

PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DESA KEDUNGADEM MELALUI INOVASI TEMPE MENJADI PRODUK TEMPE COKLAT (COPE-COPE)

**Oktavianus Cahya Anggara¹⁾, Ayu Setiawati²⁾, Ani Azizah³⁾, Intan Yossi Andita⁴⁾,
Oktaviya Sesi Wahyuni⁵⁾, Tria Agustining Tyas⁶⁾**

¹⁾ Fakultas Sains dan Teknik, Universitas Bojonegoro

^{2,3,4,5)} Fakultas Pertanian, Universitas Bojonegoro

⁶⁾ Fakultas Sains dan Teknik, Universitas Bojonegoro

asetiawati@gmail.com

Abstract

Kedungadem Village in Kedungadem District, Bojonegoro Regency, is a community where most residents rely on tempe production for their livelihood. Tempe, as an Indonesian traditional food, offers high nutritional value, including vitamin B12, minerals, and plant-based protein. Despite its benefits, the community faces challenges in enhancing the market value and sales of tempe. To address this, Group 10 of KKNTK Universitas Bojonegoro implemented a community service program introducing chocolate tempe innovation in Kedungadem Village. This program aims to increase the added value of tempe and assist the community in more effectively marketing their products. The activity took place on July 27, 2024, and involved socialization and demonstration of chocolate tempe production. The method included initial research on village conditions, preparation of educational materials, and training in making chocolate tempe, involving PKK cadres, Karang Taruna, mosque youth, and local SMEs. The chocolate tempe production process included frying tempe, melting chocolate, mixing ingredients, and packaging. The socialization aimed to provide knowledge and skills, enabling the community to independently produce and market chocolate tempe. The results indicate that chocolate tempe innovation has the potential to increase tempe's market value and create new economic opportunities for the community. Discussions and feedback from participants showed significant interest in developing this product further. Therefore, chocolate tempe is expected to become a distinctive souvenir of Kedungadem Village and positively impact the local economy.

Keywords: Tempe, Chocolate Tempe, Product Innovation, SME Marketing, Community Service, Kedungadem Village.

Abstrak

Desa Kedungadem di Kecamatan Kedungadem, Kabupaten Bojonegoro, merupakan komunitas dengan mayoritas penduduk yang menggantungkan hidup pada produksi tempe. Tempe, sebagai makanan khas Indonesia, memiliki nilai gizi yang tinggi, termasuk vitamin B12, mineral, dan protein nabati. Meskipun demikian, masyarakat menghadapi tantangan dalam meningkatkan nilai jual dan pemasaran tempe. Untuk mengatasi masalah ini, kelompok 10 KKNTK Universitas Bojonegoro melaksanakan program pengabdian masyarakat dengan inovasi tempe cokelat di Desa Kedungadem. Program ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah tempe dan membantu masyarakat dalam memasarkan produk mereka secara lebih efektif. Kegiatan ini dilaksanakan pada 27 Juli 2024 dan mencakup sosialisasi serta demonstrasi pembuatan tempe cokelat. Metode yang digunakan meliputi riset awal tentang kondisi desa, persiapan materi sosialisasi, serta pelatihan pembuatan tempe cokelat yang melibatkan kader PKK, Karang Taruna, Remaja Masjid, dan pelaku UMKM setempat. Proses pembuatan tempe cokelat meliputi penggorengan tempe, peleburan cokelat, pencampuran bahan, dan pengemasan. Sosialisasi bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan, sehingga masyarakat dapat memproduksi dan memasarkan tempe cokelat secara mandiri. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi tempe cokelat berpotensi meningkatkan nilai jual dan memberikan peluang ekonomi baru bagi masyarakat. Diskusi dan umpan balik peserta menunjukkan adanya minat yang signifikan terhadap pengembangan produk ini. Dengan

demikian, tempe coklat diharapkan dapat menjadi oleh-oleh khas Desa Kedungadem dan memberikan dampak positif pada perekonomian lokal.

