

PROPOSAL PENGABDIAN MASYARAKAT



Oleh :

SRI PALUPI, M.Pd

Pelatihan Produk Makanan Tradisional Berselera Modern, untuk
Bekal Wirausaha Bagi Penduduk Usia Produktif di Desa Karang
Malang Kecamatan Condong Catur Kabupaten Sleman

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2009

MATERI PELATIHAN / KURIKULUM PELATIHAN

1. KEUNGGULAN TEMPE

Tempe mempunyai manfaat dan khasiat bagi tubuh sebagai berikut :

- a. Menghambat proses penuaan.
- b. Mencegah diare pada anak.
- c. Mencegah penyakit kanker
- d. Mencegah penyakit jantung koroner.
- e. Mencegah penyakit anemia.
- f. Menurunkan kolesterol
- g. Melancarkan program diet.

2. KANDUNGAN ZAT GIZI TEMPE

Kandungan zat gizi tempe

No	Zat gizi	Kadar
1	Energi (kal)	149,00
2	Air (gram)	64,00
3	Protein (gram)	18,30
4	Lemak (gram)	4,00
5	Karbohidrat (gram)	12,70
6	Serat (gram)	-
7	Abu (gram)	1,00
8	Kalsium (mg)	129,00
9	Besi (mg)	10,00
10	Vitamin B1 (mg)	0,17

Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan

3. SANITASI HIGIENE dalam PROSES PEMBUATAN TEMPE

Dalam pembuatan tempe dan produk olahan tempe yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut :

a. sanitasi air :

Air yang digunakan dalam proses produksi baik secara langsung (ditambahkan ke dalam produk) maupun tidak langsung (digunakan dalam proses pencucian, perendaman, sterilisasi, dan sebagainya) harus memenuhi syarat sebagai air minum. Persyaratan standart air minum, antara lain sebagai berikut :

- a. tidak berasa, tidak berwarna, dan tidak berbau;
- b. bersih dan jernih;
- c. tidak mengandung logam/ bahan kimia berbahaya; dan
- d. derajat kesadahan nol.

4. PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK TEMPE

- A. BURGER TEMPE
- B. KROKET TEMPE
- C. PIZZA TEMPE
- D. SCHOOTEL TEMPE
- E. SOUFFLE TEMPE
- F. ROLADE TEMPE
- G. SATE TEMPE
- H. PUDDING TEMPE

5. PERHITUNGAN HARGA JUAL

Analisis Usaha

Asumsi Produksi

- Nama produk : tempe kedelai
- Kebutuhan bahan baku per hari 20 kg kedelai
- Hasil produksi tempe per hari 1.000 bungkus
- Harga tempe per bungkus Rp. 275,00
- Periode produksi 1 bulan (30 hari)
- Masa pakai timbangan 3 tahun
- Masa pakai kompor gas 3 tahun
- Masa pakai tabung gas 3 tahun
- Masa pakai panci 3 tahun
- Masa pakai ember 3 tahun
- Masa pakai dandang 3 tahun
- Masa pakai tampah 1 tahun
- Masa pakai tenggok 1 tahun
- Masa pakai karung goni 1 tahun

No	Uraian	Jumlah (buah)	Nilai (Rp)	Umur ekonomis (tahun)	Penyusutan (Rp per bulan)
1	Timbangan	1	400.000	3	11.200
2	Kompor gas	1	360.000	3	10.000
3	Tabung gas	1	350.000	3	9.800
4	Panci	5	375.000	3	10.500
5	Ember	5	75.000	3	2.100
6	Dandang	5	500.000	3	13.400
7	Tampah	10	150.000	1	12.500
8	Tenggok	5	78.000	1	6.500
9	Karung goni	15	48.000	1	4.000
	Total		2.336.000		80.000

Biaya Operasional per Bulan

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Biaya tetap: Biaya penyusutan peralatan Gaji tenaga kerja 2 orang x Rp. 500.000,00 Subtotal	 80.000 1.000.000 1.080.000
2	Biaya Variabel : Kedelai 30 hari x 20 kg x Rp.7.000,00 Sewa tempat / gudang 25 m2 Laru 0,5 kg x Rp 20.000,00 Gas 2 tabung x Rp. 52.500,00 Pengemasan Listrik dan air Transportasi Telepon Promosi Bonus tenaga kerja 2 orang x Rp. 50.000,00 Subtotal	 4.200.000 75.000 10.000 105.000 60.000 50.000 180.000 50.000 50.000 100.000 4.880.000
3	Total Biaya	5.960.000

Penerimaan per Bulan

Hasil produksi 1.000 bungkus per hari dengan harga jual Rp.275,00 per bungkus .
jadi, penerimaan per bulan = 1.000 x 30 hari x 275,00 = **Rp. 8.250.000,00**

Keuntungan per bulan

Keuntungan = penerimaan – Total biaya produksi
= Rp. 8.250.000,00 – Rp. 5.960.000,00 = **Rp. 2.290.000,00**

Aspek keuangan

BEP (satuan produk yang dijual)

BEP = Biaya Tetap / (harga jual per satuan – biaya variabel per satuan)
= Rp. 1.080.000,00 / (Rp.275.000 – Rp.162,67)
= 9, 614,53 (dibulatkan menjadi 9,615)

Jika dalam sebulan hanya dihasilkan penerimaan atau penjualan sebesar **Rp. 2.634.146,00**, berarti bisnis ini belum bisa memberikan laba atau keuntungan, meskipun juga tidak mengalami kerugian.

