

Pendampingan Ibu-Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Brownies Tempe di Desa Panciro Kabupaten Gowa

Tuti Supatminingsih¹, Syamsidah² Slamet Widodo³

¹Dosen F. Ekonomi UNM; ^{2,3}Dosen PKK FT UNM

ABSTRAK

Ibu-ibu rumah tangga yang bertempat tinggal di sekitar produsen tempe (di Desa Panciro Kabupaten Gowa) sebagian kecil bekerja di sektor informal, seperti penjual sayur, penjual makanan dan kerja serabutan lainnya, namun demikian sebagian besar, kerjanya hanya sebagai ibu rumah tangga yang menghabiskan waktunya untuk kebutuhan keluarga dan nongkrong bersama dengan tetangga lainnya. Secara ekonomi, nyaris waktunya tidak produktif, padahal memungkinkan mereka untuk menghasilkan sesuatu andai saja punya pengetahuan dan keterampilan. Di Desa Panciro Kabupaten Gowa terdapat industri tempe yang sejak lama pemiliknya memproduksi dan menjual ke pasar-pasar sekitar rumahnya, terkadang tetangga juga datang membeli atau penjual yang karena dianggap lebih murah, lagi murah dan segar. Sudah sejak lama pabrik tempe ini berdiri dan kelihatannya tidak mengalami perkembangan yang signifikan, artinya pemiliknya hanya berpikir jangka pendek, yang penting bisa hidup dan makan bersama dengan keluarga. Dua kelompok masyarakat ini dipertemukan dalam satu wadah bisnis, kemungkinannya akan menjadi kekuatan, sekurang-kurangnya saling mengisi dan berkolaborasi untuk menghasilkan sesuatu yang punya nilai tambah, misalnya bagaimana tempe yang selama ini diproduksi kemudian diolah menjadi berbagai produk kue bronis.. Metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi, demonstrasi dan praktek langsung membuat bronis tempe. Hasil PKM menunjukkan bahwa (1) ibu-ibu rumah tangga memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat bronis dari tempe. (2) ibu-ibu rumah tangga memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat kemasan bronis dari tempe. (3) ibu-ibu rumah tangga memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memasarkan bronis dari tempe.

Kata Kunci: Pendampingan, Bronis, Tempe.

A small number of housewives who live near tempeh producers (in Panciro Village, Gowa Regency) work in the informal sector, such as selling vegetables, selling food, and other odd jobs. Some others are housewives who spend their time doing household chores and chatting with their neighbors. Economically, they are less productive. If they are equipped with knowledge and skills, then they are able to produce something. In Panciro Village, Gowa Regency, there is a tempeh industry whose owners have been producing and selling tempeh to local markets. Sometimes neighbors in the vicinity also come to buy tempeh directly because they are considered cheaper and fresher. The tempeh factory has been established for a long time but has not experienced significant development. It is

possible that the owners of the tempeh industry only think in the short term. They may work only to meet the needs of their family life. These two community groups (housewives and tempeh industry owners) were brought together in one business platform. The aim was to build collaboration between groups of unproductive housewives and owners of the tempeh industry in order to produce something that has added value. For example, how to process tempeh into various processed products of brownies. The methods used in this program included lectures, discussions, demonstrations, and hands-on practice of making tempeh brownies. The results of this Community Service program show that (1) the housewives have knowledge and skills in making brownies from tempeh; (2) the housewives have knowledge and skills in making tempeh brownies packaging; (3) the housewives have knowledge and skills in marketing tempeh brownies.

Keywords: mentoring, brownies, tempeh

I. PENDAHULUAN

Desa Panciro, merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa, warganya banyak bermata pencaharian petani, sebahagian di sektor informal, dan tidak sedikit dinatara mereka yang menganggur. Ibu-ibu rumah tangga adalah sebahagian diantara mereka yang menganggur itu, meski demikian ada juga yang membantu suaminya bekerja, tetapi tidak sedikit juga hanya menghabiskan waktunya untuk nongkrong bersama dengan tetangga lainnya. Secara ekonomi, nyaris waktunya tidak produktif, padahal memungkinkan mereka untuk menghasilkan sesuatu andai saja punya pengetahuan dan keterampilan.

Desa Panciro, juga memiliki pabrik tempe yang sejak lama pemiliknya memproduksi dan menjual ke pasar-pasar sekitar rumahnya, terkadang tetangga juga datang membeli atau penjual yang langsung karena dianggap lebih murah, lagi murah dan segar. Sudah sejak lama pabrik tempe ini berdiri dan kelihatannya tidak mengalami perkembangan yang signifikan, artinya pemiliknya hanya berpikir jangka pendek, yang penting bisa hidup dan makan bersama dengan

keluarga.

