



UPAYA PENINGKATAN EKONOMI KELUARGA MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN TAHU, TEMPE, SAGON DAN FROZEN FOOD

Titik Sulistyani¹, Rr Cristiana Mayang Anggraeni Stj², Eka Rachmawati³

¹ Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta
titiksulistyani00@gmail.com

² Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta
cristianamayang94@gmail.com

³ Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta
eckha.rachmawati@gmail.com

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat ini bekerjasama dengan Kelurahan Keparakan Yogyakarta memiliki tujuan sebagai wujud kepedulian kepada masyarakat untuk berusaha meningkatkan ekonomi keluarga sebagai fundamental membangun perekonomian bangsa, selain sebagai pemenuhan kewajiban melakukan Tridharma Perguruan Tinggi. Kegiatan ini diikuti oleh 20 orang ibu rumah tangga dan dilaksanakan pada 8 April 2021 di Kelurahan Keparakan Yogyakarta. Metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi dan pelatihan pengolahan *triangle* tahu, sate lilit, sagon kering, kebab dan dimsum ayam, yang nantinya dapat dijual sebagai sumber penghasilan keluarga. Hasil dari pelatihan ini masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga mendapatkan wawasan dan pengetahuan tentang mengolah tahu, tempe, sagon dan *frozen food* dengan harapan dapat dikembangkan dengan sentuhan kreatif dan inovatif.

Kata kunci: Upaya, Ekonomi keluarga, Pelatihan

ABSTRACT

This community service in collaboration with Kelurahan Keparakan Yogyakarta has a goal as a form of concern for the community to try to improve the family economy as a fundamental for building the nation's economy, in addition to fulfilling the obligation to carry out the Tridharma of Higher Education. This activity was attended by 20 housewives and was held on April 8, 2021 in Keparakan Village, Yogyakarta. The methods used are lectures, demonstrations and training on the processing of tofu triangles, satay wraps, dried sagon, kebabs and chicken dimsum, which can later be sold as a source of family income. The result of this training is that the community, especially housewives, gain insight and knowledge about processing tofu, tempeh, sagon and frozen food in the hope that it can be developed with a creative and innovative touch.

Keywords: Effort, Family economy, Training

PENDAHULUAN

Ekonomi keluarga adalah suatu kajian tentang upaya manusia dalam memenuhi kebutuhan-kebutuhannya melalui aktifitas-aktifitas yang dilakukan oleh seseorang yang bertanggung jawab atas kebutuhan dan kebahagiaan bagi kehidupannya memenuhi anggota keluarga yang dapat diperoleh dari berbagai sumber. (Megi Tindangen dkk, 2020)

Pada masa pandemi covid-19 yang sedang terjadi saat ini berdampak serius pada sektor ekonomi. Semua perekonomian masyarakat tersendat terutama dibidang rumah tangga, UMKM, perusahaan dan finansial. Akan tetapi, yang menjadi perhatian besar disini adalah pendapatan keluarga, sebagai ujung tombak perekonomian dunia. Ekonomi keluarga merupakan dampak yang paling besar terutama keluarga menengah kebawah. Untuk itu perlu upaya agar keluarganya bisa bertahan menghadapi pandemi. Dalam menjaga ketahanan ekonomi keluarga selama masa pandemi dilakukan dengan menambah sumber pendapatan keluarga, agar pendapatan keluarga meningkat salah satunya dengan memulai bisnis keluarga dengan usaha rumahan.

Ketahanan ekonomi keluarga dipahami dan sebagai keadaan dinamis suatu keluarga mengenai berbagai tantangan, ancaman, hambatan serta gangguan baik eksternal maupun internal secara langsung maupun tidak langsung membahayakan kelangsungan ekonomi keluarga sebagai unit terkecil dari sebuah negara, keluarga dengan ketahanan ekonomi yang kuat akan menciptakan dasar ekonomi negara yang kuat pula (Wulandari 2017).

Menanggapi kondisi seperti itu perlu ada langkah strategis untuk mengatasi masalah ekonomi keluarga di masa pandemi ini. Kelurahan Keparakan yang bekerja sama dengan Akademi Kesejahteraan Sosial AKK memfasilitasi masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga dengan mengadakan pelatihan pengolahan produk dari tahu, tempe, sagon dan *frozen food* yang diikuti oleh 20 orang ibu rumah tangga.

