

**PEMBERDAYAAN PRODUKTIVITAS MASYARAKAT DALAM
AKSELERASI PEMBENTUKAN KAWASAN WISATA EDUKASI
TEMPE HIEGENIS DAN INOVATIF SEBAGAI PENGEMBANGAN
MAKANAN LOKAL DI WILAYAH BINAAN KELURAHAN
KURIPAN KERTO HARJO**

Hartati¹, Sumarni², Suryo Pratikwo³, Any Fauziyah⁴, Yuniske Penyami⁵

Poltekkkes Kemenkes Semarang Prodi DIII Keperawatan Pekalongan

Pengabdian masyarakat sebagai Upaya bidang kesehatan untuk mengatasi masalah gizi pada masyarakat, terutama masalah kekurangan gizi kronik pada ibu hamil dapat diatasi dengan suplemen makanan berbahan dasar kedelai. Hasil penelitian yang dilakukan sebelumnya, adanya pengaruh makanan tambahan ekstra sari kedelai terhadap peningkatan gizi ibu hamil Kurang Energi Kronis(KEK). Makanan berbahan dasar kedelai tempe sebagai alternatif yang sangat baik untuk mengatasi masalah kurang gizi pada ibu hamil. berdasarkan hasil studi pendahuluan di kelurahan Kuripan Kertoharjo, dengan jumlah pengrajin tempe terbanyak di Kota Pekalongan, pengrajin tempe kesulitan dalam pemasaran karena generasi muda sudah tidak menyukai olahan tempe sederhana. Bila dibiarkan dapat menyebabkan generasi tidak mengenal makanan lokal tempe yang bergizi. Pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan pengrajin tempe dan karang taruna untuk mengembangkan inovasi makanan lokal tempe menjadi makanan yang di gemari anak anak dan generasi milenial menggunakan pendekatan edukasi wisata.

Metode pengabdian dengan pelatihan dan kaji tindak di kawasan wisata. Untuk memperoleh data pengetahuan dan ketrampilan pengrajin tempe dan karang taruna dilakukan uji pre dan post test. Pengukuran data deskriptif untuk memperoleh nilai tingkat pengetahuan dan ketrampilan dengan nilai rata-rata (*mean*) dan prosentase.

Hasil pengabdian masyarakat meningkat dari tingkat pengetahuan yang baik 15 % pada pre test meningkat menjadi 75 % pada post test, praktik dari pre test yang mendapatkan nilai baik 5 % meningkat menjadi 55% dengan nilai baik. tingkat pengetahuan peserta pengabdian masyarakat tentang pengelolaan kawasan wisata edukasi tempe meningkat dari tingkat pengetahuan yang baik meningkat 65 % pada post test, demikian juga dengan praktik pengelolaan Kawasan wisata edukasi tempe higienis meningkat 55% dengan nilai baik.

Kata Kunci: Wisata edukasi, pelatihan, higienis

Latar Belakang

Upaya bidang kesehatan untuk mengatasi masalah gizi pada masyarakat, terutama masalah kekurangan gizi/kekurangan energi kronik pada ibu hamil dapat diatasi dengan suplemen makanan berbahan dasar kedelai. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Hartati dkk(2020). tentang adanya pengaruh makanan tambahan ekstra sari kedelai terhadap peningkatan IMT, LILA, HB dan kadar albumin ibu hamil Kurang Energi Kronis(KEK). Makanan berbahan dasar kedelai seperti tempe sebagai alternatif yang sangat baik untuk mengatasi masalah kurang gizi pada ibu hamil. Tempe adalah bahan makanan lokal yang diperoleh dari hasil fermentasi biji kedelai melalui bantuan mikroba, berbentuk serta memiliki bau yang khas serta berwarna putih keabu-abuan. Tempe menjadi salah satu makanan sehat yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh, karena mengandung protein nabati yang sangat baik bagi kesehatan. Produsen tempe tersebar di beberapa wilayah di Indonesia, produksi tempe juga sebagai makanan tradisional andalan seluruh Jawa Tengah. Pekalongan sebagai kota batik dan terkenal dengan makanan tradisional megono, tetapi tidak pernah lepas dengan aneka makanan dari tempe sebagai pasangan menu megono.

Salah satu produsen tempe yang terkenal di Kota Pekalongan terletak di wilayah Kuripan Kertoharjo, Kecamatan Pekalongan Selatan. Jumlah pengrajin tempe di Kuripan Kertoharjo sekitar 30 orang, akan tetapi dengan berjalannya waktu saat ini mengalami penurunan jumlah pengrajin tempe yang bergerak dalam usaha tempe akibat kesulitan pemasaran, dan penurunan daya beli masyarakat setempat akibat Pandemi Covid 19, serta terkena dampak air laut pasang (ROB), menyebabkan daya beli masyarakat lokal menurun.

