

STIK TEMPE SEBAGAI INOVASI CEMILAN BERBAHAN DASAR TEMPE DI BANGKINANG KOTA KECAMATAN BANGKINANG - RIAU

Nany Librianty¹, Afriza Rahma Rani², Nurhacici Salsabila³

Program Studi Kewirausahaan, Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar,
Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Abstrak

Tempe merupakan makanan yang akrab di berbagai kalangan masyarakat, baik masyarakat kelas menengah kebawah ataupun menengah ke atas, karena harganya yang sangat terjangkau dan cocok dikonsumsi oleh semua usia karena aman untuk dikonsumsi. Produk “Stik Tempe” diolah secara *homemade* dan tidak menggunakan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi, harganya terjangkau dan memiliki rasa yang unik karena belum banyak yang mengolah campuran tempe dan terigu menjadi cemilan stik, tempe juga merupakan makanan yang akrab di berbagai kalangan masyarakat. Hal itu sangat menentukan terhadap kelangsungan usaha. Promosi dilakukan dengan memberikan *sample* “Stik Tempe” gratis untuk dicicipi kepada orang yang berniat untuk membeli. Promosi ini dilakukan di lingkungan keluarga, masyarakat dan lingkungan kampus. Tempat yang digunakan untuk usaha ini yaitu rumah sebagai tempat untuk memproduksi “Stik Tempe”, dan salah satunya kampus untuk memasarkan “Stik Tempe”. Tujuan program ini adalah menghasilkan produk cemilan berupa stick tempe yang semakin diminati dan mempunyai keunikan tersendiri. Hendaknya dapat membangun jaringan yang baik dengan *supplier* dan pihak-pihak yang membantu dalam proses pembuatan Stik Tempe, serta membangun jaringan dengan banyak pihak sehingga mampu mempublikasikan produk ini

Keyword : stik tempe, promosi, harga.

Abstract

Tempeh is a food that is familiar to various groups of people, both lower middle class and upper middle class, because the price is very affordable and suitable for consumption by all ages because it is safe to consume. The "Tempeh Stick" product is prepared homemade and does not use preservatives so it is safe for consumption, the price is affordable and has a unique taste because not many people process a mixture of tempeh and flour into stick snacks, tempeh is also a food that is familiar to various groups of people. This is very determining for business continuity. The promotion was carried out by providing free samples of "Tempeh Sticks" to be tasted to people who intended to buy. This promotion is carried out in the family, community and campus environment. The place used for this business is a house as a place to produce "Tempeh Sticks", and one of them is a campus to market "Tempeh Sticks". The aim of this program is to produce snack products in the form of tempeh sticks which are increasingly in demand and have their own uniqueness. You should be able to build a good network with suppliers and parties who help in the process of making Tempeh Sticks, as well as building a network with many parties so that you can publicize this product.

Keywords: tempeh sticks, promotions, prices.

A. Pendahuluan

Memiliki usaha sendiri merupakan salah satu hal yang menjanjikan dibandingkan dengan bekerja dan mendapat gaji dari orang lain. Merintis usaha bisa dikatakan susah-susah gampang. Tapi sebenarnya tidak ada yang sulit jika kita mau belajar dan melakukan usaha itu dengan sungguh-sungguh. Mengalami kendala atau bahkan kegagalan dalam berusaha adalah hal yang biasa, namun itu semua tergantung cara kita menyikapinya.

“Stik Tempe” merupakan variasi makanan yang terbuat dari tempe. Kami membuat “Stik Tempe” karena ingin menciptakan variasi makanan baru yang terbuat dari tempe. Mengapa kami memilih tempe, karena tempe merupakan makanan yang cukup bergizi dan mudah diolah, tetapi kebanyakan orang hanya mengolah tempe sebagai lauk-pauk makanan pokok, bukan sebagai cemilan.

Tempe merupakan makanan yang akrab di berbagai kalangan masyarakat, baik masyarakat kelas menengah kebawah ataupun menengah ke atas, karena harganya yang sangat terjangkau dan cocok dikonsumsi oleh semua usia karena aman untuk dikonsumsi. Tempe merupakan makanan bergizi dan mudah diolah, tetapi kebanyakan orang hanya mengolah tempe sebagai lauk-pauk makanan pokok, bukan sebagai cemilan. Oleh karena itu, kami hendak memproduksi “Stik tempe sebagai inovasi cemilan berbahan dasar tempe. Cemilan Stik Tempe merupakan makanan yang akrab di berbagai kalangan masyarakat, baik masyarakat kelas menengah kebawah ataupun menengah ke atas, karena harganya yang sangat terjangkau dan cocok dikonsumsi oleh semua usia karena aman untuk dikonsumsi. Produk yang dibuat adalah produk *homemade* dan produk ini bebas dari pengawet, jadi produk ini aman. Sebaiknya Stik Tempe ini disimpan di tempat tertutup agar tetap renyah saat dikonsumsi.