Tempe adalah makanan asli Indonesia, suatu temuan yang seharusnya dijuluki mahakarya Indonesia. Hal ini sudah dibuktikan oleh hasil-hasil penelitian yang dilakukan. Terbukti tempe merupakan makanan yang sangat berkhasiat untuk kesehatan (Emma S.Wirakusumah, 2005). Bahan utama dari tahu dan tempe adalah kedelai yang mana kedelai

mengandung lebih banyak protein dibanding bahan makanan nabati lainnya. Ini berarti pula bahwa produk-produk yang dihasilkan oleh kedelai merupakan sumber protein nabati yang sangat baik. Kedelai juga kaya serat yang mudah dicernakan, omega 3 (asam lemak penting untuk fungsi sistem syaraf sentral, zat besi, beberapa jenis vitamin, potassium, seng dan zat-zat mineral lainnya) (Yasa Boga, 2005). Pendapat lain mengatakan bahwa kacang-kacangan sebagaimana bahan makanan lainnya mengandung zat gizi makro dan mikro yang mempunyai fungsi dalam metabolisme tubuh. Zat gizi ini juga berperan dalam menunjang kesehatan (Dian Sukma Kusumawardhani, 2016).

Pengabdian ini di laksanakan rangka melaksanakan kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi seperti dalam pasal 20 ayat 2 Undang –Undang No.20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang secara tegas menyatakan bahwa perguruan Tinggi berkewajiban menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat adalah kegiatan yang mencakup upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia antara lain dalam perluasan wawasan, pengetahuan dan peningkatan ketrampilan yang di lakukan untuk perwujudan Dharma Bakti. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan wujud kepedulian untuk berperan aktif dalam meningkatkan kesejahteraan dan memperdayakan masyarakat luas (Yuliantoro, 2020).

Berdasarkan latar belakang di atas tersebut Akademi Kesejahteraan Sosial AKK bekerjasama dengan Kelurahan Keparakan mengadakan pelatihan pengolahan tahu, tempe, sagon, dan *frozen food* dengan tujuan: a) Meningkatkan ekonomi keluarga sebagai fundamental membangun perekonomian bangsa; b) Menambah wawasan, pengetahuan dan ketrampilan khususnya mengolah tahu, tempe, sagon dan *frozen food*.

METODE PELAKSANAAN

Dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di lakukan dengan metode ceramah, demonstrasi dan pelatihan. Metode Ceramah di perlukan agar peserta pelatihan memahami terlebih dahulu karakteristik produk yang akan di buat. Metode demonstrasi dilakukan memberi contoh pembuatan beserta hasilnya. Kemudian metode pelatihan di laksanakan secara berkelompok

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di laksanakan dalam satu hari pada hari Kamis Tanggal 8 April 2021 bertempat di Pendopo Kelurahan Keparakan Yogyakarta pada pukul 08.00 sampai pukul 17.00 yang di ikuti oleh 20 orangt ibu-ibu warga Kelurahan Keparakan Yogyakarta. Adapun pelaksanaannya melalui beberapa tahapan yaitu :

1. Persiapan

Dalam persiapan ini meliputi pengetikan dan penggandaan resep, mempersiapkan bahn praktek baik bajn praktek untuk demonstrasi maupun praktek peserta pelatihan. Kemudian mempersiapkan peralatan yang digunakan. Peralatan di persiapan yang akan di gunakan. Peralatan di persiapan oleh peserta pelatihan.



Gambar 1. Persiapan bahan sebelum pelatihan

2. Pelaksanaan

a. Ceramah

Sebelum memulai praktek, diberikan penjelasan terlebih dahulu tentang resep serta teori tentang manfaat tahu dan tempe dan perhitungan harga jual.



Gambar 2. Instruktur memberi penjelasan resep

b. Demonstrasi

Demonstrasi ini dilakukan dengan memberi contoh pembuatan semua menu sesuai resep yang sudah di jelaskan.



Gambar 3. Instruktur memberikan contoh pembuatan dimsum

c. Latihan bersama

Semua peserta pelatihan mempraktekkan semua menu secara berkelompok sesuai instruksi pelatih.



Gambar 4. Latihan bersama

d. Tanya jawab

Tanya jawab ini di laksanakan sejak awal pelatihan sampai selesai.

3. Evaluasi

Evaluasi ini di laksanakan untuk menilai produk yang telah di buat oleh peserta pelatihan mengenai rasa, tampilan/ penyajian dan packaging.



Gambar 5. Hasil Pelatihan

Dalam pelatihan ini peserta praktek membuat olahan tahu dengan di buat triangle tahu dengan bahan tahu putih di haluskan, telur, ayam cincang, daun singkong, wortel dengan bumbu bawang putih , lada, garam. Dibentuk segitiga dengan cetakan kemudian di kukus, di panir kemudian di goreng. Olahan tempe di buat sate lilit tempe dengan bahan tempe kukus yang di haluskan, ikan tengiri di haluskan, kelapa parut dengan bumbu bawang putih, bawang merah, lombok merah, ketumbar, kemiri yang semua bumbu di haluskan. Campuran tempe di lilitkan pada batang serai kemudian dikukus lalu di bakar. Kue Sagon merupakan kue tradisional yang terbuat dari kelapa agak muda parut, gula pasir dantepung ketan, garam serta vanili yang dicampur, dicetak kemudian di oven. Kebab terbuat dari bahan daging kebab, tortila, saus cabai, saus tomat dan mayonaisse yang diisikan pada tortila di gulung. Dimsum merupakan makanan asli China berbentuk mungil dan cantik ini benar –benar menggoda selera yang menjadi teman minum the (Sisca Suwitomo. 2007).

Terbuat dari ayam cincang, tepung sagu, telur, labu siam dengan bumbu bawang putih, lada, garam, gula pasir, minyak wijen dan minyak sayur serta kulit dimsum. Peralatan yang digunakan antara lain kompor, klakat, timbangan, loyang, wajan, solet kayu, spatula, peniris, panggangan sate, teflon, loyang triangle, serta baskom.

Dari hasil pengabdian masyarakat dengan materi pengolahan tahu, tempe, sagon dan frozen food ini sejalan dengan Pengabdian milik Rahmawati dan Boga (2012), bahwa pemerintah mulai melirik industri kreatif sebagai alternatif penggerak ekonomi yang akan terus berputar. Nilai Ekonomi dari satu produk atau jasa di era kreatif tidak lagi ditentukan oleh bahan baku atau sistem produksi seperti pada era industri, tetapi pada pemanfaatan kreatifitas dan inovasi. Industri tidak dapat lagi bersaing di pasar global hanya mengandalkan harga atau mutu produk saja, tetapi bersaing/berbasis inovasi, kreatifitas dan imajinasi.

Pengolahan tahu, tempe, sagon dan frozen food ini sangat tepat jika di kembangkan menjadi industri kreatif mengingat kegunaan dan manfaat tahu dan tempe sangat tinggi, terutama untuk industri makanan dan juga sebagai produk inivasi. Banyaknya manfaat dan kegunaan tahu tempe maka memungkinkan untuk lebih di kembangkan kreatifitas dan inovasinya, juga mengingat tahu, tempe banyak di jumpai di mana- mana.

Antusiasme peserta dalam mengikuti pelatihan ini sangatlah besar. Hal tersebut terlihat dari keaktifan peserta dalam melaksanakan praktek serta pada sesi tanya jawab. Setelah mengikuti pelatihan ini para peserta memperoleh pengalaman, wawasan dan pengetahuan baru

dalam mengolah tahu, tempe, sagon dan *frozen food*. Kegiatan ini berjalan dengan lancar dan menunjukkan hasil yang baik setelah melihat hasil praktek yang di laksanakan dan sesuai dengan harapan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah di laksanakan berjalan dengan lancar dan para peserta mampu menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan mengolah makanan berbahan baku tahu, tempe olahan sagon dan *frozen food* sebagai usaha untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

REKOMENDASI

Rekomendasi dari pelatihan olahan berbahan baku tahu, tempe, olahan sagon dan *frozen food* untuk membuat variasi dan inovasi bahan tambahan sehingga di peroleh rasa maupun tampilan yang berbeda, sehingga dalam satu produk memiliki bermacam–macam varian rasa maupun bentuk yang berbeda.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih di sampaikan kepada a) Ibu Lurah beserta jajarannya di Kelurahan Keparakan Yogyakarta atas kesempatan serta pendanaan dan tempat untuk pelaksanaan pelatihan; b) Ibu–ibu peserta pelatihan yang telah mengikuti seluruh rangkaian acara pelatihan dengan tertib dan penuh semangat; c) Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta yang telah mendukung kegiatan ini

DAFTAR PUSTAKA

Dian, S.K. (2016). *Manfaat dan Khasiat Kacang*, Rapha Publising : Yogyakarta.

Emma, S. W. (2005). *Tempe*. Penebar Swadaya : Jakarta.

Meqi, T. (2020). *Peran Perempuan dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (studi kasus): Perempuan Pekerja Sawah Di Desa Lemoh Barat Kecamatan Tomboriri Timur*

Kabupaten Minahasa, Jurnal Universitas Sam Ratulangi Manado.

Siska, S. (2007). Dim Sum. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Wulandari P.K.(2017). Inovasi Pemuda Dalam Mendukung Ketahanan Ekonomi Keluarga (Studi Kampung Warna –Warni Kalurahan Jodipan, Kecamatan Blimbing Kota Malang, Jurnal Ketahanan Nasional, Vol. 23 no.3 Edisi Desember) 300-319

Yuliantoro, N. (2020). Pengembangan Ketrampilan Dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Gurame Kepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit, Jakarta, Abdimas Pariwisata, I (no. 1) 17-25.