Keywords: Tempe, Tempe Cokelat, Inovasi Produk, Pemasaran UMKM, Pengabdian Masyarakat, Desa Kedungadem

PENDAHULUAN

Desa Kedungadem merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kedungadem, Kabupaten Bojonegoro. Masyarakat yang tinggal di Desa Kedungadem ini memiliki mata pencaharian sebagai petani, wiraswasta (UMKM Produksi tempe, kuliner dan berdagang), serta tenaga profesional seperti guru, pegawai kedinasan, pegawai kesehatan, dan lain-lain. Masyarakat desa Kedungadem memilih untuk bekerja sebagai pedagang dan pengrajin tempe. Dimana sebagian besar masyarakat Kedungadem memilih menjadi pengrajin tempe, dikarenakan di desa Kedungadem terdapat pasar tradisional yang memudahkan untuk menjual tempe tersebut.

Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang cukup digemari dan membudaya di lapisan masyarakat perkotaan maupun pedesaan. Tempe mengandung vitamin B12, mineral, asam amino dan sumber protein nabati. Proses pembuatan tempe melalui tahap pengulitan dan perebusan biji kedelai hingga bersih dan lunak kemudian tahap selanjutnya adalah fermentasi kedelai dengan menumbuhkan jamur *rhizopus oligosporus* (Ratnaningsih, 2009).

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan kelompok 10 KKNTK Universitas Bojonegoro di Ds. Kedungadem Kec. Kedungadem Kab. Bojonegoro inovasi tempe menjadi produk tempe coklat. Tempe coklat dapat menambah nilai jual dari tempe sehingga meningkatkan laba penjualan

dari masyarakat sekitar. Akan tetapi rendahnya tingkat penguasaan teknologi dalam pemasaran dan kemampuan wirausaha dari masyarakat menjadi kendala dalam meningkatkan penjualan. Sebagai contoh pemasaran tempe coklat dilakukan dengan cara promosi melalui media sosial. Dari berbagai jenis produk tempe dan aneka olahan tempe yang terdapat di Ds kedungadem kec. Kedungadem Kab. Bojonegoro produk coklat tempe yang cukup menarik untuk dilakukan pendampingan UMKM karena produk coklat tempe dapat dijadikan sebagai produk oleh – oleh yang dapat langsung dikonsumsi oleh pengunjung yang datang tanpa harus diolah dulu contohnya kalau tempe mentah harus digoreng atau ditumis dahulu baru bisa dinikmati atau dikonsumsi sedangkan tempe coklat bisa langsung dinikmati dan dapat dijadikan cinderamata atau oleh – oleh bagi pengunjung yang datang ke Kampung. Akan tetapi untuk menjadikan produk tempe coklat sebagai oleh – oleh yang menarik dan dapat bersaing dengan produk olahan tempe lainnya, produk tempe coklat tersebut harus dikemas secara higienis, unik dan diproduksi dengan menambahkan beberapa rasa jadi tidak hanya original coklat saja tetapi rasa strawberry dapat ditambahkan supaya ada jenis variasi rasa yang berbeda. Dari latar belakang tersebut, maka menarik untuk dilakukan pendampingan pengabdian kepada masyarakat UMKM tempe coklat yang diharapkan dapat membantu perekonomian

Masyarakat untuk memasarkan olahan tempe coklat secara lebih luas dan membantu dilakukannya pengemasan produk coklat tempe yang lebih menarik juga higienis.

METODE

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, menggunakan metode sosialisasi yang dilanjut dengan demo memasak yang melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat terutama kader PKK, Karang Taruna, dan Remaja Masjid serta pelaku UMKM di Desa Kedungadem Melalui demo memasak ini, diharapkan audience dapat mengetahui adanya inovasi dari tempe biasa yang bisa diolah menjadi tempe coklat, sehingga audience bisa membuat sendiri dari tempe coklat tersebut bisa menambah nilai jual yang menguntungkan bagi masyarakat Desa Kedungadem.

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan pada Hari Sabtu, 27 Juli 2024 pukul 10.00 WIB yang diselenggarakan oleh kelompok 10 KKN-TK Universitas Bojonegoro yang bekerja sama dengan Pemerintah Desa Kedungadem Kecamatan Kedungadem.

Sosialisasi yang disampaikan meliputi :

•Persiapan:

Pada tahapan ini, kelompok 10 KKN-TK Universitas Bojonegoro melakukan :

- Melakukan riset mendalam mengenai kondisi desa, termasuk potensi sumber daya lokal, minat masyarakat terhadap inovasi tempe coklat, serta ketersediaan bahan baku.

