

MENINGKATKAN KECERDASAN LITERASI KEUANGAN DAN PEMASARAN USAHA TEMPE DAN TAHU KAMPUNG KADEPER DESA KARANG TANJUNG PANDEGLANG

Charles V Sianipar¹⁾, Sabam Simbolon²⁾, Raston Sitio³⁾

¹Fakultas Ekonomi, Universitas Mpu Tantular

Email : Charles.sianipar57@gmail.com

²Fakultas Bisnis Universitas Buddhi Dharma Tangerang

bolonzaba@gmail.com

³Fakultas Ekonomi, Universitas Mpu Tantular

Email : rastonsitio65@gmail.com

Abstract

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilakukan dengan kolaborasi antara Fakultas Ekonomi Universitas Mpu Tantular dengan Fakultas Universitas Buddhi Dharma Tangerang pada tanggal 25 sampai 27 Januari 2019 berhasil dengan sukses meningkatkan literasi keuangan dan pemasaran pemilik pabrik tempe dan tahu yang terletak di Kampung Kadeper Desa Pegadungan Kecamatan Karangtanjung Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten.

Peserta pada kegiatan KKN ini adalah tiga orang Dosen yang terdiri dua dosen dari Universitas Mpu Tantular Jakarta dan satu orang dari Universitas Buddhi Dharma Tangerang dengan serratus mahasiswa. Bentuk kegiatan pada pengabdian masyarakat kali ini adalah dengan memberikan penyulihan dan pelatihan tentang literasi keuangan dan pemasaran.

Hasil dari pengabdian masyarakat ini adalah meningkatnya kecerdasan keuangan dan pemasaran pemilik pabrik tempe dan tahu serta masyarakat.

Keywords : *Kecerdasan, Literasi Keuangan, Literasi Pemasaran, Usaha Tempe dan Tahu*

1. PENDAHULUAN

Tempe dan Tahu adalah jenis makanan tradisional khas Indonesia yang bisa diolah jadi beragam kuliner baik untuk jadi lauk pauknya nasi maupun jadi cemilan dikala senggang. Jenis makanan ini sangat digemari masyarakat dan tidak mengenal suku maupun strata kehidupan serta sering digunakan pendamping nasi. Sebagai makanan tradisional, tempe dan tahu sangat populer di Indonesia maupun luar negeri dengan mengandung protein yang cukup baik, terbukti dari nilai PER (Protein Efficiency Ratio) adalah sebesar 2,43, nilai PER standar (kasein) adalah 2,50 tinggi bermanfaat bagi kesehatan (Murdiati et al., 2000, Palupi and Puspitasari, 1994). Menurut Haliza et al., (2016) tempe dihasilkan jamur *rhizopus oligosporus* yang difermentasi dengan bahan kacang-kacangan. 1. Demikian juga menurut Utama (2019) fermentasi dilakukan dengan

mencampur kacang-kacangan dengan ragi tempe (*rhizopus oligosporus*) setelah dibiarkan beberapa lama maka akan menghasilkan tempe². Indonesia merupakan pengonsumsi sekaligus produsen tempe dan tahu yang sangat besar, proses pembuatannya masih dilakukan dengan industri rumahan dengan melibatkan warga sekitar menjadi karyawan.

Industri tempe dan tahu rata-rata pengolahannya masih menggunakan teknologi yang tradisional, mengakibatkan tingkat produksi limbah relatif tinggi hingga menimbulkan pencemaran lingkungan. Jenis limbah yang dihasilkan diantaranya adalah limbah cair dan limbah padat. Limbah yang berasal dari hasil pengolahan tempe dan tahu jika diolah dengan baik akan bernilai ekonomi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan. Serat kedelai yang terkandung dalam ampas tahu mempunyai efek fungsional seperti