Pengembangan produk dilakukan dengan membuat varian-varian rasa lainnya, selain rasa original. Harga yang ditawarkan cukup murah dan terjangkau didukung oleh biaya produksi yang tidak terlalu besar.

B METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Tempat dan Waktu

Kegiatan PKM ini dilakukan di Bangkinang Kota yang beralamatkan di Jalan Flamboyan, Bangkinang Kota, Kec. Bangkinang, Kabupaten Kampar, Riau.

Kegiatan ini dilakukan pada bulan Januari – Juni 2024

2. Tujuan

Tujuan program ini adalah menghasilkan produk cemilan berupa stick tempe yang semakin diminati dan mempunyai keunikan tersendiri pada masyarakat dalam, pemenuhan kebutuhan pangan, secara khusus, tujuan program ini dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Membuat suatu inovasi yang bisa bermanfaat bagi diri sendiri dan orang lain

2. Dapat menghasilkan produk atau barang berupa cemilan stik tempe;
3. Dapat menghasilkan produk jasa sebagai pendamping dalam pembentukan usaha kepada masyarakat khususnya dalam pengembangan produk ini atau dapat berkontribusi memberikan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat;
4. Membangun jaringan yang baik dengan *supplier* dan pihak-pihak yang membantu dalam proses pembuatan Stik Tempe, serta membangun jaringan dengan banyak pihak sehingga mampu mempublikasikan produk ini. Jaringan tersebut dibangun dengan memperluas komunikasi dengan berbagai pihak

3. Tahapan dan Metode Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PKM pendampingan sesuai standar dilakukan melalui beberapa pendekatan, antara lain :

1. Model Community development yaitu pendekatan yang melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subjek dan objek pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
2. Model Participatory Rural Appraisal (PRA) yang menekankan keterlibatan masyarakat secara keseluruhan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan (Supriatna, 2014)
3. Model yaitu pendekatan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan kepada masyarakat.

Refleksi dilakukan bersama antara tim dan peserta (mitra). Hal ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana proses pelaksanaan kegiatan.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan ini dilakukan untuk menginventarisasi kondisi mitra yang telah menyatakan kesediaan untuk bekerjasama. diskusi dengan pihak mitra memilih dan mengelompokkan permasalahan-permasalahan yang harus diselesaikan terlebih dahulu dan menyusun solusi pemecahan masalah. menginventarisasi kegiatan yang dilakukan secara berurutan dan dibuat jadwal yang telah disepakati.

2. Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan disepakati dengan mitra dan merujuk kepada waktu pelaksanaan yang telah ditentukan. introduksi sains, iptek, rekayasa sosial atau lainnya yang akan diterapkan setiap kegiatan yang akan dilakukan.

3. Evaluasi dan monitoring

Evalusi dan monitoring kegiatan dilakukan secara berkala dan terjadwal dengan melibatkan ketua RT. Pelaksanaan evaluasi akan dilakukan setelah kegiatan dilaksanakan untuk melihat pencapaian keberhasilan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Kegiatan PKM Cemilan Stik tempe

Produk “Stik Tempe” diolah secara *homemade* dan tidak menggunakan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi, harganya terjangkau dan memiliki rasa yang unik karena belum banyak yang mengolah campuran tempe dan terigu menjadi cemilan stik, tempe juga merupakan makanan yang akrab di berbagai kalangan masyarakat. Hal tersebut menjadi suatu peluang usaha yang menjanjikan. Tempe juga merupakan bahan baku yang mudah diperoleh, sehingga pengadaan terhadap bahan baku tidak akan mengalami banyak kendala, sehingga kemungkinan untuk mendapatkan profit yang diinginkan sangat besar. Hal itu sangat menentukan terhadap kelangsungan usaha. Promosi dilakukan dengan memberikan *sample* “Stik Tempe” gratis untuk dicicipi kepada orang yang berniat untuk membeli. Promosi ini dilakukan di lingkungan keluarga, masyarakat dan lingkungan kampus. Tempat yang digunakan untuk usaha ini yaitu rumah sebagai tempat untuk memproduksi “Stik Tempe”, dan salah satunya kampus untuk memasarkan “Stik Tempe”.

