

## **PENGEMBANGAN DAN INOVASI PRODUK TEMPE GUNA MENINGKATKAN DAYA SAING USAHA MIKRO**

Nungky Viana Feranita  
Program Studi Ilmu Administrasi Niaga  
STIA Pembangunan Jember

\*Email: nungky\_viana@stiapembangunanjember.ac.id

### **ABSTRAK**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditujukan kepada usaha mikro tempe milik Ibu Murti'ah di Desa Wonojati Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember. Selama 45 tahun usaha tersebut berdiri, belum memiliki Surat Keterangan Usaha dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember. Selain itu, usaha tersebut hanya memproduksi tempe yang dikemas dengan daun pisang. Ibu Murti'ah juga belum pernah melakukan diversifikasi produk olahan tempe. Pelaksanaan kegiatan dimulai bulan Oktober sampai dengan Desember 2021 di usaha mikro tempe milik Ibu Murti'ah. Kegiatan ini melibatkan 5 mahasiswa dari Program Studi Ilmu Administrasi Niaga dan Negara. Metode kegiatan yang dilaksanakan yaitu pengurusan SKU dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember, sosialisasi pentingnya pengembangan dan inovasi produk, pengembangan produk tempe, dan inovasi produk tempe. Tujuan kegiatan adalah guna meningkatkan daya saing usaha mikro tempe milik Ibu Murti'ah.

Hasil kegiatan ini adalah usaha mikro tempe milik Ibu Murti'ah telah memiliki SKU dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember. Ibu Murti'ah sudah mengetahui tentang pengembangan dan inovasi produk. Pengembangan produk tempe dilakukan dengan pengemasan menggunakan plastik, varian harga bertambah Rp500 dan Rp1.000, serta pemberian label usaha. Ibu Murti'ah melakukan inovasi produk tempe mentah menjadi keripik dan basreng tempe.

**Kata Kunci: Pengembangan Produk, Inovasi Produk, Daya Saing, Usaha Mikro.**

## I. Judul Kegiatan

Judul program kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah ” Pengembangan dan Inovasi Produk Tempe guna Meningkatkan Daya Saing Usaha Mikro”.

## II. Analisis Situasi

Tempe adalah salah satu makanan tradisional khas Indonesia. Di tanah air, tempe sudah lama dikenal selama berabad-abad silam. Makanan ini diproduksi dan dikonsumsi secara turun temurun. Tempe merupakan makanan yang terbuat biji kedelai atau beberapa bahan lain yang diproses melalui fermentasi dari apa yang secara umum dikenal sebagai “ragi tempe”. Lewat proses fermentasi ini, biji kedelai mengalami proses penguraian menjadi senyawa sederhana sehingga mudah dicerna.

Tempe, sebagai makan dengan nilai kandungan gizi yang tinggi, sudah lama diakui. Sejumlah penelitian yang diterbitkan pada tahun 1940-an sampai dengan 1960-

an menyimpulkan bahwa banyak tahanan Perang Dunia II pada zaman pendudukan Jepang di Indonesia berhasil terhindar dari disentri dan busung lapar karena tempe. Penelitian terhadap nilai gizi tempe terus dilakukan dan dari penelitian tersebut diperoleh hasil bahwa tempe mengandung elemen yang berguna bagi tubuh, yakni: asam lemak, vitamin, mineral, dan antioksidan.

Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dijadikan untuk memproduksi tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain (seperti tauco, kecap, dan lain-lain).

Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) dari Badan Pusat Statistik (BPS) pada periode Maret 2021 menunjukkan peningkatan data-data terkait konsumsi tempe apabila dibandingkan dengan periode Maret 2020. Tabel 1 berikut menunjukkan data perbandingan tersebut.