Payback period

Payback period adalah waktu yang dibutuhkan untuk menutup kembali investasi yang telah ditanamkan.

Payback period = (total modal investasi / keuntungan) x 1 bulan
= (2.336.000 / 2.290.000) x 1 bulan = 1 bulan 6 hari
jadi, waktu **balik modal hanya 1 bulan 6 hari.**

BURGER TEMPE



Bahan :

- 8 potong tempe
- 150 gram daging cincang
- 2 btr telur (ambil putihnya saja)
- 4 sdm margarin

Bumbu :

- 1 siung bawang bombai
- 3 siung bawang putih
- 1 lembar daun seledri
- 1 sdm kecap manis
- $\frac{1}{4}$ sdt pala bubuk
- 1 sdt minyak wijen
- garam secukupnya
- merica secukupnya

Cara Membuat :

1. Kukus tempe sampai matang, lalu haluskan.
2. Cincang daging lalu sangrai sampai habis airnya.
3. Cincang bawang bombay dan bawang putih.
4. Iris- iris daun seledri.
5. Campur tempe, daging, dan semua bumbu hingga merata.
6. Bentuk adonan menjadi bulat pipih, tebal 3 mm dan diameter 7 cm.
7. Celupkan ke dalam putih telur yang telah dikocok lepas, kemudian goreng dengan dengan margarin sampai berwarna kuning kecoklatan.

Cacatan :

Cara menghidangkan burger tempe biasanya diselipkan dalam roti bulat siap saji, ditambahkan selada, tomat, mentimun, mayonise, dan saus tomat.

KROKET TEMPE



Bahan :

- 10 potong tempe
- 1 butir telur
- 150 gram daging cincang
- 1 buah wortel ukuran sedang, diiris dadu
- 1 sdm mentega
- 1 sdm tepung panir
- 1 gelas minyak goreng

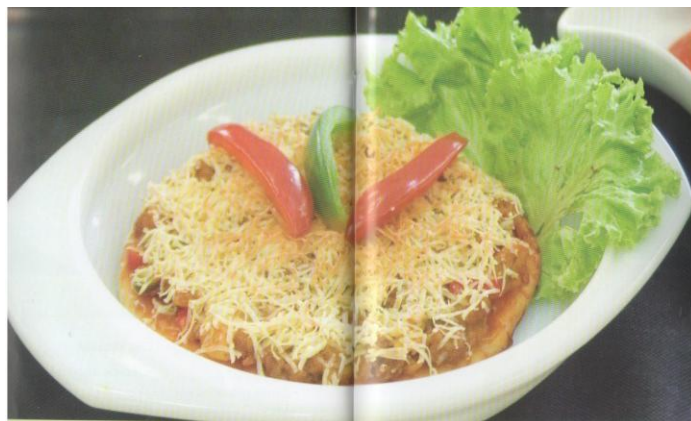
Bumbu :

- 4 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- ½ sdt lada putih
- 1 ikat daun bawang
- 1 ikat daun seledri
- ½ sdm garam

Cara membuat :

- Kukus tempe, lalu haluskan
- Iris-iris halus daun bawang dan daun seledri
- Haluskan semua bumbu, tumis bersama daging cincang dan wortel
- Campurkan bumbu tersebut dengan tempe, mentega, daun bawang, dan daun seledri kemudian buat bentuk bulat panjang.
- Gulingkan adonan pada tepung panir, masukkan ke dalam kocokan telur, dan guling-gulingkan pada tepung panir sekali lagi
- Goreng dalam minyak panas sampai berwarna kuning kecoklatan

PIZZA TEMPE



BAHAN :

- 4 potong tempe
- 3 buah pizza siap pakai
- minyak goreng secukupnya

Bumbu :

- 3 buah cabai merah
- 3 buah cabai hijau
- 1 kaleng (250 gram) sarden
- 5 sdm saus tomat
- 3 sdm saus cabai
- ¼ buah nanas
- ½ buah bawang bombay
- keju parut secukupnya
- garam secukupnya
- gula secukupnya

Cara membuat :

1. Potong tempe kecil-kecil goreng hingga kering
2. Potong-potong cabai merah dan cabai hijau
3. Potong-potong nanas berbentuk kotak-kotak kecil
4. Cincang bawang bombay, lalu tumis hingga harum
5. Masukkan saus tomat dan saus cabai
6. Masukkan potongan cabai merah, hijau serta sarden sambil diaduk-aduk
7. Tambahkan tempe dan nanas, aduk-aduk hingga semua matang
8. Angkat, letakkan diatas pizza dan ratakan
9. Taburkan keju parut diatasnya, lalu dibakar sebentar.

