

Analisis Usaha Diversifikasi Produk Olahan Tempe

Oleh Siti Marwati

Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA UNY

siti_marwati@uny.ac.id

Tempe merupakan jenis makanan fermentasi dengan bahan dasar kedelai atau jenis kacang-kacangan yang lain dan merupakan makanan khas Indonesia. Tempe yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dibuat dengan bahan dasar kedelai. Tempe dibuat dengan memfermentasi kedelai dengan bantuan jamur jenis kapang jamur *rhizopus*.

Tingkat konsumsi tempe oleh masyarakat Indonesia relatif tinggi karena terdapat berbagai kelebihan yang dimiliki tempe dari segi nilai gizi dibandingkan makanan lain. Tempe termasuk makanan sumber protein nabati karena kandungan proteinnya sangat tinggi yaitu 18,3 g/100 g tempe. Selain itu, tempe juga mengandung zat besi cukup tinggi. Setiap 100 g tempe kering mengandung 10 mg zat besi. Tempe juga mengandung abu, kalsium, vitamin dan beberapa asam amino yang dibutuhkan tubuh manusia. Berbagai keunggulan tempe yang lebih populer adalah tempe dapat menghambat proses penuaan. Tempe mengandung superoksida Desmutase(SOD). SOD ini mampu mengendalikan radikal bebas hidroksil dan sekaligus memicu tubuh untuk membentuk superoksida itu sendiri sehingga mampu menghambat penuaan diri (Hyronimus Budi Santoso, 2008).

Selain dari segi kandungan gizi, tempe mempunyai rasa yang tidak membosankan. Tempe dapat diolah menjadi beraneka ragam masakan berbahan dasar tempe. Hal ini ditunjukkan oleh adanya restoran-restoran yang menyajikan makanan berbahan dasar tempe. Tempe dapat dimanfaatkan sebagai menu vegetarian maupun makanan alternatif bagi orang yang alergi protein hewani. Berbagai olahan tempe yang telah banyak di pasaran antara lain burger tempe, puding tempe dan pizza tempe (Yuni Pradata, 2005). Adanya keanekaragaman olahan tempe inilah dapat membuka peluang usaha serupa untuk meningkatkan nilai ekonomi dari tempe. Selain itu, adanya keanekaragaman olahan tempe ini dapat memperluas pasar khususnya olahan tempe untuk anak-anak dan remaja.

Berdasarkan uraian tersebut menunjukkan bahwa usaha diversifikasi produk olahan tempe merupakan salah satu usaha yang berprospek bagus dengan

adanya beberapa faktor pendukungnya. Agar usaha diversifikasi produk olahan tempe dapat berjalan lancar maka memerlukan analisis usaha. Analisis usaha diperlukan untuk memantapkan usaha yang akan dijalankan dan mengurangi faktor resiko, kelemahan dan ancaman yang mungkin terjadi selama menjalankan usaha tersebut.

Gambaran Usaha Olahan Tempe

Memulai usaha olahan tempe adalah dengan adanya niat dan tekad untuk berwirausaha olahan tempe. Bahan dasar berupa tempe dapat diproduksi sendiri maupun dapat bermitra dengan pembuat tempe. Jika usaha olahan tempe diawali dengan pembuatan tempe maka perlu dilakukan persiapan kebutuhan bahan baku yaitu kedelai. Bahan baku berupa kedelai harus dipilih biji kedelai yang bagus agar diperoleh tempe yang lezat. Selain bahan baku kedelai diperlukan bahan pembantu berupa ragi. Alat-alat yang digunakan untuk membuat tempe ini pun harus bersih dan bebas dari minyak.

Langkah awal pembuatan kedelai ini adalah dilakukan penyortiran biji-biji kedelai yang bagus dan utuh. Setelah itu dilakukan perebusan selama 30 menit dilanjutkan dengan penghilangan kulit ari dengan cara diremas-remas dan dicampur dengan air bersih. Buang kulit ari yang telah mengelupas, dilanjutkan dengan pencucian biji kedelai tersebut dan dilakukan perendaman selama semalam. Keesokan harinya dilakukan perebusan sampai kedelai empuk. Setelah itu kedelai diangin-anginkan sampai dingin dilanjutkan dengan penambahan ragi. Penambahan ragi ini dilakukan dengan takaran untuk 1 kg kedelai maka ragi yang ditambahkan sebanyak 1 g. Ragi dicampur sampai rata. Setelah itu dilakukan pembukusan tempe dengan plastik atau daun. Tempe dibiarkan selama semalam dan keesokan harinya siap digunakan (Haryoto, 1995).

Olahan tempe yang pertama adalah pembuatan burger tempe. Bahan-bahan yang diperlukan adalah 8 potong tempe ukuran 10 x 15 cm², 150 g daging cincang, 2 butir telur, 4 sendok margarin. Bumbu-bumbu yang dihaluskan adalah 1 buah bawang bombai, 3 siung bawang putih, 1 lembar daun seledri, 1 sendok makan kecap manis, ¼ sendok teh pala bubuk, 1 sendok teh minyak wijen, garam dan merica secukupnya.