Dua kelompok masyarakat inilah dipertemukan dalam satu wadah bisnis, kemungkinannya akan menjadi kekuatan, sekurang-kurangnya saling mengisi dan berkolaborasi untuk menghasilkan sesuatu yang punya nilai tambah, misalnya bagaimana tempe yang selama ini diproduksi kemudian diolah menjadi berbagai produk kue bronis..

Berdasar pada latar belakang itulah, penulis melaksanakan kegiatan dalam bentuk pengabdian pada masyarakat dengan fokus pada upaya memberi pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu yang bertempat tinggal disekitar pabrik tempe di desa Panciro Kabupaten Gowa, untuk terampil membuat kue bronis tempe. Selain itu, juga akan diberi pengetahuan tambahan, bagaimana membuat kemasan, pemasaran, agar dengan demikian, ibu-ibu nantinya, bukan saja terampil membuat brownis tempe, tetapi juga pandai membuat kemasan sekaligus terampil dalam menjual dan memasarkan produknya, tujuan akhirnya adalah menambah penghasilan keluarga sekaligus membantu pemerintah mengurangi pengangguran, dan menciptakan lapangan

kerja bagi dirinya dan orang lain.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Widodo, S dan A. Hudiah, (2020) menemukan bahwa sebenarnya ibu-ibu rumah tangga di desa Panciro sudah sering memproduksi berbagai macam kue-kue tradisional, hanya saja sebatas keperluan keluarganya, bentuk dan rasa serta aromanya pun sangat sederhana sehingga perlu sentuhan pengetahuan dan kerampilan bahkan teknologi yang memungkinkan mereka bisa berkreasi dan berinovasi dalam rangka meningkatkan kesejahteraan keluarganya.

Pelatihan Brownis yang ditawarkan dalam PKM ini sesungguhnya bukan merupakan sesuatu yang baru oleh ibu-ibu di desa ini, hanya saja bentuk dan rasanya masih sangat biasa, padahal brownis bisa dibuat dalam banyak bentuk dan aroma yang menarik dengan aneka macam rasa, baik untuk dikonsumsi oleh keluarga, maupun untuk dikembangkan menjadi bisnis, dijual langsung atau diantar ke toko-toko kue terdekat. Namun demikian ada permasalahan yang dihadapi, terutama dalam produksi. Ibu-ibu di desa ini berdasar hasil wawancara dengan pengabdian belum biasa membuat brownis dengan substitusi tempe, bagaimana cara pengelolannya, dan bahan seperti apa yang dipergunakan. Disamping itu mereka juga tidak mengerti memilih bahan yang berkualitas serta piranti yang paling tepat digunakan (Yarmahliza dan Syahputri, 2020; Septiani, M. 2019; Maskar, D. H, 2015)..

Selain masalah produksi, ibu-ibu rumah tangga di desa ini juga kurang pengetahuan tentang manajemen usaha, akibatnya wawasan mereka tentang bagaimana bekerja yang efektif dan efisien

sangat rendah kalau tidak disebut tidak ada sama sekali. Dihawatirkan jika mereka sudah diberi bekal pengetahuan mengolah brownis tempe, namun tidak memiliki pengetahuan mengenai usaha, maka pengetahuan itu akan sia-sia, oleh sebab itu mereka perlu juga diberi pelatihan bagaimana manajemen usaha yang baik.

Permasalahan yang dihadapi mitra sebagaimana dijelaskan diatas perlu dicari solusinya melalui pelatihan dan pendampingan bagaimana membuat brownis tempe, bagaimana mengemasnya dan bagaimana memasarkannya sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan hidup keluarganya.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam mencari solusi permasalahan mitra dilakukan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Pelatihan meliputi materi tentang produksi/pengolahan dan pemasaran. Produksi/pengolahan meliputi teknik memilih bahan dalam pembuatan brownis tempe yang baik, teknik penggunaan piranti atau alat yang tepat, teknik dan praktek pengolahan brownis tempe yang bernilai ekonomi.

Selanjutnya adalah materi tentang pemasaran yang meliputi empat P yaitu product, price, place, dan promotion (Rusdiana, 2014). Tentang product, materi yang akan diberikan dalam pelatihan meliputi bagaimana memasarkan produk brownis tempe. Tentang Price, materi yang akan diberikan dalam pelatihan terutama terkait dengan cara menentukan harga. Selanjutnya place yaitu cara memilih tempat dimana produk itu akan dijual, dan

terakhir adalah materi tentang promosi yang meliputi cara beriklan, cara menjual, cara *memperkenalkan* dan cara mengemas produk yang menarik.