Pembuatan tempe dilakukan oleh pengrajin dengan cara tradisional secara turun temurun, dari orang tua. Cara pengolahan yang tradisional kurang memperhatikan kebersihan dan daya tahan tempe yang hanya beberapa jam serta pemasaran lokal menyebabkan penurunan produksi secara terus menerus, berdampak penurunan ekonomi keluarga. Akibat penurunan ekonomi tersebut, pengrajin tempe banyak yang tidak bekerja/menganggur. Penurunan penghasilan dari pengrajin tempe menyebabkan, penurunan minat masyarakat untuk menekuni usaha tersebut, sehingga dapat berdampak hilangnya makanan berbahan tempe sebagai makanan lokal.

Tempe mengandung zat gizi yang baik untuk kesehatan dan sangat digemari oleh masyarakat terutama di wilayah Kota Pekalongan sebagai makanan pendamping megono. Produksi makanan olahan tempe yang inovatif dan mampu bersaing dengan produksi makanan kekinian sangat diperlukan supaya dapat mengimbangi kebutuhan masyarakat yang sudah mulai meninggalkan makanan tradisional, terutama pada generasi milenial. Generasi muda harus selalu diperkenalkan dengan olahan makanan dari tempe sejak di Pendidikan anak usia dini (PAUD) dan masa sekolah, dengan memperkenalkan olahan olahan tempe inovatif. Produksi tempe yang higienis juga sangat penting pada masa pandemic seperti saat ini, maka sejalan dengan semakin banyaknya masyarakat yang menyukai makanan tempe dalam bentuk inovatif tempe sehingga permintaan akan tempe semakin banyak, di mana permintaan tempe tidak hanya dari rumah tangga tetapi dari rumah makan dan hotel bahkan dapat dipasarkan secara nasional.

Kuripan Kertoharjo merupakan wilayah administratif kelurahan yang berada di Kecamatan Pekalongan Selatan hasil dari penggabungan dua kelurahan yaitu Kelurahan Kuripan Kidul dan Kelurahan

Kertoharjo pada tahun 2013. Luas wilayah Kelurahan Kuripan Kertoharjo sebesar 206,523 Ha dengan penduduk berjumlah 7.954 jiwa yang mayoritas bermata pencaharian sebagai karyawan/buruh di sektor industri.

Industri terbanyak yang terdapat di wilayah Kelurahan Kuripan Kertoharjo adalah industri pembuatan tempe dengan skala Usaha Kecil Menengah. Sebanyak 67 UKM pembuatan tempe berdiri dan menyerap banyak tenaga kerja lokal.

Potensi industri tempe tumbuh disebabkan oleh permintaan pasar yang cukup besar. Tempe-tempe hasil produksi dipasok ke pasar-pasar tradisional baik di Kota Pekalongan maupun luar wilayah Kota Pekalongan. Sebagian besar industri tempe masih dikerjakan secara konvensional dengan lingkungan kerja yang tradisional. Sehingga produk tempe hasil industri masyarakat Kuripan Kertoharjo sulit untuk menembus pasar-pasar modern. Di samping itu belum ada strategi pemasaran yang baik untuk meningkatkan peluang pasar dan juga belum ada inovasi yang dapat memberikan nilai tambah serta daya saing produk.

Dari hasil studi pendahuluan di Puskesmas Pekalongan merupakan puskesmas dengan jumlah Ibu Hamil KEK tertinggi di Kota

Pekalongan pada tahun 2018, dan Sebagian masyarakatnya bekerja sebagai pengrajin tempe. Kelurahan Kuripan Kertoharjo Pekalongan Selatan adalah wilayah dengan jumlah pengrajin tempe terbanyak di Kota Pekalongan, hasil wawancara terhadap pengrajin tempe mereka pada umumnya ingin melestarikan produksi tempe tetapi kesulitan dalam pemasaran karena generasi muda sudah tidak menyukai olahan tempe sederhana. Hal ini bila dibiarkan dapat menyebabkan generasi tidak mengenal makanan lokal tempe. Dampak utama yang terjadi adalah penurunan produksi tempe terus menerus yang akhirnya mempengaruhi sosial ekonomi warga kelurahan Kuripan Kertoharjo. Upaya yang dilakukan Pemerintah Kota Pekalongan dalam rangka melestarikan makanan lokal tempe dan upaya meningkatkan ekonomi para pengrajin tempe dengan kegiatan Pengabdian masyarakat berbasis pemberdayaan (PMBP) yang melibatkan seluruh Perguruan tinggi di Kota Pekalongan. Hasil Kegiatan pengabdian berbasis pemberdayaan masyarakat adalah terbentuknya paguyuban pengrajin tempe di Kelurahan Kuripan Kertoharjo, namun karena keterbatasan dana pengabdian berbasis pemberdayaan masyarakat, sehingga upaya untuk membentuk kawasan wisata