Tabel 1. Data Perbandingan Konsumsi Tempe (Tahun 2020-2021)

No.	Indikator	Tahun 2020	Tahun 2021
1	Tingkat partisipasi konsumsi tempe	75,61%	76,28%
2	Rata-rata konsumsi tempe per kapita sebulan	0,60 kg	0,62 kg
3	Rata-rata konsumsi tempe per kapita seminggu	0,140 kg	0,146 kg
4	Rata-rata pengeluaran per kapita seminggu untuk konsumsi tempe	Rp1.242	Rp1.406

Sumber: SUSENAS BPS, 2020-2021

Pada tahun 2020 konsumsi bahan makanan mengandung kedelai yang terdapat pada tempe di Indonesia rata-rata 3,64 kg/kapita. Konsumsi tempe paling tinggi terdapat di Provinsi Jawa Timur yaitu sebesar 5,30 kg/kapita. Sedangkan konsumsi tempe terendah pada tahun 2020 terdapat di Provinsi Maluku Utara yaitu sebesar 0,57 kg/kapita.

Berdasarkan data BPS Tahun 2020, Kabupaten Jember masuk ke dalam sepuluh besar Kabupaten/Kota di Jawa Timur untuk rata-rata konsumsi tempe perkapita seminggu. Kabupaten Jember menduduki peringkat kedelapan dengan jumlah konsumsi tempe perkapita seminggu sebesar 0,239 kg. Jumlah ini mengalami peningkatan jika dibandingkan dengan tahun 2019

dimana konsumsi tempe perkapita seminggu sebesar 0,226 kg.

Peluang mengangkat tempe menjadi usaha besar bukan tidak mungkin. Peluang itu terbuka dengan masuknya usaha tempe nasional ke pasar internasional. Untuk memperkuat kemampuan produsen tempe, Badan Standarisasi Nasional mengembangkan standar tempe dimana standar ini bertujuan untuk membantu produsen tempe nasional dalam memproduksi tempe yang bermutu baik dan tahan lama.

Produksi tempe kebanyakan dilakukan oleh usaha berskala kecil dan rumah tangga. Metode dalam memproduksi tempe umumnya menggunakan cara-cara yang tradisional. Artinya, masih belum menerapkan teknologi modern. Pada dasarnya, cara membuat tempe

terdiri dari 2 bagian besar, yaitu proses pemasakan kedelai dan dilanjutkan dengan proses fermentasi.

Produksi tempe memang dilakukan melalui metode tradisional. Sekalipun diproduksi secara tradisional, bukan tidak mungkin untuk menghasilkan tempe yang higienis. Produk higienis dimulai dengan memperhatikan kebersihan diri dan perilaku produsen itu sendiri, peralatan kerja serta kebersihan lingkungan. Di samping penting untuk menjadi kerapihan dan kebersihan produk, kemasan juga mempunyai arti penting untuk mempengaruhi persepsi konsumen. Hal ini dapat berujung pada peningkatan penjualan produk.

Fungsi kemasan tidak hanya untuk melindungi produk dari kerusakan, namun saat ini kemasan memiliki fungsi lain yaitu sebagai alat untuk mengkomunikasikan dan mempromosikan produk kepada konsumen disamping itu juga sebagai nilai tambah dari produk itu sendiri. Untuk produk tempe segar terdapat beberapa alternatif kemasan

yang dapat digunakan, yaitu: daun pisang dan plastik.

Sebelum melakukan pelabelan pada produk tempe yang dihasilkan, dianjurkan produsen tempe terlebih dahulu mendapatkan izin dari dinas terkait di wilayah masing-masing. Terkait dengan pelabelan, informasi berikut seyogyanya dapat dicantumkan pada kemasan produk: merek produk; berat bersih; nama dan alamat produsen; daftar bahan yang digunakan (komposisi); tanggal, bulan, tahun kadaluarsa; kode produksi; informasi nilai gizi; cara penggunaan; dan barcode (jika akan dijual di supermarket).

Masih banyak tantangan dan peluang untuk memajukan usaha tempe di Indonesia agar mendunia. Langkah-langkah yang bisa kita tempuh untuk meningkatkan daya saing produk tempe Indonesia dalam perdagangan internasional antara lain pengembangan dan inovasi produk tempe oleh produsen.

Usaha mikro tempe milik Ibu Murti'ah merupakan salah satu produsen tempe di Kabupaten Jember, tepatnya di Dusun Krajan Desa Wonojati Kecamatan

Jenggawah. Usaha ini didirikan sejak tahun 1975 dan merupakan usaha keluarga. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada tanggal 8 Oktober 2021 ditemukan fakta bahwa selama 45 tahun usaha tersebut berdiri belum memiliki Surat Keterangan Usaha dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember. Akibatnya, usaha tersebut belum pernah mendapatkan bantuan dari Pemerintah setempat baik itu bantuan modal, peralatan, maupun pelatihan.

