarkan peluang usaha yang besar dan berkelanjutan. Tujuan pelatihan ini adalah untuk mendorong minat mahasiswa dalam kewirausahaan dan memberikan mereka keterampilan baru. Sebagai generasi muda, mahasiswa diharapkan tidak hanya memiliki tingkat pendidikan yang tinggi tetapi juga memiliki kemampuan untuk menciptakan peluang usaha yang inovatif dan berdaya saing.

Dalam pelatihan ini, siswa akan melihat langsung proses pembuatan tempe. Mereka akan belajar tentang cara memilih bahan, metode fermentasi, dan cara memasarkan produk. Selain itu, pelatihan ini juga diharapkan dapat menjadi sarana untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya diversifikasi pangan dan penggunaan bahan lokal yang beragam. Dengan adanya pelatihan ini juga mahasiswa diharapkan tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam pembuatan tempe, tetapi juga wawasan tentang strategi pemasaran dan manajemen usaha. Sehingga, pada akhirnya mereka dapat berkontribusi dalam menciptakan inovasi produk makanan yang dapat bersaing di pasar lokal maupun global.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Laboratorium Universitas Patempo, pada bulan juni 2024. Pemateri pada kegiatan ini merupakan akademisi ekonomi dan biologi sekaligus Dosen Universitas Patempo. Yang menjadi peserta kegiatan ini adalah mahasiswa dari berbagai universitas dan program studi di Makassar yang berjumlah 15 orang.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah non-eksperimental yaitu kegiatan PKM langsung dilakukan pada mahasiswa dari beberapa perguruan tinggi di Makassar sebagai peserta kegiatan (Lubis dkk., 2022). Kegiatan ini dilaksanakan dengan empat tahap yaitu:

1. Persiapan Awal:

- **Perencanaan Kegiatan:** Menyusun rencana kegiatan yang mencakup jadwal, materi pelatihan, dan tujuan yang ingin dicapai. Menentukan tim PKM yang akan terlibat dalam pelatihan.
- **Pengadaan Sumber Daya:** menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan, seperti kacang merah, ragi tempe, peralatan, dan bahan pendukung lainnya. Menyusun anggaran untuk kegiatan ini.
- **Pendaftaran Peserta:** Membuka pendaftaran untuk mahasiswa yang ingin mengikuti pelatihan. Menyediakan formulir pendaftaran dan memastikan peserta memenuhi kriteria yang ditetapkan.

2. Pelaksanaan Pelatihan:

- **Sosialisasi dan Pembukaan:** Mengadakan sesi pembukaan untuk memperkenalkan pelatihan, tujuan, dan manfaat bagi peserta. Menyampaikan agenda kegiatan serta membagikan materi pelatihan.
- **Sesi Teori:** Memberikan pemaparan tentang teori pembuatan tempe, manfaat kesehatan dari tempe kacang merah, dan aspek kewirausahaan terkait produk ini. Diskusi tentang pasar dan peluang bisnis.
- **Demonstrasi Praktis:** Melakukan demonstrasi langsung pembuatan tempe kacang merah, mulai dari proses awal seperti merendam kacang merah, pembuatan adonan, fermentasi, hingga pengemasan.
- **Praktik Mahasiswa:** Mahasiswa dibagi dalam kelompok untuk mempraktikkan proses pembuatan tempe dengan bimbingan dari fasilitator. Setiap kelompok mengikuti langkah-langkah yang telah didemonstrasikan.
- **Diskusi dan Tanya Jawab:** Menyediakan waktu untuk diskusi dan sesi tanya jawab, memungkinkan peserta untuk mengajukan pertanyaan dan berbagi pengalaman selama praktik.

3. Evaluasi dan Penutup:

- **Evaluasi Kegiatan:** Mengumpulkan umpan balik dari peserta tentang pengalaman pelatihan, materi yang disampaikan, dan keterampilan yang diperoleh. Evaluasi dilakukan melalui kuesioner atau wawancara.
- **Sertifikasi dan Penghargaan:** Memberikan sertifikat kepada peserta sebagai pengakuan atas partisipasi mereka dalam pelatihan. Menyampaikan penghargaan atau apresiasi kepada kelompok atau individu yang menunjukkan kinerja terbaik.
- **Dokumentasi:** Mencatat dan mendokumentasikan seluruh proses pelatihan, termasuk foto, video, dan laporan kegiatan untuk referensi dan perbaikan di masa depan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Universitas Patempo yang dihadiri oleh mahasiswa dari beberapa Universitas di Makassar yang berjumlah 15 peserta. Pada kegiatan ini peserta begitu antusias dalam mengikuti kegiatan mulai dari mengisi kuissoner yang diberikan oleh tim maupun aktif mendengarkan materi serta terlibat dalam pembuatan tempe kacang merah. Hal ini ditunjukkan dengan munculnya beberapa pertanyaan dari peserta saat kegiatan berlangsung yaitu pertanyaan dari peserta yang bertanya “apakah ragi yang digunakan untuk membuat tempe kacang merah sama dengan ragi yang digunakan untuk membuat tempe kedelai? pertanyaan ini dijawab oleh tim salah satu anggota PKM yang menjelaskan bahwa ragi yang digunakan adalah ragi yang sama dalam pembuatan tempe kedelai, selain itu juga masih banyak pertanyaan dan masukan yang disampaikan oleh peserta PKM.