edukasi tempe di Kelurahan Kerto harjo belum terbentuk. Pemerintah Kota Pekalongan sangat berharap adanya kerjasama dari investor atau sector lain nya, maupun dari perguruan tinggi untuk membantu terbentuknya kawasan wisata edukasi tempe di Kelurahan Kuripan Kertoharjo.

Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka permasalahan yang diambil dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu perlu adanya “Pemberdayaan produktivitas masyarakat dalam akselerasi pembentukan kawasan wisata edukasi tempe higienis dan inovatif sebagai pengembangan makanan lokal di wilayah binaan kelurahan Kuripan Kertoharjo”

A. Metode pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat di Kelurahan Kuripan Kertoharjo Kota Pekalongan, dilakukan dengan metode pelatihan pembuatan inovasi olahan tempe pada pengrajin tempe dan pelatihan dengan metode kaji tindak di kawasan wisata edukasi tempe pada Karang Taruna untuk membentuk wisata edukasi tempe higienis dan inovatif.

Sebelum kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan terlebih dahulu diadakan

koordinasi dengan pihak terkait Kelurahan Kuripan Kertoharjo untuk menentukan sasaran kegiatan. Setelah sasaran dipilih yaitu Pengrajin tempe dan tokoh penggerak karang taruna kemudian dilakukan pelatihan pada pengrajin tempe tentang tempe higienis dan pengolahan aneka makanan berbahan tempe secara inovatif. Pelatihan dan kaji tindak tentang tata kelola kawasan edukasi wisata tempe. Sebelum pelatihan, pengrajin tempe dan karang taruna diberikan *pre-test* dan di akhir pelatihan diberikan *post-test*. Hasil *post-test* sebagai evaluasi bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat berhasil sehingga diharapkan Karang taruna dapat mendampingi dan mendorong setiap pengrajin tempe untuk meningkatkan kemampuan dalam pengolahan aneka makanan tempe. Diharapkan karang taruna dapat menjadi pengelola kawasan wisata edukasi tempe. Pelaksanaan pendampingan dengan memperhatikan pencegahan penularan Covid 19.

Pelaksanaan pendampingan dilakukan dengan cara pengrajin tempe dibagi menjadi 3 kelompok, setiap kelompok ditunjuk 1 orang sebagai ketua kelompok, kemudian setiap kelompok di dampingi Karang taruna dan instruktur untuk membuat tempe higienis dan menyusun aneka menu olahan makanan

berbahan tempe dan dilanjutkan pendampingan praktek memasak. Pelaksanaan pendampingan dilakukan maksimal 3 hari setelah pemberian pelatihan. Evaluasi keberhasilan pendampingan dengan cara menilai kemampuan peserta melakukan Praktik membuat tempe higienis, menyusun menu dan praktek mengolah makanan berbahan tempe serta kemampuan mengedukasi masyarakat untuk dapat membuat tempe higienis dan mengolah makanan berbahan tempe secara inovatif. Instansi yang terlibat di dalam kegiatan ini antara lain pemerintahan kelurahan Kuripan Kertoharjo untuk kerja sama memilih dan menentukan sasaran pengrajin tempe dan karang taruna sebagai peserta pelatihan, Puskesmas Pekalongan Selatan sebagai instansi yang memberikan pelayanan program kesehatan masyarakat dan Dinas Kesehatan Kota Pekalongan.

B. Hasil dan luaran yang di capai

Kawasan Wisata edukasi tempe higienis adalah kawasan wisata yang mengutamakan edukasi terhadap generasi muda tentang pelestarian makanan lokal yang mengandung gizi dan sangat bermanfaat bagi kesehatan khususnya pencegahan penyakit tidak menular. Upaya yang bisa dilakukan adalah dengan keterlibatan perguruan tinggi bekerja sama dengan pemerintah daerah

mengadakan kegiatan yang dapat memberdayakan masyarakat khususnya generasi muda/karang taruna dan pengrajin tempe sehingga bisa berperan secara aktif dan menumbuhkan kesadaran dan kepedulian masyarakat terutama dalam meningkatkan sosial ekonomi dan kesehatan masyarakat. Kegiatan yang dilakukan berupa pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan makanan berbahan tempe yang inovatif bagi pengrajin tempe, serta pelatihan pembentukan kawasan wisata edukasi tempe higienis bagi karang taruna. Sasaran kegiatan adalah pengrajin tempe dan karang taruna di wilayah kelurahan kuripan kertoharjo Kota Pekalongan dengan Jumlah peserta sasaran sebanyak 20 orang.