Selain itu, usaha tersebut hanya memproduksi tempe yang dikemas dengan daun pisang. Tempe yang dibungkus daun pisang ini memiliki keunggulan pada pemberian rasa dan aroma. Senyawa polifenol yang dimiliki daun pisang akan memberikan rasa dan aroma yang khas dan lebih nikmat pada tempe yang mengalami fermentasi. Namun, daun pisang yang digunakan tidak boleh sembarangan. Harus dipastikan daun pisang itu benar-benar bersih atau berasal dari kebun yang bebas dari hama. Daun pisang yang kurang bersih bisa mengandung bakteri jahat yang malah akan membuat tempe

tidak jadi atau busuk. Bukan cuma terhadap tempe, bakteri juga bisa mengganggu kondisi tubuh.

Apabila musim penghujan datang, Ibu Murti'ah mengalami kesulitan mencari daun pisang. Musim hujan dapat meningkatkan populasi hama ulat dimana serangan ulat itu menurunkan produksi daun pisang. Selama ini Ibu Murti'ah hanya bisa menjual produk tempenya di pasar tradisional dan pedagang sayur keliling (melijo). Ibu Murti'ah tidak bisa menjual tempenya ke warung atau rumah makan sekitar karena pemiliknya tidak mau menggunakan bahan baku tempe yang dibungkus daun pisang.

Ibu Murti'ah belum pernah melakukan diversifikasi produk olahan tempe. Umumnya, masyarakat Indonesia mengonsumsi tempe sebagai panganan pendamping nasi. Dalam perkembangannya, tempe diolah dan disajikan sebagai aneka panganan siap saji yang diproses dan dijual dalam kemasan. Keripik tempe, misalnya, adalah salah satu contoh panganan populer dari tempe yang banyak dijual di pasar.

### III. Landasan Teoritis dan Empiris

#### 1. Pengembangan Produk

Menurut Feranita (2020), pengembangan produk adalah suatu strategi dimana perusahaan meningkatkan penjualan dengan cara memperbaiki atau mengembangkan produk-produk yang sudah ada.

Strategi ini digunakan ketika:

- a. Memiliki produk-produk yang berhasil/sukses dan telah berada pada tahap jenuh (*maturity stage*).
- b. Pesaing menawarkan produk dengan kualitas lebih baik dan harga lebih murah.
- c. Perusahaan memiliki kemampuan penelitian dan pengembangan produk.
- d. Bersaing di industri yang sedang bertumbuh.

#### 2. Inovasi Produk

Inovasi produk adalah suatu strategi dimana perusahaan mencoba meraih keuntungan awal yang tinggi berkaitan dengan penerimaan pelanggan atas produk baru atau yang telah diperbaiki (Feranita, 2020).

Strategi ini digunakan ketika:

- a. Perusahaan menciptakan siklus hidup dari produk yang baru sehingga membuat produk yang sudah ada usang.
- b. Perusahaan berada di bawah tekanan untuk berinovasi.
- c. Kerjasama bidang penelitian dan pengembangan dengan perusahaan lain dalam industri yang sama.

#### 3. Daya Saing

Porter (2008) mendefinisikan daya saing sebagai kemampuan atau keunggulan yang digunakan untuk bersaing pada pasar tertentu. Daya saing ini diciptakan melalui pengembangan terus menerus di semua lini dalam organisasi, utamanya disektor produksi. Bila sebuah organisasi melakukan pengembangan terus menerus akan mampu meningkatkan kinerja.

#### 4. Usaha Mikro

Di Indonesia, beberapa lembaga atau instansi bahkan Undang-Undang (UU) memberikan definisi Usaha Mikro. Badan Pusat Statistik (BPS) memberikan definisi

Usaha Mikro berdasarkan kuantitas tenaga kerja, yaitu untuk usaha mikro memiliki jumlah tenaga kerja kurang dari 5 orang. Pada tanggal 4 Juli 2008 ditetapkan UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Definisi UMKM yang disampaikan oleh UU ini juga berbeda dengan definisi di atas. Menurut UU No 20 Tahun 2008 ini, yang disebut dengan Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro. Adapun kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut:

- a. memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

##### **5. Hasil Empiris**

Beberapa hasil pengabdian kepada masyarakat berikut ini

tentang pengembangan dan inovasi produk tempe.