Gambar 1. Proses Pendampingan Pembuatan Tempe Oleh Tim PKM

Hasil dari Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini diperoleh sebagai berikut:

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan:

- **Pengetahuan Teoritis:** Peserta pelatihan berhasil memperoleh pemahaman mendalam tentang proses pembuatan tempe, manfaat kesehatan dari tempe kacang merah, dan aspek-aspek kewirausahaan yang terkait dengan produk ini.
- **Keterampilan Praktis:** Mahasiswa dapat mempraktikkan teknik pembuatan tempe berbahan dasar kacang merah secara mandiri. Hasil dari praktik mereka menunjukkan pemahaman yang baik tentang proses fermentasi, pengolahan bahan, dan teknik pengemasan.

2. Pengembangan Minat Berwirausaha:

- **Ide Usaha Baru:** Pelatihan ini berhasil memotivasi mahasiswa untuk mengeksplorasi peluang bisnis di bidang produk pangan berbasis tempe kacang merah. Beberapa peserta

menunjukkan minat untuk mengembangkan ide usaha mereka dan mulai merencanakan langkah-langkah awal untuk memulai bisnis.

- Rencana Bisnis: Sebagian peserta telah mulai menyusun rencana bisnis sederhana yang mencakup analisis pasar, strategi pemasaran, dan perencanaan produksi tempe kacang merah.
3. Peningkatan Kesadaran Kesehatan:
- Manfaat Kesehatan: Peserta pelatihan memahami dan menghargai manfaat kesehatan dari tempe kacang merah, seperti peningkatan kadar hemoglobin dan pengendalian diabetes. Hal ini meningkatkan kesadaran mereka tentang pentingnya mengonsumsi makanan sehat dan bergizi.
4. Umpan Balik dan Evaluasi:
- Tanggapan Positif: Umpan balik dari peserta menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi terhadap materi pelatihan, metode pengajaran, dan praktikum yang dilakukan. Peserta merasa pelatihan ini sangat bermanfaat dan relevan dengan minat mereka.
 - Saran Perbaikan: Beberapa peserta memberikan saran untuk menambah waktu untuk praktik dan menyediakan lebih banyak informasi tentang pemasaran produk.

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan tempe berbahan dasar kacang merah berhasil mencapai tujuan utamanya dalam meningkatkan minat berwirausaha di kalangan mahasiswa. Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoretis tentang proses pembuatan tempe dan manfaat kesehatannya, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari atau usaha. Antusiasme peserta menunjukkan adanya minat yang besar terhadap inovasi produk pangan lokal dan kesadaran akan pentingnya makanan sehat. Pelatihan ini juga membuka wawasan mereka tentang peluang bisnis di sektor pangan, mendorong beberapa peserta untuk merencanakan usaha mereka sendiri. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan dampak positif, baik dalam peningkatan keterampilan kewirausahaan maupun dalam pengembangan soft skills seperti kerja tim dan komunikasi. Keberhasilan pelatihan ini juga didukung oleh umpan balik positif dari peserta, yang menyarankan agar kegiatan serupa diadakan secara berkala untuk terus memotivasi dan membekali mahasiswa dengan keterampilan kewirausahaan.

REFERENSI

- Andayani, A., & Hambali, S. (2018). Poduksi Tempe Sebagai Wirausaha Mahasiswa Santri. *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama Untuk Pemberdayaan*, 17(2), 327. <https://doi.org/10.21580/dms.2017.172.2432>
- Aryanta, I. w. (2020). Manfaat Tempe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44-50.
- Lubis, N., Rosalia, N., Sution, S., Widia, P., Nugraha, R. A., Aladawi, S., & Taufikurohman, I. (2022). Gerakan Desa Peduli Terhadap Cara Membuang Sampah Masker Sekali Pakai Di Desa Cikelet. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 24. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i1.920>
- Muslimin, M., Latif, L. A., Tjiroso, B., & Rais, S. (2022). Pelatihan Pembuatan Kemasan Produk-Produk Rumahan Bagi Masyarakat Di Desa Toniku. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 91. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i1.964>
- Alvina, A., & Hamdani, D. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 1/4.
- Nurwati. (2016). Tempe sebagai Pangan Fungsional Antidiabetes. *Pangan*, 25(3). doi:<https://doi.org/10.33964/jp.v25i3.337>
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworini, B. (2020). Potensi tempe sebagai pangan fungsional dalam meningkatkan kadar hemoglobin remaja penderita anemia. *Jurnal AcTion : Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 20-26. doi:DOI : 10.30867/action.v5i1.192
- Srapinkornburee, Wannapa., Tassanaudom, Unnop., and Nipornram, Suriyaporn. 2009. Commercial Development Of Red Kidney Bean Tempeh. *As. J. Food Ag-Ind.* 2009, 2(03), 362-372. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. ISSN 1906-3040.