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang sudah dilaksanakan

1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan secara terkoordinir oleh tim pengabdian dari Prodi D3 Keperawatan Pekalongan Poltekkes Semarang, bekerjasama dengan kelurahan untuk penentuan sasaran yaitu pengrajin tempe dan tokoh penggerak karang taruna. Narasumber bekerjasama dari Dinas

Kesehatan yaitu dari dokter kepala Puskesmas Pekalongan Selatan dan ahli gizi Puskesmas Pekalongan Selatan serta instruktur memasak. Kegiatan pelatihan dilakukan pada sasaran kelompok pengrajin tempe tentang tempe higienis dan pengolahan aneka makanan berbahan tempe secara inovatif. Pelatihan dan kaji tindak tentang tata kelola kawasan edukasi wisata tempe pada perwakilan pengrajin tempe, dan tokoh penggerak karang taruna. Sebelum pelatihan, pengrajin tempe dan karang taruna diberikan *pre-test*. Kegiatan pelatihan dimulai dari Pendidikan kesehatan tentang materi protokol kesehatan dalam masa pandemi Covid 19, kandungan gizi dan manfaat tempe, dan aneka makanan berbahan dasar tempe. Kegiatan pelatihan untuk meningkatkan ketrampilan dilanjutkan dengan praktek pembuatan aneka makanan berbahan tempe dan di dampingi oleh praktek secara mandiri.

2. Pelatihan kaji tindak pada karang taruna dan pengrajin di kawasan desa wisata Pandansari. Materi pelatihan tentang tata kelola dan kepengurusan desa wisata. Dan dilanjutkan dengan kegiatan rancangan

pembentukan pengurus kawasan wisata edukasi tempe.

3. Pelaksanaan pendampingan dilakukan dengan cara pengrajin tempe dibagi menjadi 3 kelompok, setiap kelompok ditunjuk 1 orang sebagai ketua kelompok, kemudian setiap kelompok di dampingi karang taruna dan instruktur untuk membuat tempe higienis dan menyusun aneka menu olahan makanan berbahan tempe dan dilanjutkan pendampingan praktek memasak. Pelaksanaan pendampingan dilakukan maksimal 3 hari setelah pemberian pelatihan. Evaluasi keberhasilan pendampingan dengan cara menilai kemampuan peserta melakukan praktik membuat tempe higienis, menyusun menu dan praktek mengolah makanan berbahan tempe dan mengolah makanan berbahan tempe secara inovatif.
4. Hasil *post-test* sebagai evaluasi kegiatan pemberdayaan masyarakat dinilai keberhasilannya berdasarkan peningkatan nilai post test untuk menilai tingkat pengetahuan dan hasil observasi praktik pembuatan aneka makanan berbahan tempe, serta terbentuknya pengurus Kawasan wisata edukasi tempe. Uji statistik untuk mengukur tingkat keberhasilan dengan menghitung secara

deskriptif meliputi rata rata kenaikan nilai pre dan post tes.

Tabel 1. Tingkat pengetahuan dan praktek pembuatan tempe higienis dan aneka olahan berbahan tempe

Tingkat Pengetahuan dan praktik	Pengetahuan				Praktik			
	Pre		Post		Pre		Post	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Baik	3	15	15	75	1	5	11	55
Sedang	4	20	5	25	3	15	8	40
Kurang	13	65	-	-	16	80	1	5
Jumlah	20	100	20	100	20	100	20	100

Dari tabel 1 menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peserta pengabdian masyarakat meningkat dari tingkat pengetahuan yang baik 15 % pada Pre test meningkat menjadi 75 % pada post test, demikian juga dengan praktik pembuatan tempe higienis dan aneka olahan tempe dari pre test yang mendapatkan nilai baik 5 % meningkat pada menjadi 55% dengan nilai baik.