meningkatkan berat fekes dan menurunkan kadar kolesterol, serta menurunkan kadar glukosa darah. Sangat disayangkan meskipun banyak pabrik yang menghasilkan ampas tahu, namun masyarakat belum banyak yang memanfaatkan menjadi produk yang lebih berguna. Agar biaya memproses ampas tempe dan tahu menjadi lebih bernilai ekonomi tinggi menjadi terjangkau, diperlukan sebuah inovasi dalam dan meningkatkan pendapatan masyarakat menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi sehingga mampu mendukung pemerintah. Dalam pengabdian ini diperoleh informasi dari pemilik pabrik tempe dan tahu bahwa dalam ukuran 100 gram, limbah padat tahu mengandung protein 26,6 g. ini lebih tinggi dibanding tahu yang hanya 7,8 g, sedangkan untuk kedelai 34,9 g.

Pabrik pembuatan tempe dan tahu yang banyak tersebar di Indonesia menghasilkan limbah produksi yang kerap dikeluhkan masyarakat karena baunya yang tidak sedap serta pencemaran air tanah yang digunakan oleh masyarakat. Selain mengganggu kenyamanan untuk ditinggali, karena aroma berbau tidak sedap, lingkungan mempunyai stereotype sebagai kawasan kumuh yang diberikan oleh orang-orang di luar. Pabrik pembuatan tempe dan tahu membutuhkan tata ruang area yang memiliki daya tarik besar, mudah diakses, bersih, dan nyaman dikunjungi sehingga keuntungan finansial berbanding lurus dengan kebersihan dan keasrian lingkungan serta menjadi kawasan wisata baru yang turut berkontribusi dalam perputaran uang yang besar.

Di masa pandemi, laporan sejumlah UMKM kepada Kementerian Koperasi dan UKM mengklasifikasikan empat permasalahan utama yaitu terjadinya penurunan penjualan, adanya kesulitan permodalan, distribusi produk menjadi terhambat, dan bahan baku yang mulai sulit didapat. Hal ini menyebabkan rantai pasok UMKM menjadi terhambat sehingga mengakibatkan penjualan menjadi menurun. Pandemi Covid-19 menyebabkan pabrik-pabrik pembuatan tempe dan tahu banyak tutup karena kesulitan dalam melakukan penjualan serta lemahnya tata manajemen keuangan sehingga sulit mendeteksi pos-pos keuangan yang harus ditekan untuk meningkatkan daya saing

jual. Selain banyak yang tutup, pabrik tempe dan tahu yang tutup, terdapat juga yang mengurangi jumlah dan jam kerja karyawannya dan jika kondisi ini berkepanjangan mengakibatkan daya beli masyarakat semakin berkurang dan memberikan dampak kepada bangkrutnya semua pabrik pembuatan tempe dan tahu.

Permasalahan yang dihadapi produsen tempe dan tahu di daerah Pengadungan Karangtanjung Pandeglang saat ini adalah lemahnya kemampuan dibidang pencatatan biaya-biaya produksi dan penjualan serta pemasaran yang masih menggunakan cara-cara tradisional. Dalam mengatasi hal tersebut, dosen dan mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Mpu Tantular dan Universitas Buddhi Dharma melakukan kolaborasi dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata yang dilaksanakan pada bulan Pebruari tahun 2019 di Kapung Kadeper Desa Pegadungan Kecamatan Karangtanjung Kabupaten Padeglang Banten. Dalam kegiatan tersebut, tim Dosen dan Mahasiswa menyaksikan proses pembuatan tempe dan tahu mulai dari perebusan kacang kedelai sampai menjadi Tempe dan Tahu. Tim Dosen dan mahasiswa kemudian melakukan dengan pemilik pabrik tempe dan tahu, dari sana dapat disimpulkan bahwa proses produksi dan pemasaran yang dilakukan masih dengan cara-cara tradisional. Tim Dosen dan Mahasiswa berkesimpulan perlu dilakukan pencerahan berupa penyuluhan tentang pencatatan biaya-biaya dan peningkatan pada aspek pemasaran agar produk tempe dan tahu hasil produksi Kampung Kadaper Pandeglang Banten bisa menembus penjualan antar provinsi. Dalam program pengabdian dalam bentuk kuliah kerja nyata ini dilakukan penyuluhan terhadap masyarakat sekitar yang menjadi karyawan maupun yang bukan karyawan pabrik tempe dan tahu agar lebih memperhatikan kebersihan dan kesehatan.