Mahmudi dan Suryandani (2018) melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Tahunan, Kecamatan Sale, Kabupaten Rembang. Tujuan utama dilakukan PKM ini adalah untuk pengembangan Desa Tahunan untuk peningkatan PAD (Pendapatan Asli Daerah) yang diupayakan dari berbagai aspek program, diantaranya adalah pengembangan hasil produksi tempe menjadi produk olahan berupa keripik tempe.

Feranita dan Rohim (2019) melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan skema Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran dan Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, ketrampilan, dan pendapatan perempuan kepala keluarga Desa Jatimulyo melalui penguatan usaha mikro berbasis bioteknologi konvensional di bidang pangan dimana salah satu produknya yaitu tempe yang dikemas menggunakan plastik.

Nugroho *et al.* (2019) melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan mitra yaitu KWT Rahayu yang merupakan kelompok wanita istri petani di Dusun Jurug Desa Bangunharjo Kec. Sewon Kab. Bantul dimana salah satu kegiatan produktif utamanya adalah memproduksi tempe. Tujuan dari PKM ini melakukan diversifikasi produk dan peningkatan kapasitas produksi olahan tempe dengan berbagai varian kripik tempe, nugget tempe, egg roll tempe, dan lain-lain.

Maryati *et al.* (2020) melakukan pendampingan pada UKM yang memproduksi tempe dan makanan kecil. Tujuan pendampingan untuk membantu UKM dalam alih teknologi dari cara tradisional dengan cara yang lebih modern, memperoleh PIRT, melakukan pengemasan produk yang menarik, memiliki media promosi online, dan memiliki administrasi keuangan.

UMKM telah menjadi salah satu perhatian utama dalam studi kami. Penelitian pendahuluan mengenai UMKM dalam konteks

inovasi sudah kami lakukan sebelumnya.

Feranita *et al.* (2017), sampel penelitiannya adalah 113 UKM sektor meubelair, makanan dan minuman khas, kerajinan, batik, dan bordir di Kabupaten Jember. Menggunakan metode analisis regresi linier berganda. Variabel bebas adalah kepemimpinan, kapabilitas teknologi, pembelajaran, dan kekuatan kompetitif industri. Variabel terikat adalah inovasi UKM. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kapabilitas teknologi dan kekuatan kompetitif industri berpengaruh terhadap inovasi UKM.

Feranita (2018) melakukan studi literatur untuk mengeksplorasi isu-isu terkait pentingnya inovasi teknologi bagi UMKM yang berupa adopsi e-commerce dalam menghadapi revolusi industri 4.0. Paper ini mengantisipasi bahwa sumber daya manusia dan tingkat kesiapan infrastruktur akan mendukung inovasi teknologi UMKM.

#### **IV. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Masalah utama yang ingin diperbaiki melalui kegiatan Pengembangan dan Inovasi Produk Tempe guna Meningkatkan Daya Saing Usaha Mikro yaitu:

1. Belum memiliki Surat Keterangan Usaha (SKU) dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember.
2. Belum mengetahui tentang pentingnya pengembangan dan inovasi produk tempe.
3. Belum melakukan pengembangan produk melalui kemasan, tidak ada label usaha dan hanya menggunakan kemasan daun pisang.
4. Belum melakukan inovasi produk olahan tempe, selama ini hanya menjual produk tempe mentahnya saja.

#### **V. Tujuan Kegiatan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk:

1. Mengurus pembuatan SKU dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember untuk

usaha mikro tempe milik Ibu Murti'ah.