Cara membuat burger tempe adalah tempe dikukus sampai matang kemudian dihaluskan. Daging dicincang kemudian disangrai sampai habis airnya. Bawang bombai dan bawang putih serta daun seledri diiris tipis-tipis kemudian dicampurkan pada daging, tempe dan bumbu-bumbu. Adonan dibentuk menjadi bulat pipih, tebal kurang lebih 3 mm dan diameter 7 cm. Adonan dicelupkan pada putih telur kemudian digoreng dengan margarin sampai warna kuning kecoklatan. Cara penyajian burger tempe biasanya diselipkan dalam roti bulat siap saji ditambahkan selada, tomat, mentimun, mayonaise dan saus tomat.

Olahan yang kedua adalah puding tempe. Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah 4 potong tempe, 2 bungkus agar-agar, nangka, 200 g gula pasir, 3 gelas santan kental, 2 gelas santan encer, ½ sendok teh garam, 2 lembar daun pandan.

Cara membuat puding tempe adalah tempe dikukus hingga matang kemudian diblender sampai halus. Nangka dipotong-potong kecil. Santan encer, santan kental, gula pasir dan garam direbus sampai mendidih. Setelah itu dilakukan penyaringan dan dibiarkan sampai dingin. Agar-agar dimasukkan kedalam rebusan santan tersebut, diaduk sampai rata kemudian dididihkan lagi. Tempe dan nangka dimasukkan dan adonan diangkat dari api dilanjutkan dengan pencetakan sampai dingin.

Olahan tempe yang ketiga adalah pembuatan pizza tempe. Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah 4 potong tempe, roti untuk pizza siap pakai, minyak goreng secukupnya. Bumbu-bumbu yang diperlukan adalah 3 buah cabai merah, 3 buah cabai hijau, daging asap, 5 sendok saus tomat, 3 sendok saus sambal, ½ buah bawang bombai, keju parut, garam dan gula secukupnya.

Cara membuat pizza tempe adalah tempe dipotong kecil dan digoreng hingga kering. Cabai merah dan cabai hijau dipotong-potong. Bawang bombai dicincang kemudian ditumis hingga harum. Kemudian saus tomat, dan saus sambal dimasukkan dilanjutkan dengan memasukkan potongan cabai merah, cabai hijau dan daging asap serta tempe. Adonan dioleskan di atas roti pizza siap pakai kemudian ditaburi dengan keju parut dilanjutkan dengan pemanggangan sampai keju terlihat meleleh.

Hasil olahan tempe ini dikemas sedemikian rupa agar menarik pembeli. Selain itu ukuran dan rasa juga disesuaikan dengan selera pasar yaitu anak-anak

dan remaja. Sistem penjualan yang dilakukan dapat dititipkan di warung-warung atau kantin sekolah dengan mempertimbangkan harga yang dapat terjangkau oleh anak sekolah.

Analisis Usaha

Analisis usaha diperlukan jika akan menjalankan suatu usaha. Analisis usaha biasanya diperlukan untuk menentukan arah dan perencanaan usaha yang akan dijalankan. Selain itu, analisis usaha ini digunakan untuk mengurangi faktor resiko, kelemahan dan ancaman yang mungkin terjadi selama usaha dijalankan.

1. Kekuatan Usaha Diversifikasi Produk Olahan Tempe

Usaha diversifikasi produk olahan tempe dapat dilaksanakan oleh ibu-ibu rumah tangga untuk menambah pemasukan keluarga. Hal ini karena adanya bekal dari ibu-ibu rumah tangga berupa ketrampilan memasak. Bahan dasar berupa kedelai dan tempe sangat mudah diperoleh di sekitar warga masyarakat dan harga yang terjangkau. Modal berupa peralatan memasak dan bahan baku yang relatif murah merupakan salah satu modal awal pelaksanaan usaha diversifikasi olahan tempe. Selain itu, tempe dikenal sebagai makanan yang cukup menyehatkan bagi tubuh kita dan mempunyai cita rasa yang cocok bagi masyarakat Indonesia.

2. Kelemahan Usaha Diversifikasi Produk Olahan Tempe.

Usaha diversifikasi produk olahan tempe menghasilkan produk berupa makanan. Suatu usaha makanan mempunyai kelemahan dalam hal keawetan begitu pula dalam usaha diversifikasi produk olahan tempe ini. Oleh karena itu untuk mengatasi ketidakawetan produk diversifikasi olahan tempe ini diperlukan pemilihan pasar dan strategi pemasaran yang matang sehingga produk dapat diterima dan diminati masyarakat.

3. Peluang Usaha Diversifikasi Produk Olahan Tempe

Tempe merupakan bahan makanan yang banyak digemari oleh seluruh lapisan masyarakat. Saat ini tempe diolah secara konvensional misalnya digoreng, sebagai bahan tambahan sayur, sebagai makanan camilan. Adanya diversifikasi produk olahan tempe ini merupakan salah satu peluang usaha yang mempunyai prospek yang cerah karena menghasilkan produk yang unik dan belum banyak pesaingnya.