Metode pelatihan dilaksanakan dalam dua bentuk yaitu ceramah dan praktek. Ceramah diberikan sekitar 25%, sementara praktek diberikan sekitar 75%. Materi ceramah berkenaan dengan masalah teknik memilih bahan baku dan peralatan yang digunakan, hal-hal yang harus diperhatikan dalam proses pengolahan brownis tempe, teknik mengemas produk dan peningkatan pengetahuan kewirausahaan. Ceramah yang digunakan diselengi dengan menggunakan metode diskusi dan tanya jawab.

Selain ceramah, metode pelatihan juga dilakukan dengan Praktek/demonstrasi sekitar 75% yaitu mendemonstrasikan tentang teknik memilih bahan baku pembuatan brownis tempe, teknik penggunaan piranti dan teknik pengolahan brownis tempe.

Metode pelatihan baik dalam bentuk ceramah maupun dalam bentuk praktek/demonstrasi sebagaimana diuraikan di atas dilakukan dengan tujuan agar peserta (mitra) bertambah pengetahuan dan keterampilan mereka mengenai brownis tempe, selanjutnya sikapnya akan lebih positif untuk mengembangkan kepribadian wirasausaha dan kemandirian dan yang tidak kalah pentingnya adalah menambah keterampilan mereka mengenai produksi dan pemasaran brownis tempe. Materi-materi yang bertujuan menambah dan mengembangkan pengetahuan mereka mencakup Pengadaan bahan baku (raw material), kelayakan bahan baku, jenis dan kriteria bahan baku sampai kepada peralatan yang dipergunakan, dan yang

tidak kalah pentingnya adalah materi mengenai pemasaran. Selanjutnya materi menyangkut sikap akan diberikan pengetahuan mengenai kewirausahaan, bagaimana melaksanakan usaha, menghadapi tantangan hidup, seluk beluk kehidupan dalam berusaha dan sebagainya. Pelatihan dengan menggunakan praktek diharapkan membantu mereka terampil dalam pengepakan, kemasan hasil produk, dan analisis menentukan harga jual, materi-materi seperti ini pada gilirannya akan menambah keterampilan mitra.

Selama pelatihan dilakukan, mitra diharapkan berpartisipasi dalam beberapa hal, antara lain menyiapkan tempat bagi terselenggaranya kegiatan, menyiapkan bahan baku pembuatan brownis tempe. membantu pengabdian menyiapkan piranti atau alat untuk melakukan pengolahan. Partisipasi mitra ini tentu saja harus dilakukan dengan bantuan pemerintah setempat sebagai penanggung jawab wilayah dan pembina masyarakat untuk memberdayakan masyarakatnya.

Pasca dilakukan pelatihan untuk peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan mengenai brownies tempe dan cara memasarkannya, maka langkah selanjutnya adalah melakukan evaluasi pelaksanaan program, ini bertujuan untuk melihat sejauhmana keberhasilan pelaksanaan program dan apa kendala yang dihadapi. Kegiatan pada tahap evaluasi ini juga dirangkaikan dengan pelaksanaan pendampingan dengan memberikan bantuan bimbingan secara berkelanjutan, agar kesalahan-kesalahan dalam proses persiapan, pengolahan, pengepakan, penjualan dapat diperbaiki. Pendampingan dilakukan selama 1 (satu) bulan setelah

kegiatan dilakukan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pelatihan

Untuk mengetahui bagaimana hasil pemberdayaan Ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan brownies tempe di Desa Panciro Kabupaten Gowa, maka dilakukan evaluasi, terutama terkait hasil yang dicapai, dan untuk maksud tersebut digunakan metode pengamatan langsung saat berlangsungnya kegiatan, baik saat penyajian dalam bentuk teori, maupun pelatihan dalam bentuk praktek secara langsung. Pelatihan teori maupun praktek dapat diukur dengan beberapa indikator yang meliputi: 1) keseriusan dan kesungguhan peserta pelatihan. 2) lebih dari 80% peserta mampu memahami cara mengolah brownies tempe dengan baik, mampu menyajikan brownies tempe,

Setelah dilakukan observasi langsung pada saat pelatihan, maka hasil yang dicapai adalah : a) Para peserta memperhatikan dan menyimak secara serius materi-materi yang disajikan oleh pemateri. Beberapa peserta bertanya kepada penyaji baik ketika materi teori maupun praktek. Suasana diskusi antara penyaji dengan peserta terlihat serius dan aktif meskipun sesekali disertai dengan guyonan dari pemateri yang nampaknya terkadang lupa waktu. b) Peserta yang hadir melebihi prediksi

selama pelaksanaan kegiatan.

Keberhasilan kegiatan PKM ini, tidak terlepas dari factor pendukung, antara lain antusias para peserta dan aparat pemerintah setempat beserta stake holder untuk memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai culinary serta cara produksi dan pemasarannya terutama terkait dengan pembuatan brownies tempe, Faktor pendukung lain adalah anggota Tim pengabdian yang bersemangat dan memiliki Kompetensi dibidangnya masing-masing.