Langkah-langkah pembuatan baglog dalam usahatani adalah sebagai berikut :

a. Studi Pasar

Pertama-tama dengan menentukan pasar yang hendak menjadi target pemasaran, memastikan bahwa produk ini sesuai untuk dipasarkan ditempat tersebut. Menetapkan harga yang murah namun tetap menomor satukan kualitas. Melakukan promosi dengan *door to door* dan memberikan sample gratis kepada konsumen.

b. Penjualan dan Pemasaran

Tempat yang digunakan untuk usaha ini yaitu rumah sebagai tempat untuk memproduksi Stik Tempe, dan salah satunya adalah kampus untuk memasarkan Stik Tempe.

Proses produksi dilakukan secara efektif dan efisien, dengan meningkatkan fasilitas dan mesin yang dapat membantu proses produksi, sehingga biaya produksi pun tidak terlalu besar. Hal tersebut menentukan pula pada laba yang akan didapat. Keluar dan masuknya uang perlu diperhatikan, alur keluar masuknya uang mempengaruhi terhadap keadaan kas, ketersediaan omzet dan jumlah laba yang diperoleh. Setiap transaksi ekonomi harus dibuktikan dengan bukti transaksi agar jumlah uang dimiliki dapat diketahui.

c. Promosi

Promosi dilakukan dengan memberikan sample gratis untuk mencicipi Stik Tempe ini kepada orang yang berniat untuk membeli. Promosi ini dilakukan di lingkungan keluarga, masyarakat dan lingkungan kampus. Produk yang dibuat adalah produk *homemade* dan produk ini bebas dari pengawet, jadi produk ini aman. Sebaiknya Stik Tempe ini disimpan di tempat tertutup agar tetap renyah saat dikonsumsi.



Proses pembuatan Tempe



Stik Tempe

D. KESIMPULAN

Kesimpulan hasil kegiatan PKM yang telah diikuti, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Meningkatnya kreatifitas bagi pengusaha
2. Pengusaha mampu membuat sayuran lain
3. Pengusaha mampu berperan aktif dalam pemasaran sayuran di desa tersebut

E. Saran

Diharapkan membangun jaringan yang baik dengan *supplier* dan pihak-pihak yang membantu dalam proses pembuatan Stik Tempe, serta membangun jaringan dengan banyak pihak sehingga mampu mempublikasikan produk ini. Jaringan tersebut dibangun dengan memperluas komunikasi dengan berbagai pihak.

DAFTAR PUSTAKA

Adwyah, Rabiatul, 2011, Pengolahan dan Pengawetan Ikan, PT. Bumi Aksara, Jakarta

Armanto Witjaksono, 2006. Akuntansi Biaya, Graha Ilmu, Jakarta Badan Pusat Statistik (BPS),2005

Defriyul. 2005. Prospek Pengembangan Industri Hilir Kelapa dari Aspek Daya Dukung Wilayah (DDW) di Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir. Skripsi Pekanbaru

Hansen dan Mowen, 2006. Management Accounting, Edisi 7, Salemba Empat, Jakarta

Ilyas, S 1972. Pengantar Pengolaha Ikan, Direktorat lembaga Teknologi Hasil Perikanan Dirjen perikanan, Jakarta

Julius Tirta Sendjaja, 2002. Usaha Pembenihan Gurami, Penebar Swadaya. Jakarta

Jumingan, 2006. Analisis Laporan Keuangan, Bumi Aksara, Jakarta

Masiyah kholmi, 2003, jurnal analisis potensi industri kecil: studi kasus di Kabupaten Malang. Diakses 2003.

Mudrajat Kuncoro, 2007, Ekonomika industri Indonesia menuju negara industri baru 2030?, Andi Offset. Yogyakarta.

Mulyadi, 2006, Akuntansi Biaya, Edisi 5, Universitas Gajah Mada, Jogyakarta

Rangkuti, Fredy. 2001. Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Sadono Sukirno, 2003. Pengantar Teori Mikro ekonomi, Penerbit Raja Grafindo Persada: Jakarta

Soekartawi, 2005. Agribisnis Teori dan Aplikasi, Penerbit Raja Grafindo Persada: Jakarta

Suratiyah, K 2006. Ilmu Usaha Tani. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya Jakarta 11 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, kriteria usaha kecil.

Wibowo. 1999. Petunjuk Mendirikan Usaha Kecil. Penerbit PT. Penebar Swadaya: Jakarta

Wibowo. 2000. Industri Pengapasan ikan. Cetakan ke 2. Penerbit Penebar swadaya: Jakarta