PUDDING TEMPE



Bahan :

- 4 potong tempe
- 2 bungkus agar-agar (putih)
- 5 biji nangka
- 200 gram gula pasir
- 3 gelas santan kental
- 2 gelas santan encer

Bumbu :

- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandang

Cara membuat :

1. Kukus tempe hingga matang, lalu blender sampai halus .
2. Sisihkan.
3. Potong-potong nangka berbentuk kubus. Sisihkan.
4. Rebus santan encer, santan kental, gula pasir, dan agar-agar sampai mendidih.
5. Angkat dari api lalu saring, biarkan hingga dingin.
6. Masukkan agar-agar ke dalamnya, aduk sampai merata, lalu didihkan lagi.
7. Masukkan tempe dan nangka potongan, aduk hingga merata
8. Angkat dari api, tuangkan ke dalam cetakan yang telah dibasahi air matang
9. Dinginkan sampai beku
10. Hidangkan puding tempe dengan disiram saus santan.

Cara membuat saus santan:

- 1 gelas santan kental
- 1 gelas santan encer
- 1 sdt tepung kanji
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- daun pandan secukupnya

Cara membuat :

Campur semua bahan, kecuali daun pandan, aduk rata lalu saring tambahkan daun pandan, rebus sampai mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah.

ROLADE TEMPE



Bahan :

10 potong tempe
2 ikat kecil daun singkong
150 gram daging cincang
3 butir telur
daun pisang secukupnya

Bumbu :

5 siung bawang putih
 $\frac{1}{2}$ sdt pala bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt merica
garam secukupnya

Cara membuat :

1. Rebus daun singkong sampai lunak (empuk), cuci bersih, lalu diberi garam dan putih telur. Sisihkan.
2. Haluskan tempe, campur dengan semua bumbu dan kuning telur serta daging, lalu aduk rata.
3. Tata daun singkong, lembar demi lembar, tutup dengan adonan tempe sampai rata.
4. Gulung daun singkong rapat-rapat dan bungkus dengan daun pisang (seperti lontong) menjadi 5 bungkus.
5. Kukus sampai matang (sekitar 30 menit), lalu dinginkan.
6. Potong-potong rolade setebal $1\frac{1}{2}$ cm tanpa membuka bungkusnya. Setelah terpotong barulah daun pisang dibuang.
7. Goreng dengan dicelup adonan tepung terigu terlebih dahulu.
8. Sajikan selagi masih hangat bersama cabai rawit.

Catatan : untuk membuat adonan terigu, siapkan tepung terigu 150 gram, telur 1 butir, garam $\frac{1}{2}$ sdt, dan air $\frac{3}{4}$ gelas. Aduk semua bahan tersebut hingga rata.

SATE TEMPE



Bahan :

- 10 potong tempe
- 10 batang tusuk sate (rujen)

Bumbu :

- 3 siung bawang putih
- 2 sdm gula jawa
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt garam
- 4 mata asam

Cara membuat :

1. Potong-potong tempe, dengan bentuk persegi sebesar dadu
2. Haluskan bumbu-bumbu, beri sedikit air
3. Masukkan potongan tempe ke dalam bumbu, masak sebentar, dan biarkan hingga bumbu meresap
4. Tusukkan tempe pada tusuk sate berisi 5 potong
5. Panggang diatas bara api sampai masak.

SCHOOTEL TEMPE



Bahan :

4 potong tempe
10 gram mentega
3 butir telur ayam
5 butir telur puyuh
150 gram keju parut
175 ml susu cair
100 gram daging

Bumbu:

1 buah bawang bombai
 $\frac{1}{4}$ sdt lada
 $\frac{1}{4}$ sdt pala
garam secukupnya

Cara membuat :

1. Tumbuk kasar tempe.
2. Giling daging
3. Haluskan lada dan pala
4. Iris halus bawang bombai, lalu tumis
5. Campurkan tempe, daging giling, susu cair, bawang bombai, lada halus, pala halus, dan garam. Aduk sampai merata.
6. Masukkan telur kocok ke dalam adonan, kemudian tuangkan pada piring pirex tahan panas yang telah diolesi mentega
7. Hiasi dengan telur puyuh rebus dan keju parut.
8. Oven sampai matang.

SOUFFLE TEMPE



Bahan :

4 potong tempe
60 gram keju parut
50 gram margarin
50 gram tepung terigu
150 ml susu cair
5 butir telur.

Bumbu :

½ sdt lada
garam secukupnya
kaldu instant rasa sapi secukupnya

Cara membuat :

1. Kukus tempe, lalu tekan-tekan (dipencet kasar). Sisihkan
2. Encerkan margarin
3. Masukkan tepung terigu, lalu aduk hingga rata.
4. Masukkan susu cair sedikit demi sedikit sambil terus diaduk
5. Jika telah mendidih, segera angkat dari api.
6. Tambahkan ke dalamnya kuning telur, tempe, dan keju parut sembari diaduk.
7. Tambahkan juga garam, lada, dan kaldu, kemudian aduk hingga rata.
8. Tuang adonan pada cetakan yang telah diolesi margarin
9. Taburi keju parut
10. Panggang dalam oven sampai masak, sajikan ketika masih hangat.