

JAJO TEMPE (TEMPE DARI KOMBINASI JAGUNG DAN KACANG HIJAU)

Matius Victorino Ola Dame¹, Elok Faiqotus Zahra², Rony Maha Putra Umbu Pingge³, Carolina Widyawati⁴, Komang Ayuk Supriani⁵, Ni Kadek Yunita Sari^{6*}

^{1,2,6}Program Studi Biologi, Fakultas Kesehatan dan Sains, ³Program Studi Teknologi Informasi, Fakultas Teknologi Informasi, ⁴Program Studi D3 Manajemen Pemasaran Digital, Fakultas Bisnis Pariwisata Pendidikan dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia
Email: yunitasari@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Tempe merupakan salah satu produk bioteknologi yang umumnya berasal dari bahan baku kedelai. Adanya kenaikan harga kedelai memberikan dampak yang signifikan bagi industri tempe. Akibatnya biaya produksi meningkat dan menjadi dampak bagi pengusaha tempe. Dari permasalahan tersebut maka terbentuklah inovasi dengan memanfaatkan sumber bahan alternatif yaitu jagung dan kacang hijau. Pemanfaatan bahan tersebut dipilih karena kandungan nutrisi dan gizinya tidak jauh beda dengan kedelai, bahkan terdapat kandungan karbohidrat yang terkandung di dalam jagung. Dari hal tersebut terbentuklah produk tempe yang dinamakan dengan JAJO Tempe. Produk ini dikombinasikan dari jagung dan kacang hijau. Testimoni mengenai produk ini memiliki tekstur yang lembut, rasa yang gurih, warnanya yang putih kekuningan yang disebabkan oleh warna jagung, dan aroma khas kacang hijau. Harganya yang cukup ekonomis yaitu Rp.8000,-. Metode pelaksanaan produk inovasi ini yaitu 1) Praproduksi, 2) Produksi, dan 3) Pemasaran. Hasil dari kegiatan program kreativitas mahasiswa ini adalah produk jajo tempe dengan desain produk, sampel produk untuk dipasarkan dan pemasaran menggunakan sosial media.

Kata kunci: Tempe, Jagung, Kacang hijau, Pangan alternatif.

1. Pendahuluan

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang telah menjadi ikon kuliner dan sebagai produk yang diproduksi terbesar di Indonesia (Sunar, 2019). Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistika, rata-rata perkapita konsumsi tempe dalam seminggu dari tahun 2021-2022 yang mulanya 0,150 menjadi 0,160 sehingga ada kenaikan minat konsumen untuk mengonsumsi tempe (Bps, 2021). Dari data kenaikan tersebut, adanya peningkatan bahan produksi kedelai yang signifikan. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) Tahun 2022 menunjukkan impor kedelai Indonesia dari Amerika Serikat mencapai 1,37 juta ton (Kusnandar, 2022). Hal tersebut menyebabkan terjadinya kenaikan harga kedelai mencapai 19,50% sehingga memberikan dampak yang signifikan bagi industri tempe. Kenaikan inilah yang mengakibatkan biaya produksi tempe menjadi meningkat (Ningsih *et al.*, 2017). Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu adanya inovasi produk tempe dengan memanfaatkan sumber bahan pangan lainnya seperti bahan dari kacang-kacangan atau biji-bijian.

Jagung dan kacang hijau merupakan bahan dari kacang-kacangan dan biji-bijian yang dapat dijadikan sebagai bahan alternatif dalam pengolahan tempe. Dari segi nilai kompetitifnya jagung dan kacang hijau secara ekonomis terletak pada

harga jual yang cenderung stabil (Rusdi, 2019). Kedua bahan tersebut dapat dioptimalkan pemanfaatannya dalam bidang pangan.

Produk inovasi tempe ini dinamakan dengan JAJO Tempe, yang merupakan produk bioteknologi berbahan dasar jagung dan kacang hijau. Berbeda dengan produk tempe pada umumnya yang berbahan dasar kedelai, JAJO tempe ini terbuat dari kombinasi jagung dan kacang hijau, dimana kedua bahan tersebut merupakan sumber dari karbohidrat dan protein nabati. Keunikan produk ini adalah sebagai makanan komplit dimana dalam satu produk mengandung karbohidrat (pengganti nasi) dan protein (lauk). Menurut Lestari dan Mayasari (2016) makanan dengan kandungan karbohidrat dan protein tinggi dapat dikonsumsi oleh orang-orang yang sedang menjalani program diet, memiliki riwayat diabetes, dan kolesterol. Kacang hijau memiliki manfaat sebagai bahan makanan alternatif yang tinggi akan zat gizi (Ratnasari et al., 2021), serta jagung memiliki kandungan karotenoid dan karbohidrat (Lestari and Mayasari, 2016).