Tabel 2. Tingkat pengetahuan dan praktik pengelolaan Kawasan wisata edukasi tempe higienis

Tingkat Pengetahuan dan praktik	Pengetahuan				Praktik			
	Pre		Post		Pre		Post	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Baik	-	-	13	65	-	-	11	55
Sedang	2	10	7	35	1	5	7	35
Kurang	18	90	-	-	19	95	2	10
Jumlah	20	100	20	100	20	100	20	100

Dari tabel 2 menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peserta pengabdian masyarakat tentang pengelolaan Kawasan wisata edukasi tempe meningkat dari tingkat pengetahuan yang baik meningkat 65 % pada post test, demikian juga dengan praktik pengelolaan Kawasan wisata edukasi tempe higienis meningkat 55% dengan nilai baik.

C. Simpulan dan saran

Simpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat Pemberdayaan produktivitas masyarakat dalam akselerasi pembentukan kawasan wisata edukasi tempe higienis dan inovatif sebagai pengembangan makanan lokal di wilayah binaan kelurahan Kuripan Kertoharjo sebagai berikut :

1. Adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tentang pembuatan tempe higienis dan

aneka olahan berbahan tempe dari tingkat pengetahuan yang baik 15 % pada Pre test meningkat menjadi 75 % pada post test, demikian juga dengan praktik pembuatan tempe higienis dan aneka olahan tempe dari pre test yang mendapatkan nilai baik 5 % meningkat pada menjadi 55%.

2. Adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tentang pengetahuan dan praktik pengelolaan Kawasan wisata edukasi tempe higienis dari tingkat pengetahuan yang baik meningkat 65 % pada post test, demikian juga dengan praktik pengelolaan Kawasan wisata edukasi tempe higienis meningkat 55% dengan nilai baik.
3. Tersusunnya SOP pembuatan tempe higienis untuk edukasi pada pengunjung.
4. Terbentuk pengurus Kawasan wisata edukasi tempe higienis.
5. Penetapan lokasi dan pemberian identitas kawasan wisata edukasi tempe higienis.

Saran

Dari kesimpulan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang sudah

dilakukan dapat kami sampaikan beberapa saran sebagai berikut :

1. Pada kelompok pengrajin tempe perlu peningkatan
 - a. pengetahuan dan ketrampilan pengrajin tempe dalam pengolahan makanan berbahan tempe yang inovatif dan disukai kelompok mileniel.
 - b. Pengetahuan tentang pengelolaan ijin produksi rumah tangga
2. Pada pengurus Kawasan wisata edukasi tempe perlu peningkatan:
 - a. Pengetahuan dan ketrampilan dalam pengelolaan administrasi, dan pemasaran wisata edukasi tempe.
 - b. Peningkatan kemampuan kerjasama dengan masyarakat, pemerintah dan investor untuk mengembangkan Kawasan wisata edukasi tempe.
3. Pada Pemerintah daerah/Kelurahan perlu Kerjasama dengan Perguruan tinggi untuk rencana tindak lanjut pendampingan pembentukan sentra produksi kreatif tempe milenial sebagai upaya peningkatan daya saing produk dan eksistensi kawasan

wisata edukasi tempe di kelurahan binaan Kuripan Kerto

Daftar Pustaka

- Almatsier, Sunita. 2009. *IlmuGizi*. Jakarta: GramediaPustakaUtama
- Dinkes Kota Pekalongan. 2017. *Profil Kesehatan Kota Pekalongan Tahun 2017*.Pekalongan
- Herbold, Nanci. 2012. *Buku Saku Nutrisi*. Jakarta: EGC
- He, Z., Han, G., Cheng, T., Fan, B., & Dong, J. (2018). Evolutionary food quality and location strategies for restaurants in competitive online-to-offline food ordering and delivery markets: An agent-based approach. *International Journal of Production Economic*, 30, 1-12.
- Jauhari, A. dan N. Nasution. 2015. *Nutrisi dan Keperawatan*. Yogyakarta: JayaIlmu
- Kewirausahaan dan Ekonomi Kreatif. (2012). Retrieved November 11, 2019, from <https://sbm.binus.ac.id/files/2013/04/Kewirausahaan-dan-Ekonomi-Kreatif.pdf>
- Kimes, S., & Laque, P. (2011). *Online, Mobile, and Text Food*

Ordering in the U.S Restaurant Industry. Cornell University, 11(Cornell Hospitality Report).

- Pilar-pilar Ekonomi Kreatif. (n.d.). Retrieved November 11, 2019, from [http://www.feb.unpad.ac.id/id/a](http://www.feb.unpad.ac.id/id/arsip-fakultas-ekonomi-)

[unpad/opini/2198-pilar-pilar-ekonomi-kreatif](http://www.feb.unpad.ac.id/id/arsip-fakultas-ekonomi-)

- Sosial Media. (n.d.). Retrieved November 11, 2019, from https://id.wikipedia.org/wiki/Layanan_jejaring_sosial