Menyampaikan rencana program KKN dan minta izin serta dukungan dari pemerintah desa.

- Menyiapkan materi sosialisasi yang menarik dan mudah dipahami, mencakup:
 1. Menjelaskan alat dan bahan yang digunakan
 2. Proses pembuatan yang sederhana
 3. Potensi bisnis tempe coklat
 4. Resep-resep olahan tempe coklat
- Menyiapkan semua alat dan bahan yang dibutuhkan untuk demonstrasi, seperti panci, kompor, minyak, paper cup, coklat batang, mentega, glaze, sprinkle, dan tentu saja tempe.

Demonstrasi Sosialisasi

Proses pembuatan Tempe Coklat:

1. Siapkan tempe sebanyak 600gram, lalu potong berbentuk korek api.
2. Goreng potongan tempe di minyak panas dengan api sedang sampai berwarna kuning. keemasan (cenderung kering)
3. Lelehkan kan margarin sampai terlihat bening.
4. Lelehkan coklat compound sebanyak 400gram sambil dimasukkan margarin yang telah dicairkan sebanyak 16sdm sambil diaduk, setelah itu matikan api.
5. Masukkan tempe yang sudah digoreng ke dalam lelehan margarin dan coklat, kemudian aduk hingga tercampur rata.

6. Jika sudah tercampur rata, masukkan tempe coklat ke dalam paper cup.
7. Setelah itu hias dengan menggunakan glaze, kemudian taburi dengan sprinkle agar tampilannya lebih cantik.
8. Terakhir, tunggu sampai tempe coklat mengeras terlebih dahulu kemudian dimasukkan ke dalam mika.

Dokumentasi pembuatan produk olahan tempe coklat (COPE-COPE) dimuat pada gambar dibawah ini:



Tips Tambahan:

- Variasi Rasa: Selain coklat, bisa juga mencoba variasi rasa lain, seperti matcha, atau keju.
- Kreativitas: Ajak peserta untuk berkreasi dengan topping sprinkle atau bisa menggunakan topping lain seperti kacang, meses, dan lainnya.
- Pelatihan Lanjutan: Bagi peserta yang berminat, berikan pelatihan lanjutan mengenai cara membuat tempe coklat dalam skala yang lebih besar.

Dengan metode pelaksanaan dan demonstrasi yang telah dijelaskan di atas, diharapkan sosialisasi inovasi

tempe menjadi produk tempe coklat dapat berjalan dengan sukses dan memberikan manfaat bagi masyarakat dan dari keberlanjutan produk tempe coklat bisa jadi produk unggulan atau oleh-oleh khas Desa Kedungadem.

•Pelaksanaan:

- Memilih tempat yang strategis dan mudah diakses oleh masyarakat, seperti balai desa, gedung serbaguna, atau rumah penduduk.
- Menyebarkan undangan kepada seluruh masyarakat desa, seperti ibu-ibu PKK, Karang Taruna, Remaja Masjid, serta kelompok UMKM.
- Memulai acara dengan sambutan dari perwakilan pemerintah desa dan mahasiswa KKN.
- Menyampaikan materi sosialisasi secara interaktif, menggunakan bahasa yang mudah dipahami dan visual yang menarik.
- Melakukan demonstrasi pembuatan tempe coklat secara langsung, sambil menjelaskan setiap langkahnya.
- Memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya dan berdiskusi.
- Meyediakan sampel tempe coklat hasil buatan sendiri agar peserta dapat mencicipi dan memberikan feedback

•Evaluasi:

- Pada tahapan ini, kelompok KKN wawancara dan menganalisis hasil evaluasi kepada peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman, minat dan kendala yang dihadapi,

mendapatkan masukan yang lebih spesifik, serta mengetahui keberhasilan program dan perbaikan yang perlu dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pengabdian kepada masyarakat, yaitu:

1. Masyarakat Desa kedungadem masih banyak yang hanya memproduksi tempe saja di karenakan masyarakat desa kedungadem belum mengetahui adanya produk inovasi tempe coklat yang memiliki nilai jual lebih tinggi dan dapat dipasarkan untuk semua kalangan mulai dari anak kecil hingga orang tua.