Pandemi Covid-19 menyebabkan pabrik-pabrik pembuatan tempe dan tahu banyak mengurangi karyawannya. Pusat berbelanja seperti mall di sekitar area ini ditutup sementara dan mengakibatkan karyawan ddirumahkan sementara dengan tidak menerima gaji bulanan. Kondisi yang berkepanjangan seperti ini mengakibatkan daya beli masyarakat semakin berkurang dan memberikan dampak kepada .

Para pemilik pabrik tempe dan tahu perlu ditingkatkan kompetensi wiraswastanya agar mampu menghadapi segala gelombang usaha yang menerpa. Kompetensi dapat berbentuk pengetahuan atau keterampilan serta kemampuan individu yang berkaitan terhadap kinerja. Wirausahawan akan memiliki peluang lebih besar untuk bisa bersaing apabila memiliki aspek-aspek tersebut. Lebih lanjut, hal ini berfungsi untuk kemampuan mengenali bisnis yang dilakukan, manajemen bisnis, sikap, modal, dan kemampuan untuk mengatur waktu dengan baik. Selain itu, kemampuan ini berfungsi untuk aspek kemampuan dalam mengelola tim, membentuk kepuasan pelanggan ataupun bersaing.

Tidak bisa dipungkiri hampir semua pabrik pembuatan tempe dan tahu terdapat kelemahan dibidang keuangan dan pemasaran. Dalam program pengabdian ini juga dilakukan penyuluhan agar masyarakat melibatkan diri dalam mengolah makan yang berbahan tempe dan tahu menjadi beraneka jenis makanan yang bernilai inovasi agar tampil lebih berbeda guna meningkatkan pendapatan keluarga serta mengarahkan masyarakat untuk membentuk atau mengembangkan sekelompok yang mandiri secara ekonomi dan mampu meningkatkan produktifitas para produsen dan pengecer tahu dan tempe. Kegiatan yang dilakukan selama kegiatan KKN meliputi kegiatan pelatihan pembuatan laporan keuangan sederhana dan cara membuat konsep-konsep pemasaran yang aplikatif dengan situasi saat ini, pelatihan manajemen dan pelatihan kewirausahaan. Hal ini ditujukan untuk peningkatan kecerdasan keuangan dan manajemen pemilik pabrik tempe dan tahu serta masyarakat.

Dalam memasarkan produk olahan tahu dan tempe tidak terlepas dari persaingan bisnis, sehingga untuk itu di butuhkan perencanaan yang matang. Perencanaan bisnis dapat membuat kerangka pengendalian terhadap faktor keberhasilan sesuai rencana strategis yang merupakan syarat memenangkan persaingan. Persaingan di pengaruhi oleh faktor : (1) Sensitive harga, (2) Produk mystique, yaitu persepsi yang berbeda terhadap produk yang ditawarkan pesaing. Dalam menghadapi persaingan memerlukan keputusan yang tepat

yang berhubungan dengan beberapa hal seperti, ciri (features), apa yang harus dirancang untuk sebuah produk baru, harga yang harus ditawarkan, dimana produk dijual dan berapa biaya yang harus di keluarkan untuk iklan dan penjualan. Warren, Carl S (2019) mengilustrasikan Harga Pokok Penjualan (HPP), merupakan persediaan awal dan pembelian dikurangi persediaan yang dapat dijual. HPP. Dalam konsep pemasaran, kemasan produk yang menarik dan promosi adalah sesuatu yang harus diperhatikan agar produk tersebut menggugah minat dan dikenal masyarakat luas. Menurut Kotler & Keller (2013) promosi adalah bagian dan proses strategi pemasaran sebagai cara untuk berkomunikasi dengan pasar dengan menggunakan komposisi bauran promosi "promotional mix".