Dalam melakukan distribusi atau pemasaran produk yang efisien perlu adanya kepastian produk jajo tempe dalam melakukan distribusi khususnya pasar tradisional terlebih dahulu dan pasar online yang akan menjadi kunci minat dari konsumsi produk ini. Sehingga jika aksesibilitasnya meningkat maka akan diperluas dengan dilakukan distribusi ke supermarket dan toko makanan kesehatan. Dalam pendistribusiannya terdapat persaingan dalam industri atau kompetitor di dalamnya sehingga penting dilakukan analisis terhadap pesaing dengan melihat produk serupa yang ada di pasar, mengidentifikasi kelemahan dan menawarkan keunggulan yang lebih baik bisa menjadi strategi dalam pendistribusian dan pemasaran.

Maka dengan adanya produk JAJO Tempe ini diharapkan dapat menjadi solusi dalam mengganti bahan baku kacang kedelai sebagai bahan dasar tempe saat ini dan juga dapat meningkatkan nutrisi dan gizi yang baik pada tubuh. Sehingga produk ini akan menjadi peluang usaha yang prospektif di industri pangan. Kedepannya nutrisi dan keamanan mutu JAJO Tempe ini diharapkan akan berkembang mengikuti standar yang berlaku secara nasional, dan menjadi produk pangan alternatif, sumber nutrisi yang baik dan seimbang pada tubuh.

2. Metode

Metode pelaksanaan pada produk PKM-K JAJO Tempe ini direalisasikan sebagai inovasi produk yang dilakukan. Adapun metode tersebut yaitu sebagai berikut :

1. Metode Praproduksi JAJO Tempe
Tahap awal yang kami lakukan adalah praproduksi yaitu melakukan survey bahan baku jagung dan kacang hijau, survey pasar yaitu melakukan survey terkait alat-alat yang mendukung produksi seperti baskom, dandang perebusan, meja peragian, gas 3kg, kompor gas serta menentukan lokasi produksi dan survey tempat pemasaran yang strategis.
3. Produksi JAJO Tempe
Pada tahap ini dilakukan proses pembuatan JAJO Tempe yaitu : sortasi bahan, pencucian bahan, penimbangan bahan baku, perendaman, perebusan, pengelupasan, pengukusan, pendinginan, peragian, pembungkusan, fermentasi dan pengemasan.
4. Pemasaran JAJO Tempe
Pemasaran JAJO Tempe ini dilakukan secara offline dengan menitipkan produk ini di pasar tradisional, pasar modern (swalayan) dan secara online melalui media sosial seperti instagram, marketplace Facebook dan Whatsapp grup.

3. Hasil dan Pembahasan

Berikut adalah hasil dan pembahasan yang dicapai dari PKM-K JAJO Tempe yaitu :

a) Membuat desain produk

Tim merancang desain produk logo dan desain stiker yang akan diletakkan pada produk JAJO Tempe. Desain ini mengangkat gambar jagung dan kacang hijau yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan produk ini. Produk ini mengombinasikan jagung dan kacang hijau menjadi satu sehingga terbentuk sebuah produk yaitu "JAJO Tempe".



Gambar 1. Desain gambar produk JAJO Tempe

b) Membuat sampel produk

Setelah merancang desain, kegiatan lanjutan adalah pembuatan produk JAJO Tempe. Produk ini melalui berbagai proses diantaranya adalah sortasi bahan, pencucian bahan, penimbangan bahan baku, perendaman, pengelupasan, pengukusan, pendinginan, peragian, pembungkusan, fermentasi dan pengemasan. Proses tersebut akan menghasilkan produk JAJO Tempe.