2. Kegiatan pengabdian masyarakat memberikan kontribusi yang baik untuk masyarakat desa Kedungadem terutama ibu-ibu PKK, karang taruna dan remas. Kontribusi tim pengabdian masyarakat yaitu mengenalkan sekaligus mempraktikkan kegiatan kepada masyarakat melalui kegiatan demo memasak bersama terkait adanya inovasi tempe coklat, yang diharap menginspirasi masyarakat bahwasanya tempe tidak hanya di jual mentah saja dan masyarakat Desa Kedungadem bisa memproduksi secara mandiri di rumah dan dijual dengan harapan bisa menjadi oleh-oleh khas Desa Kedungadem.

3. Melakukan diskusi dan tanya jawab mengenai inovasi tempe coklat. Pada sesi diskusi dan tanya jawab membahas terkait bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan tempe coklat dan juga harga jual yang ditentukan untuk 1pack tempe coklat

Dokumentasi pelaksanaan dimuat pada gambar 1, gambar 2, dan gambar 3



Gambar 1. Sesi sosialisasi/pemaparan materi tentang Inovasi Tempe Coklat



Gambar 2. Sesi demo memasak bersama



Gambar 3. Penyerahan Poster

Tujuan lain dari pengabdian masyarakat ini adalah mengenalkan adanya inovasi terkait olahan tempe

coklat serta melakukan demo memasak bersama agar masyarakat bisa membuat secara mandiri nantinya, inovasi yang dilakukan diharapkan menambah nilai jual tempe itu sendiri, dan semoga dikemudian hari menjadikan tempe coklat ini sebagai oleh-oleh khas Desa Kedungadem.

SIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian masyarakat oleh kelompok 10 KKN-TK Universitas Bojonegoro berhasil memperkenalkan tempe cokelat sebagai inovasi produk tempe yang bernilai jual lebih tinggi di Desa Kedungadem. Sosialisasi dan demonstrasi yang dilakukan meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pembuatan dan pemasaran tempe cokelat, meskipun mereka masih perlu waktu untuk sepenuhnya memanfaatkan potensi produk ini. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi dengan menjadikan tempe cokelat sebagai oleh-oleh khas desa dan memperluas pasar tempe.

Disarankan untuk mengadakan pelatihan berkelanjutan mengenai produksi dan pemasaran tempe cokelat guna meningkatkan keterampilan masyarakat. Selain itu, variasikan rasa dan desain kemasan tempe cokelat untuk menarik lebih banyak konsumen. Memanfaatkan media sosial dan menjalin kerjasama dengan toko oleh-oleh dapat memperluas jangkauan pasar. Evaluasi rutin dan pengumpulan umpan balik dari konsumen akan membantu dalam perbaikan produk. Dukungan dari pemerintah desa juga diperlukan untuk menyediakan fasilitas dan sumber daya yang mendukung pengembangan UMKM tempe cokelat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada LPPM Universitas Bojonegoro yang telah mendanai pelaksanaan kegiatan pengabdian, kepada Pemerintah Desa Kedungadem yang telah memberikan dukungan dan fasilitas yang diperlukan. Kami juga menghargai partisipasi aktif dari kader PKK, Karang Taruna, dan pelaku UMKM setempat dalam mengikuti sosialisasi dan demonstrasi pembuatan tempe cokelat. Kami juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Estherlina Sagajoka, Reyna Virginia Nona, Yuliana Nensi Antonia, Devikarlinda Gobhe. (2021), Peningkatan ekonomi masyarakat desa Borani melalui inovasi pengolahan keripik batang pisang (BAPIS), Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(4), 136-143.
- Nurma Yuwita, Nuril Amaliyyah, Gatut Setiadi. (2022), Pemberdayaan Masyarakat Melalui UMKM dengan Inovasi Keripik Tempe Coklat Dalam Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Dusun Telebuk Desa Lemahbang Kecamatan Sukorejo, Khidmatuna: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(2), 173-182.
- Christiani, S., & Widjaja, L. (2022),
PENDAMPINGAN
PENGABDIAN
MASYARAKAT UKM

COKELAT TEMPE DI
KAMPUNG TEMATIK
TEMPE KELURAHAN
KOANG JAYA KOTA
TANGERANG:Jurnal
pengabdian kepada masyarakat 1
(1), 25-31