Sektor UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) populasinya mencapai 99% dari total unit usaha di Indonesia atau hanya ada 1% usaha skala besar. Wirausaha sektor UMKM mampu menyerap tenaga kerja hingga 97% dari total angkatan kerja yang ada. Dengan asumsi bahwa 1 unit wirausaha UMKM Sektor UMKM yang paling banyak dipilih adalah kuliner. Usaha bidang kuliner dinilai menjanjikan karena makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia. UKM tempe di pedesaan dalam proses produksinya masih menggunakan cara manual untuk mengelupas kulit kedelai yaitu dengan cara di injak-injak sehingga hasilnya kurang higienes.

2. METODE PENYULUHAN

Program Pengabdian Masyarakat ini dilakukan :

- a. Pada hari Minggu tanggal 12 Januari 2019 Tim Survey KKN yang terdiri dari mahasiswa yang didampingi salah satu dosen melakukan kunjungan ke pabrik tempe dan tahu yang terletak di Kampung Kadaper Desa Pegadungan Kecamatan Karangtanjung Kabupaten Pandeglang Banten
- b. Pada hari Jumat 25 Januari 2019 pukul 17.00 WIB Tim KKN sampai di Kampung Kadeper Desa Pegadungan Kecamatan Karangtanjung Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten untuk mengawali kegiatan

pengabdian masyarakat berupa Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan langsung melakukan peninjauan secara Bersama-sama ke pabrik tempe dan tahu yang akan dijadikan objek pengabdian masyarakat.

- c. Pada hari Sabtu 26 Januari 2019 Pukul 09:00 WIB dilakukan pembukaan oleh Kepala Desa setempat yang diwakilkan Sekretaris Desa dan dilanjutkan dengan penyuluhan secara umum kepada pemilik pabrik tempe dan tahu dan masyarakat sekitar
- d. Pada hari Sabtu 26 Januari 2019 Pukul 16:00 WIB dilakukan pelatihan keuangan dan pemasaran kepada pemilik pabrik tempe dan tahu serta masyarakat secara berkelompok oleh mahasiswa yang didampingi oleh dosen.
- e. Pada Hari Minggu tanggal tanggal 27 Januari pukul 09:00 WIB sampe selesai dilakukan ramah tamah dengan masyarakat setempat yang dihadiri oleh Sekretaris Desa, Ketua-ketua RW dan RT, Pemilik paabrik Tempe dan Tahu serta masyarakat sekitar dengan memberikan bantuan kepada masyarakat berupa pangan yang jumlahnya relatif.

Foto-Foto Kegiatan



Gambar 1. Proses Penyaringan Kacang Kedelai



Gambar 2. Proses Pematangan Tahu



Gambar 3. Kegiatan Pengisian Kacang Kedelai ke Tungku



Gambar 5. Acara Pemberian Sumbangan dan Cenderamata Kepada Masyarakat



Gambar 4. Acara Suasana Ramah Tamah Dengan Masyarakat



Gambar 6. Acara Pemberian Sumbangan dan Cenderamata Kepada Masyarakat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam metode penyuluhan ini juga dibagikan kuesioner tentang kepuasan mereka akan kedatangan tim KKN dari Universitas Mpu Tantular dan Dosen Universitas Budhidhara. Dalam pengabdian masyarakat yang dilakukan pada tanggal 25 sampai 27 Januari 2019 dilakukan.

- Penyuluhan pembuatan pembukuan sederhana kepada para pemilik pabrik tempe dan tahu
- Memberikan pencerahan kepada warga dalam membuka potensi-potensi wiraswastaan
- Melatih pemilik pabrik tempe dan tahu serta masyarakat cara membuat konsep-konsep pemasaran yang aplikatif dengan situasi saat ini

Selanjutnya diskusi dan Tanya Jawab seputar masalah masalah yang dihadapi pemilik pabrik tempe dan tahu, karyawan, serta masyarakat dalam mencari solusi kendala-kendala yang mereka hadapi. Selanjutnya tim pengabdian memberi penjelasan atas beberapa permasalahan tentang mencapai pasar sasaran yang pada saat ini penjualan produk pada disaat pandemic covid 19 dimana daya beli masyarakat menurun.

