MENINGKATKAN NILAI TAMBAH PRODUK TEMPE DENGAN DIVERSIFIKASI PRODUK MENJADI NUGGET

Novelina dan Diana Sylvi

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Unand

Telp. 0751-72772 / e-mail : fateta@unand.ac.id

ABSTRAK

Tempe adalah produk pangan *yang* banyak dikenal di seluruh Indonesia, merupakan hasil fermentasi kedele menggunakan kapang *Rhyzophus sp.* Setelah proses fermentasi, nilai gizi protein tempe meningkat karena terjadinya pembebasan asam amino oleh aktivitas enzim proteolitik dari tempe. Permasalahan dalam pemanfaatan tempe sebagai bahan pangan adalah sifatnya yang mudah rusak, tempe segar hanya tahan disimpan 1-2 hari, setelah itu tempe akan busuk. Kelemahan pada tempe ini menyebabkan penggunaan dan pemasarannya sangat terbatas. Dalam rangka mengatasi masalah tersebut perlu dilakukan diversifikasi tempe menjadi produk yang lebih menarik dan lebih awet sehingga lebih disukai. salah satunya adalah dalam bentuk nugget. Selama ini nugget biasa dibuat dari daging ayam giling dengan proses pelapisan dengan campuran tepung berbumbu, kemudian dibekukan. Tujuan kegiatan adalah memberi pengetahuan pada pemilik industri tempe dan masyarakat disekitarnya mengenai teknologi dalam pengolahan nugget tempe sehingga nilai tambah tempe dapat lebih ditingkatkan. Metoda yang dilakukan pada kegiatan ini adalah dengan memberi penyuluhan, pelatihan pembuatan nugget tempe yang dilakukan sama dengan pembuatan nugget ayam, kemudian dilanjutkan dengan diskusi dan penilaian terhadap produk yang dihasilkan. Hasil kegiatan menunjukan rata-rata peserta memberi penilaian suka terhadap sifat-sifat organoleptik produk nugget tempe yang telah dibuat dan mereka juga berkeinginan untuk mengolah nugget tempe sebagai pengembangan usaha mereka.

Kata kunci : Nugget; Diversifikasi; Fermentasi

PENDAHULUAN

Tempe merupakan makanan sumber gizi protein yang banyak dikenal masyarakat di berbagai daerah seluruh Indonesia. Makanan ini dibuat dengan cara fermentasi atau peragian menggunakan kapang *Rhyzophus sp* pada kedele, sehingga membentuk masa yang padat dan kompak (Sarwono, 1996). Nilai gizi protein tempe meningkat setelah proses fermentasi, karena terjadinya pembebasan asam amino hasil aktivitas enzim proteolitik dari tempe. (Cahyadi 2007). Permasalahan dalam pemanfaatan tempe sebagai bahan pangan adalah sifatnya yang mudah rusak. Tempe segar yang baru jadi hanya tahan disimpan 1-2 hari, setelah itu tempe akan busuk. Kelemahan pada tempe ini menyebabkan penggunaan dan pemasarannya sangat terbatas.

Dalam rangka mengatasi masalah tersebut perlu dilakukan suatu cara diversifikasi tempe menjadi produk yang lebih menarik dan lebih awet sehingga lebih disukai. salah satunya adalah dalam bentuk nugget. Selama ini nugget biasa dibuat dari daging ayam giling dengan proses pelapisan dengan campuran tepung berbumbu, kemudian dibekukan. Sedangkan nugget tempe bahan bakunya adalah tempe dan proses selanjutnya sama dengan pembuatan nugget ayam.

Teknologi pembuatan nugget merupakan teknologi yang sederhana dan tidak membutuhkan biaya yang besar. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah sama dengan peralatan yang umumnya dipunyai dalam rumah tangga. Sehingga teknologi ini dapat diterapkan mulai dalam skala industri rumah tangga. Apabila masyarakat telah mengenal dan menyukai nugget tempe, industri ini pun dapat dikembangkan seperti industri nugget yang telah komersial lainnya. Keuntungan lain yang diperoleh dari diversifikasi produk tempe ini, yakni masa simpan yang lebih lama sehingga pemasarannya dapat diperluas. Disamping itu masyarakat yang tadinya kurang menyukai tempe, setelah diolah menjadi nugget diharapkan dapat menyukai produk ini. Sebagaimana halnya dengan produk nugget berbahan dasar daging ayam yang saat ini banyak digemari masyarakat.

Tujuan kegiatan adalah memberi pengetahuan pada pemilik industri tempe dan masyarakat disekitarnya mengenai teknologi dalam pengolahan nugget tempe sehingga nilai tambah tempe karena bentuknya yang menarik dan dalam penyajian sehari-hari, produk nugget ini lebih praktis. pemasaran dapat lebih ditingkatkan.

BAHAN DAN METODA

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan telah dilakukan adalah pada hari Sabtu tanggal 16 Agustus 2009, mulai jam 10.00 di rumah yang sekaligus tempat industri tempe H. Joni Efendi di Parak Kerakah No 5B. Pelaksanaan kegiatan adalah berupa penyuluhan atau ceramah dan dilanjutkan dengan pelatihan atau praktek membuat nugget. Acara dihadiri oleh sekitar 20 peserta yang terdiri dari pengrajin tempe, ibu-ibu anggota PKK dan ibu-ibu anggota pengajian mesjid Darul Sakinah perumahan Filano Asri Parak Kerakah.

Kalayak sasaran

Kalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah :

1. Pemilik dan pengrajin pada industri tempe yang ada disekitar kelurahan Parak Kerakah Kodya Padang.
2. Kelompok ibu-ibu PKK dan ibu-ibu pengajian yang berminat dan ingin mempunyai keterampilan tentang teknologi pengolahan nugget tempe.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan pada kegiatan terdiri dari bahan pembuat nugget tempe, yakni tempe segar, tepung maizena, tapioka tepung panir, bumbu-bumbu, minyak goreng dan garam. Sedangkan alat yang digunakan adalah pisau, kukusan, baskom, loyang, sendok, kemasan plastik, piring, gorengan, freezer, kompor gas dll.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

1. Penyuluhan

Penyuluhan atau ceramah merupakan cara yang paling tepat dalam memberikan pengetahuan kepada masyarakat. Dalam pelaksanaan kegiatan dan penyuluhan sebelumnya disiapkan makalah tentang cara pembuatan Nugget Tempe dengan metode yang sederhana dengan kemasan yang menarik. Makalah pelatihan diberikan kepada peserta sebelum pelaksanaan penyuluhan berlangsung. Selama penyluhan peserta diberikan kesempatan untuk bertanya dan diskusi tentang tema ceramah.

2. Pelatihan dan Percontohan

Memperagakan dan mempraktekan cara kerja pembuatan Nugget Tempe, dari mulai mempersiapkan tempe segar serta menunjukan bahan-bahan yang akan digunakan sampai penyediaan kemasan Nugget. Proses pembuatan nugget mengacu pada Syamsir (2006) Kegiatan praktek ini diikuti oleh hampir semua peserta pelatihan. Setelah pelatihan peserta diminta untuk mencicipi dan menilai nugget tempe goreng yang telah disiapkan dan dan selanjutnya diminta untuk menilai tentang kesukaan mereka, yakni dengan mengisi beberapa pertanyaan pada lembaran kuisioner yang telah disiapkan.

Cara pengumpulan dan analisis data

Pengumpulan data dilakukan dengan membagikan kuisioner yang berisikan pengetahuan peserta tentang tema dan materi pelatihan. Jawaban yang diberikan peserta pelatihan ditabulasikan dan disajikan dalam bertuk Tabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan, team pengabdian memperoleh informasi bahwa pengrajin tempe di kelurahan Parak Kerakah ini sebagian besar industri tempenya masih merupakan industri kecil. Usaha tempe ini umumnya adalah merupakan pekerjaan utama atau sumber mata pencarian bagi mereka untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Mereka agak sulit meningkatkan usahanya karena terkendala dengan pemasaran.

Hasil pemantauan team pengabdian pada berbagai golongan masyarakat di Kodya Padang dan hasil diskusi dengan peserta pelatihan, pilihan untuk mengkonsumsi tempe sebagai lauk pauk adalah pilihan terakhir kalau lauk pauk yang lain tidak ada. Walaupun telah diberikan berbagai pengetahuan tentang kasiat tempe, mereka tetap merasa enggan untuk menjadikan tempe adalah salah satu hidangan yang harus mereka sajikan setiap hari.
Hasil pengisian kuisioner yang telah telah diisi oleh peserta pelatihan, topiknya antara lain :