Gambar 1. Tim Pengabdian sedang melakukan Pelatihan Brownis Tempe

Disamping faktor pendukung, juga terdapat factor penghambat antara lain, keterbatasan fasilitas pendukung seperti alat praktek, disamping itu, tidak meratanya pengetahuan dan kemampuan peserta, sehingga menyita waktu. dan konsentrasi, namun demikian hal ini tidak mengurangi semangat anggota

pekerjaan mereka.

Ibu-ibu rumah tangga tempat PKM ini dilaksanakan, memang menjadi problem karena waktunya banyak dihabiskan pada kegiatan sebatas, memasak, mencuci, bermain dan sebagainya tidak ada kegiatan produktif yang dapat menambah wawasan serta kemandirian ekonomi. Oleh sebab itu pelatihan membuat brownies tempe sangat bermanfaat untuk menambah bekal wawasan dan manfaat terkait dunia culinery dan wirausaha. Proses pembelajaran adalah bagian dari proses pendidikan dimana didalamnya terjadi proses interaksi antara orang yang belajar dan sumber belajar.

Rusdiana (2014) menyatakan bahwa pelatihan adalah proses memberikan bantuan bagi para pekerja untuk menguasai keterampilan khusus atau membantu untuk memperbaiki kekurangannya dalam melaksanakan pekerjaan. Fokus kegiatannya adalah untuk meningkatkan kemampuan kerja dalam memenuhi kebutuhan tuntutan cara kerja yang paling efektif masa sekarang.

Memperhatikan dan mencermati beberapa pendapat di atas nampak bahwa tujuan pelatihan tidak hanya untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap, akan tetapi juga untuk mengembangkan bakat seseorang, sehingga dapat melakukan pekerjaan sesuai dengan mengembangkan yang

dipersyaratkan. Rusdiana. 2014 menjelaskan bahwa tujuan umum pelatihan sebagai berikut : 1) untuk mengembangkan keahlian, sehingga pekerjaan dapat diselesaikan dengan lebih cepat dan efektif, 2) untuk mengembangkan pengetahuan sehingga pekerjaan dapat diselesaikan secara rasional dan 3) untuk memngembangkan sikap, sehingga menimbulkan kemauan kerjasama dengan teman-teman pegawai dan dengan manajemen (pimpinan).

Masih terkait dengan tujuan dan manfaat pelatihan Rusdiana (2014) mengemukakan bahwa tujuan utama pelatihan adalah untuk memperbaiki kinerja dan meningkatkan produktivitas, pelatihan ini merupakan gabungan antara teori dan praktek secara teoritis pelatihan mengenai cara pembuatan brownies tempe adalah satu upaya untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai proses pembuatan brownies tempe, produksi dan pemasarannya.

IV. KESIMPULAN

Setelah melakukan pelatihan melalui kegiatan PKM Pendampingan Ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan brownies tempe di Desa Panciro Kabupaten Gowa maka dapat disimpulkan bahwa: Sebanyak 15 peserta pelatihan telah mengerti dan memahami dengan baik bagaimana

cara pembuatan brownies tempe secara langsung, baik untuk keperluan keluarga maupun untuk bisnis. Selanjutnya sebanyak 15 peserta pelatihan bukan saja telah terampil dalam membuat brownies tempe, cara pengolahan, penyajian dan teknik pemasaran tetapi juga memberikan inspirasi pentingnya pemberdayaan Ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan culinary secara berkelanjutan.

Pencegahan Stunting. *Jurnal Kesehatan*, 1, 1–7.

DAFTAR PUSTAKA

- Maskar, D. H. (2015). *Evaluasi kesepadanan mutu gizi tempe kedelai pangan rekayasa genetik (prg) dan non-prg serta dampak konsumsinya pada tikus percobaan dadi hidayat maskar*. Institut Pertanian Bogor.
- Nur, M., Amin, G., Kusnadi, J., Hsu, J., Doerksen, R. J., & Huang, T. (2020). Identification of a novel umami peptide in tempeh (Indonesian fermented soybean) and its binding mechanism to the umami receptor *T1RFoodChemistry*,20(5),127411.<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127411>
- usdiana. 2014. *Kewirausahaan (Teori dan Praktek)*. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Septiani, M. 2019. Sifat Organoleptik Susu Tempe dengan Perlakuan Perebusan dan Pengukusan. *Artikel Poltekesbdg*, 4
- Widodo, S., & Hudiah, A. 2020. Kindergarten Students ' Acceptance of Biscuits Made from Soybean Flour and Tempe Flour as Substitute Ingredients. *Asian Journal of Applied Sciences*, 8(6), 373–377.
- Yarmaliza, & Syahputri, V. N. 2020. Kaldu Tempe sebagai Intervensi Spesifik *dalam*