2. Meningkatkan pengetahuan Ibu Murti'ah mengenai pentingnya pengembangan dan inovasi produk tempe guna meningkatkan daya saing.
3. Melakukan pengembangan produk tempe milik Ibu Murti'ah dengan memberikan label usaha dan menambahkan variasi pengemasan produk baik dari segi bungkusnya maupun ukuran/harganya.
4. Melakukan inovasi produk olahan tempe menjadi aneka panganan siap saji yang diproses dan dijual dalam kemasan.

#### **VI. Manfaat Kegiatan**

Adapun manfaat yang dapat diperoleh setelah berlangsungnya kegiatan ini adalah:

1. Usaha mikro tempe milik Ibu Murti'ah memiliki SKU dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember sehingga bisa digunakan sebagai legalitas kepemilikan usaha dan sebagai persyaratan untuk bisa

memperoleh bantuan modal, peralatan, maupun pelatihan dari Pemerintah.

2. Ibu Murti'ah selaku pemilik usaha mikro tempe mengetahui pentingnya pengembangan dan inovasi produk guna meningkatkan daya saing usahanya.
3. Tempe milik Ibu Murti'ah semakin bertambah variasi pengemasan produknya, dari yang tidak ada label usaha menjadi ada label usaha, dari yang hanya dikemas dengan daun pisang menjadi dikemas dengan plastik, dari yang hanya ada satu ukuran/harga menjadi tiga ukuran/harga.
4. Produk tempe milik Ibu Murti'ah semakin inovatif dari yang hanya dijual dalam bentuk tempe mentah menjadi aneka panganan siap saji yang diproses dan dijual dalam kemasan yaitu keripik tempe dan basreng (bakso goreng) tempe.

## **VII. Kerangka Pemecahan Masalah**

Berdasarkan observasi awal (8 Oktober 2021) disimpulkan bahwa solusi penyelesaian masalah utama adalah perlunya pengembangan dan inovasi produk guna meningkatkan daya saing usaha mikro tempe milik Ibu Murto'ah. Ada empat tahap kegiatan yang dilakukan, yaitu:

1. Tahap pengurusan SKU dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember oleh Ibu Murti'ah dengan didampingi mahasiswa di bawah bimbingan ketua pelaksana.
2. Tahap sosialisasi pentingnya pengembangan dan inovasi produk guna meningkatkan daya saing yang dilakukan oleh mahasiswa di bawah bimbingan ketua pelaksana.
3. Tahap pengembangan produk tempe melalui pembuatan label usaha, pengemasan tempe menggunakan plastik, dan penambahan variasi ukuran/harga produk tempe yang dilakukan oleh mahasiswa dan ketua pelaksana.

4. Tahap inovasi produk tempe melalui diversifikasi produk tempe mentah menjadi keripik tempe dan basreng (bakso goreng) tempe yang dilakukan oleh mahasiswa dan ketua pelaksana.

### VIII. Khalayak Sasaran

Kegiatan Pengembangan dan Inovasi Produk Tempe guna Meningkatkan Daya Saing Usaha Mikro dilakukan dengan mitra yang merupakan salah satu pemilik usaha mikro tempe di desa Wonojati. Adapun identitas mitra sebagai berikut:

1. Nama: Murti'ah
2. Jabatan: Pemilik
3. Nama IRT/Kelompok: UMKM Tempe
4. Bidang Kegiatan: Kewirausahaan
5. Alamat: Dusun Krajan, RT 004/RW 004, Desa Wonojati, Kecamatan Jenggawah, Kabupaten Jember

Pemilihan mitra tersebut berdasarkan analisis situasi yang telah dilakukan bahwa terdapat beberapa permasalahan pada mitra sehingga memerlukan Ilmu

Pengetahuan dan Teknologi (Iptek) untuk menyelesaikan permasalahannya. Iptek yang digunakan adalah pengembangan dan inovasi produk guna meningkatkan daya saing usaha mikro. Alasan memilih Iptek tersebut untuk mengatasi permasalahan aktivitas ekonomi mitra sehingga tercapai kriteria usaha mikro yang berdaya.

### IX. Metode Kegiatan

#### 1. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan untuk menganalisis situasi atau permasalahan yang ada pada mitra sebagai dasar menyusun program dan kegiatan untuk menyelesaikan masalah. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada tanggal 8 Oktober 2021 ditemukan fakta bahwa usaha mikro tempe milik Ibu Murti'ah menghadapi beberapa permasalahan yaitu belum memiliki SKU, belum mengetahui tentang pentingnya pengembangan dan inovasi produk tempe, belum melakukan pengembangan produk melalui kemasan, dan

belum melakukan inovasi produk olahan tempe.