1. Tingkat Pengetahuan Peserta terhadap Produk Nugget

Sebagian besar dari jumlah peserta belum mengenal produk nugget, tetapi sebagian kecil saudah mengenal produk nugget dari daging ayam. Akan tetapi mereka sendiri belum pernah mengetahui proses pengolahan produk nugget tersebut, apalagi tentang proses pengolahan produk yang beasal dari tempe. Dengan demikian mereka belum mempunyai

keterampilan untuk menghasilkan produk tersebut. Tingkat pengetahuan peserta terhadap nugget dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Tingkat pengetahuan peserta terhadap produk Nugget

Tingkat Pengetahuan	Persentase (%)
a. Sudah mengetahui b. Belum mengetahui	25 75
Jumlah	100

2. Tingkat Keterampilan Peserta

Tingkat keterampilan peserta dalam menghasilkan produk olahan dari tempe dapat dilihat pada Tabel 4. berdasarkan data Tabel 2 diketahui bahwa seluruh peserta (100%), belum memiliki keterampilan atau belum pernah mengolah produk nugget. Hal ini berhubungan dengan tingkat pengetahuan peserta terhadap aneka produk olahan dari tempe. Peserta hanya mengetahui produk nugget beku yang dibeli di Supermarket, dan nugget goreng yang dibeli direstoran cepat saji seperti di KFC dan CFC.

Tabel 2 Tingkat keterampilan peserta dalam menghasilkan produk nugget dari tempe

Tingkat Keterampilan	Persentase (%)
a. Sudah menghasilkan b. Belum menghasilkan	0 100
Jumlah	100

3. Tingkat Kesukaan Peserta Terhadap Produk yang Dihasilkan

Tabel 3 menunjukan tingkat kesukaan peserta terhadap produk nuget tempe yang dihasilkan.

Tabel 3. Tingkat kesukaan peserta terhadap produk yang dihasilkan

Tingkat Kesukaan	Persentase (%)
a. Suka b. Kurang suka c. Tidak suka	100 0 0
Jumlah	100

Tingkat kesukaan peserta terhadap produk nugget tempe menunjukan bahwa seluruh peserta (100%) menyukai produk yang telah dihasilkan. Pengujian dilakukan berdasarkan uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur. Berdasarkan hasil pengujian kesukaan ini peserta juga sangat berminat untuk melakukan usaha pengolahan nuget tempe ini

4. Tingkat Keinginan Peserta untuk Mengolah dan Berwirausaha

Tingkat keinginan peserta untuk mengolah produk nuget dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Tingkat Keinginan Peserta untuk Mengolah Produk dan Berwirausaha

Tingkat Keinginan	Persentase Mengolah Produk (%)	Persentase Berwirausaha (%)
a. Ingin b. Ragu-ragu c. Tidak Ingin	100 0 0	80 20 0
Jumlah	100	100

Keinginan peserta untuk membuat produk nuget adalah 100 %, akan tetapi untuk berwirausaha hanya 80 %, semua dari mereka yang masih ragu-ragu untuk berwirausaha mengeluhkan akan keterbatasan modal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Program atau kegiatan ini sangat efektif dalam penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi masyarakat pada umumnya dan pemilik industri tempe pada khususnya. Dengan teknologi pembuatan nugget tempe dapat meningkatkan kesukaan masyarakat terhadap tempe dan dapat menjadi kegiatan pada industri rumah tangga atau menengah untuk dijadikan mata pencaharian dalam rangka meningkatkan penghasilan. Secara khusus dapat meningkatkan pendapatan pemilik industri tempe dengan semakin meningkatnya kesukaan masyarakat terhadap produk olahan tempe seperti nugget tempe.

Saran

Berdasarkan pengamatan yang diperoleh dari kegiatan ini, maka perlu dilanjutkan dengan pembinaan yang berkesinambungan dan memberi pembekalan tentang teknik pengemasan yang menjual dan manajemen pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyadi. W. 2007. Kedelai, Kasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Jakarta.

Sarwono, B. 1996. Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya Jakarta

Syamsir, E. 2006. Panduan Praktkum Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Direktorat Pembinaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Dirjen Dikti Departemen Pendidikan Nasional
2. Lembaga Pengabdian Masyarakat, Universitas Andalas
3. Lurah Parak Kerakah, Kecamatan Padang Timur
4. Bapak H. Joni Efendi, pemilik Industi Tempe di Parak Kerakah
5. Kelompok Ibu-ibu PKK dan Pengajian Mesjid Darul Sakinah Perumahan Filano

Atas segala bantuan moril, materil, partisipasi dan kerjasamanya dalam pelaksanaan kegiatan ini.