4. Ancaman Usaha Diversifikasi Produk Olahan Tempe

Usaha diversifikasi produk olahan tempe tidak terlepas dengan bahan bakunya yaitu kedelai. Indonesia belum dapat memenuhi kebutuhan kedelai secara mandiri karena masih memerlukan import kedelai untuk memenuhi permintaan kedelai di Indonesia. Adanya import kedelai ini kadangkala harga kedelai menjadi fluktuatif sehingga mempengaruhi harga produk diversifikasi olahan tempe.

Untuk menghadapi ancaman berupa harga kedelai yang fluktuatif diperlukan penentuan harga yang tepat sehingga mampu mengatasi harga bahan baku yang fluktuatif. Penentuan harga dapat menggunakan dasar berupa harga bahan baku, jumlah permintaan dan nilai produk. Jika menggunakan dasar berupa bahan baku maka harga kedelai sebagai kunci penentuan harga produk. Jika menggunakan dasar berupa jumlah permintaan produk maka harga kedelai tidak terlalu memberikan pengaruh. Jika penentuan harga menggunakan nilai produk misalnya nilai keunikan maka produk ini dapat mempunyai harga yang lebih besar daripada bahan bakunya dan mempunyai peluang keuntungan yang lebih besar pula.

Selain bahan baku kedelai, ancaman yang mungkin terjadi dalam menjalankan usaha diversifikasi produk olahan tempe ini adalah adanya peluang diversifikasi terhadap produk olahan pangan dapat menyebabkan usaha ini mudah ditiru sehingga memunculkan banyak pesaing. Hal-hal yang perlu dilakukan untuk mengantisipasi ancaman ini adalah mengembangkan dan memunculkan produk yang unik secara terus menerus dan mengutamakan kualitas produk.

Penutup

Tempe merupakan makanan yang kaya manfaat dan digemari oleh setiap lapisan masyarakat. Tempe dapat diolah dengan beraneka ragam makanan memberikan peluang untuk dijadikan produk usaha bagi usaha rumahan yang dijalankan oleh ibu-ibu rumah tangga. Agar usaha dapat berjalan dengan lancar maka diperlukan perencanaan dan analisis usaha dengan tepat. Analisis usaha digunakan untuk menentukan arah usaha yang dijalankan dan digunakan untuk

mengurangi faktor resiko, hambatan dan ancaman yang mungkin terjadi selama menjalankan suatu usaha.

Daftar Pustaka

Fancholiq J. Pribadi dan Ferdinand Andrias, (2007), *Manajemen Usaha UMKM*, Malang: Banyumedia Publishing

Haryoto, (1995), *Tempe dan Kecap Kecipir*, Yogyakarta: Kanisius

Hieronymus Budi Santoso, (2008), *Bisnis Tempe*, Yogyakarta: Kanisius

Yuni Pridata, (2005), *Aneka Masakan Tempe*, Depok: Agromedia Pustaka



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
Alamat : Karangmalang, Yogyakarta 55281, Telp. 5548203 (Dekan)586168 Ps.219

SURAT PENUGASAN / IJIN

Nomor : *ygS*/UN.34.13/KP/2011

Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta
menugaskan/mengijinkan kepada :

NO.	NAMA	PANGKAT/GOL./JABFUNG	KETERANGAN
1.	Antuni Wiyarsi, M.Sc 198008252005012002	Penata Muda Tk. I, III/b, Lektor (300)	Dosen Jurdik Kimia
2.	Dewi Yunita Lestari, M.Sc. 198106012005012002	Penata Muda Tk. I, III/b, Asisten Ahli (100)	Dosen Jurdik Kimia
4.	Siti Marwati, M.Si. 197701012006042001	Penata Muda Tk. I, III/b, Asisten Ahli (150)	Dosen Jurdik Kimia

Keperluan : Menyelenggarakan PPM " PEMBERDAYAAN EKONOMI IBU RUMAH TANGGA
MELALUI USAHA DEVERSIFIKASI PRODUK-PRODUK OLAHAN TEMPE "
Hari/tanggal : Minggu, 23 Oktober 2011
Tempat : Dusun Kamal Wetan, Margomulyo, Seyegan, Sleman, Yogyakarta
Keterangan : Berdasarkan Surat Kajurdik Kimia , 258/UN34.13/K/LL/2011, tanggal 12 Oktober
2011

Surat Penugasan/Ijin ini diterbitkan semoga bermanfaat sebagaimana mestinya.


Mushihatul Amanah



Yogyakarta, 13 Oktober 2011

Dekan

DR. HARTONO

NIP. 196203291987021002

TEMBUSAN :

1. Pembantu Dekan I FMIPA-UNY
2. Kajurdik Biologi FMIPA-UNY
3. Kasubdag. UKP FMIPA-UNY
4. Ybs