## **2. Permohonan ijin kepada mitra**

Ketua pelaksana mengajukan surat permohonan kepada Ibu Murti'ah supaya bersedia menjadi mitra dalam kegiatan ini. Ibu Murti'ah bersedia untuk bekerja sama dalam kegiatan ini yang ditandai dengan penandatanganan surat pernyataan kesediaan kerja sama program pengabdian kepada masyarakat yang bermaterai pada tanggal 14 Oktober 2021.

## **3. Pelaksanaan**

### **a. Pengurusan SKU dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember**

Pada tahap ini, mahasiswa di bawah bimbingan ketua pelaksana membantu Ibu Murti'ah dalam mengurus

SKU dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember termasuk menyiapkan berkas-berkas yang diperlukan. Ibu Murti'ah mengisi formulir SKU bagi usaha mikro dan melengkapi persyaratan SKU antara lain: 1) fotocopy KTP pemilik yang masih berlaku, 2) pas foto pemilik ukuran 3 x 4 (formal/rapi) bukan swafoto/selfie, 3) foto produk/tempat usaha, 4) surat pernyataan, dan 5) Surat Keterangan Usaha dari Desa. Berkas yang sudah lengkap kemudian diserahkan ke Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember. Pada tanggal 5 November 2021, usaha mikro tempe milik Ibu Murti'ah telah memiliki SKU.



Gambar 1. Surat Keterangan Usaha

**b. Sosialisasi tentang materi tentang Pengembangan dan inovasi Produk** pengembangan produk yang meliputi pemberian Mahasiswa di bawah bimbingan ketua pelaksana memberikan sosialisasi kepada Ibu Murtia'ah tentang pentingnya pemberian nama usaha, pemberian label usaha, cara pengembangan dan inovasi produk menentukan dan mendesain produk guna meningkatkan kemasan. Sedangkan materi tentang inovasi produk meliputi pembuatan olahan keripik tempe, pembuatan daya saing usaha mikro. olahan basreng tempe, dan Pada kegiatan ini, tim penambahan varian produk pelaksana menyampaikan tempe.



Gambar 2. Sosialisasi tentang Pengembangan dan Inovasi Produk

### c. Pengembangan Produk Tempe

Ketua pelaksana bersama mahasiswa melakukan *branding* dengan melalui pembuatan label usaha sehingga produk tempe mudah dikenal oleh konsumen. Pengembangan produk tempe juga dilakukan melalui penambahan kemasan, dimana sebelumnya tempe hanya dikemas menggunakan daun pisang, ditambah kemasannya menggunakan plastik

supaya produk tempe tersebut jika dibawa keluar kota tingkat kematangannya pas dan tidak basi serta praktis.

Perbedaan antara tempe yang dibungkus daun pisang dengan plastik terletak pada rasa dan aroma. Tempe yang dibungkus daun pisang akan mendapatkan rasa dan aroma yang khas, sementara pada tempe yang dibungkus plastik tidak mendapatkan itu. Tetapi, dari segi kebersihan,

biasanya tempe yang dibungkus dengan plastik cenderung dianggap lebih higienis dan tahan lama. Sebab, biasanya plastik yang membungkus tempe dibungkus sedemikian rupa hingga rapat.

Selain menambah kemasan, penambahan variasi ukuran/harga produk juga merupakan salah satu kegiatan dalam pengembangan produk.



Gambar 3. Pengemasan Produk Tempe

#### d. Inovasi Produk Tempe

Kegiatan ini diawali dengan melakukan diversifikasi produk tempe mentah menjadi keripik tempe. Adapun bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat keripik tempe yaitu tempe, tepung beras, bawang putih, kemiri, garam, penyedap, daun jeruk, tepung terigu, minyak goreng, dan air

secukupnya. Selain itu, produk tempe juga diinovasi menjadi basreng (bakso goreng) tempe. Adapun bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat basreng tempe yaitu tempe, tepung sagu, tepung kanji, lada bubuk, telur, garam, penyedap rasa, dan minyak goreng.



Gambar 4. Keripik Tempe dan Basreng Tempe

**e. Pendampingan**

Mahasiswa melakukan kegiatan pendampingan terkait pengembangan dan inovasi produk di kediaman Ibu Murti'ah. Ibu Murti'ah mencoba praktik sendiri cara mengemas tempe dengan menggunakan plastik. Ibu Murti'ah sudah memahami resep keripik dan basreng tempe yang diberikan oleh mahasiswa,

kemudian mencoba mempraktikkan sendiri.

**f. Monitoring dan Evaluasi**

Mahasiswa menemui Ibu Murti'ah untuk melakukan monitoring dan evaluasi. Ibu Murti'ah sudah melakukan pengembangan dan inovasi produk sehingga dapat meningkatkan daya saing produk tempennya.

**X. Evaluasi Kegiatan**

Kegiatan pengembangan dan inovasi produk tempe guna meningkatkan daya saing usaha mikro yang dilakukan oleh ketua

pelaksana dan mahasiswa STIA Pembangunan Jember tahun 2021 dapat menghasilkan capaian dengan indikator sebagai berikut:

Tabel 2. Indikator Capaian Mitra

No.	Indikator Capaian	Sebelum	Sesudah
1	SKU dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember	Belum memiliki SKU	Sudah memiliki SKU
2	Pengetahuan tentang pengembangan dan inovasi produk	a. Belum mengetahui tentang pengembangan produk b. Belum mengetahui tentang inovasi produk	a. Sudah mengetahui tentang pengembangan produk b. Sudah mengetahui tentang inovasi produk
3	Pengembangan produk tempe	a. Dikemas dengan daun pisang b. Hanya memiliki satu varian harga yaitu Rp500 c. Belum memiliki label	a. Dikemas dengan daun pisang dan plastik b. Memiliki dua varian harga yaitu Rp500 dan Rp1.000 c. Sudah memiliki label
4	Inovasi produk tempe	Hanya memproduksi tempe mentah	Produk tempe mentah diinovasi menjadi keripik dan basreng tempe

#### DAFTAR PUSTAKA

- Feranita, N. V., Gumanti, T. A., Wahyudi, E., & Puspitaningtyas, Z. (2017). Determinants of Innovation in Small and Medium Enterprises in Jember, East Java, Indonesia. *International Journal of Management and Administrative Sciences*, 4(10): 15-23.
- Feranita, N. V. (2018). Technological Innovation as A Key Strategy for Micro, Small and Medium Enterprises. *Proceedings of the 2nd International Conference on Economics and Business (ICEB)*, Jember, 31-38.
- Feranita, N. V. & Rohim (2019). Pemberdayaan Perempuan Kepala Keluarga Desa Jatimulyo melalui Penguatan Usaha Mikro Berbasis Bioteknologi Konvensional di Bidang Pangan. *Jurnal PADI (Pengabdian Masyarakat Dosen Indonesia)*, 2(1): 34-40.
- Feranita, N. V. (2020). *Manajemen Strategi: Formulasi*

- Implementasi, dan Evaluasi.*  
Jember: Mandala Press.
- Mahmudi, A. A. & Suryandani, W. (2018). Strategi Pengembangan UKM Keripik Tempe Desa Tahunan Kecamatan Sale Kabupaten Rembang. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 1: 401-407.
- Maryati, T., Rimiyati, H., & Jannah, N. F. (2020). Pendampingan Pengabdian Masyarakat Ukm Tempe Dan Makanan Kecil Di Aisyiyah Cabang Godean. *Webinar Abdimas*, 3: 68-75.
- Nugroho, Y. A., Al Faritsy, A. Z., & Sugiharto, A. (2019). PKM Diversifikasi Produk Olahan Tempe dan Peningkatan Daya Saing pada Kelompok Wanita Tani Rahayu Bantul. *Jurnal Anadara Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2): 147-151.
- Porter, M. E. (2008). *Competitive Advantage (Keunggulan Bersaing): Menciptakan dan Mempertahankan Kinerja Unggul*. Tangerang: Kharisma Publishing.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.