Gambar 2. Sampel produk JAJO Tempe

c) Kapasitas produksi

Selama program ini berlangsung, tim telah memproduksi 150 tempe. Dari proses produksi hingga pemasaran, sudah terjual 20 tempe. Sesuai dengan perhitungan BEP per unit, dapat dikatakan belum mencapai BEP. Namun demikian, tim optimis dapat menambah penjualan produk dengan melakukan pemasaran yang langsung menysasar masyarakat.

d) Pemasaran

Pemasaran dilakukan menggunakan media sosial dan juga secara langsung dengan dititipkan oleh pedagang atau warung di pasar tertentu. Pemasaran di media sosial yang digunakan yaitu marketplace Facebook dan Instagram. Akun produk JAJO Tempe ini dapat ditemukan di Facebook dengan nama akun "Jajo Temoe" dan Instagram dengan nama akun @jajo.tempe.

Berdasarkan kualitas produk JAJO Tempe menggunakan desain yang menarik. Kualitas pengemasan yang menarik dengan berisikan stiker yang telah didesain dengan baik dan tentunya aman. Kualitas keamanan pangan yang terjamin dari segi kebersihan sehingga aman dikonsumsi oleh konsumen. Sehingga konsumen mendapatkan nutrisi dan kebutuhan gizi serta keamanan pangan dan mutu yang baik. Sasaran produk tersebut yaitu dapat dijual belikan kepada masyarakat dengan penghasilan ekonomi kebawah. Produk ini juga memiliki target pada konsumen obesitas, diabetes dan orang yang sedang menjalani program diet.

4. Simpulan

Produk JAJO Tempe dibuat sebagai solusi dari permasalahan kenaikan harga kacang kedelai. JAJO Tempe terbuat dari bahan dasar jagung dan kacang hijau yang memiliki tingkat nutrisi dan gizi yang baik bagi tubuh manusia. JAJO Tempe memiliki protein dan karbohidrat yang terdapat pada bahan tersebut. Kualitas produk ini juga terjamin kebersihan dan keamanannya karena diambil langsung dari petani. Produk ini dijual dengan harga Rp. 8.000,- dengan keuntungan Rp. 2.000,- per tempe. Pemasaran telah dilakukan melalui media sosial, ke pasar tradisional dan kerabat serta masyarakat. Pengembangan produk bisa dilakukan dengan menambah variasi tempe berbahan lain.

5. Daftar Rujukan

- Aryanta, I.W.R., 2020. Manfaat tempe untuk kesehatan. *Widya Kesehat.* 2, 44–50.
- Bps.go.id. (2021). *Badan Pusat Statistik*. [online] Available at: <https://www.bps.go.id/indicator/5/2101/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-kacang-kacangan-per-kabupaten-kota.html> [Accessed 27 Sep. 2023].
- Kusnandar, Budi (2022). Amerika Serikat Pasok 81% Impor Kedelai Indonesia Sepanjang Januari-Agustus 2022. [Online] Katadata.Co.Id. Available At: <https://S.Id/1bfox>. [Accessed 24 Feb. 2023].
- Lestari, O.A., Mayasari, E., 2016. Potensi Gizi Tempe Berbahan Dasar Jagung. <https://doi.org/10.26877/jitek.v2i2/nov.1202>
- Ningsih, O., Harahap, A., Indrawati, T., 2017. Dampak Kenaikan Harga Kedelai Terhadap Industri Tahu Dan Tempe Di Kota Pekanbaru. *Jom Fekom* 4 No.1, 994–1003
- Priantini, N.M.E., Jember, I.M., 2021. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Dan Pendapatan Petani Jagung Di Kecamatan Selemadeg Timur Kabupaten Tabanan. *E-Jurnal Ep Unud* 10, No. 5, 1829–1859.
- Ratnasari, D., Fajarini, H., Nafisyah, D., 2021. Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *Jamu J. Abdi Masy.* Umus 1, 90–96
- Rusdi, 2019. Analisis Kelayakan Usaha Tani Kacang Hijau Pada Lahan Kering Di Desa Bonto Ujung Kecamatan Tarowang Kabupaten Jeneponto. Skripsi Univ. Muhammadiyah Makassar
- Santosa, R., 2020. Analisis Daya Saing Kacang Hijau Di Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep. *J. Pertan. Cemara* 17, 35–49.
- Sunar, 2019. Uji Hedonik Quiche Tempe Sebagai Alternatif Savory Open Tart Selera Indonesia. *J. Gastron.* 7, 1–11.