Sesi Acara terakhir adalah membagikan kuesioner tentang penyuluhan dan pelatihan-pelatihan yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat dalam bentuk kuliah kerja nyata, dimana dalam jawaban para masyarakat

dalam isian kuesioner merasa sangat puas.

DAFTAR PUSTAKA

Aseanty, Deasy, Eko Retno Indriyarti, Tiara Puspa, Justine Tanuwijaya, Nurhastuty Kesumo, Audita Setiawan, and Gunarto Gunarto. "Peningkatan Kompetensi Melalui Self-Concept Para Pengrajin Tahu Tempe Primkopti Swakerta, Semanan Jakarta Barat." *Jurnal Pengabdian Dan Kewirausahaan* 5, no. 2 (2021).

<https://doi.org/10.30813/jpk.v5i2.2985>.

Asizah, Nur, Rosnawintang Rosnawintang, Muh. Nur Afiat, and Jamal Nasir Baso. "Pemberdayaan, Ibu Rumahtangga Kelompok Industri Tahu Berbasis Produk Aneka Olahan Tahu Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga Di Masa Pandemi Covid-19 Di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan." *Anoa: Jurnal Pengabdian Masyarakat Sosial, Politik, Budaya, Hukum, Ekonomi* 2, no. 2 (2021): 202–10.

<https://doi.org/10.52423/anoa.v2i2.18634>

Indriyarti, Eko Retno, Aekram Faisal, and Moch Sabur. "Penyuluhan Peningkatan Kualitas Kemasan Produk Pada Pengrajin Tahu Dan Tempe Di Kelurahan Semanan , Jakarta Barat" 5, no. 2 (2021): 273–85.

Iskandar, Julindiani, Ida Busnetty, Wegig Murwonugroho, Teknik Arsitektur, Fakultas Teknik, and Universitas Trisakti. "Peningkatan Pemasaran Tahu-Tempe Semanan (Drive Thru)" 04, no. 04 (2021): 423–33.

Makanan, Dan, Kecil Di, Aisyiyah Cabang, Tri Maryati, Hasnah Rimiyati, and Fadilatul Jannah. "Pendampingan Pengabdian Masyarakat Ukm Tempe," no. 2013 (2020): 68–75.

Nilai, Pengembangan, Tambah Ampas, and Desa Dadirejo Pati. "Pengembangan Nilai Tambah Ampas Tahu Bernilai Ekonomi Melalui Pemberdayaan Masyarakat Desa Dadirejo Pati." *Jurnal Abdimas* 23, no. 2 (2019): 175–81.

Rofifah, Dianah. “濟無No Title No Title No Title.” *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 2020, 12–26.

Sitinjak, Christiana Mayang, Sulistyani Titik. “Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Olahan Tempe , Tahu , Sagon Dan Frozen Food Pada Masa Pandemi Covid-19.” *Abdimas Akademika* 2, no. 01 (2021): 55–65.

Utama, Dana Marsetiya. “Penguatan Aspek Manajemen Produksi Dan Kualitas Tempe Pada UKM Tempe.” *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)* 3, no. 1 (2019): 133. <https://doi.org/10.30595/jppm.v3i1.3641>.

Yuliansyah, Rahmat, Rutinaias Haholongan, and Erizal Azhar. “Pemasaran Produk Olahan Tahu / Tempe Dan Perhitungan Harga Pokok Penjualan Pada UMKM” 1, no. 1 (2021): 1–6.

Palupi, N. & Puspitasari, N. L. (1994). Pengaruh serat makanan dan senyawa antinutrisi dalam tempe terhadap ketersediaan mineral bagi tubuh. Laporan Penelitian. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor