USAHA PERKEDEL TEMPE GORENG (PerTego)

Maria Tia, Fransiska Lempan Tiboyong

Abstrak

Perkedel tempe goreng adalah olahan daging ayam ditambah dengan tempe yang dibuat dengan Teknik pembuatan bakso. Selanjutnya dibentuk menjadi bentuk bulat seperti perkedel kentang lalu digoreng. Nilai gizinya yang ditonjokan adalah dalam tempennya. Uji organoleptik menunjukkan nilai suka secara keseluruhan. Evaluasi terhadap produk ini menghasilkan produk olahan yang menggunakan daging ayam yang sebelumnya tidak menggunakan daging olahan menunjukkan nilai organoleptik yang rendah. Nilai jual produk ini terjangkau dan bisa dijadikan lauk pauk.

Kata-kata kunci: perkedel, tempe, gizi, usaha, evaluasi, uji organoleptik

PENDAHULUAN

Tempe merupakan salah satu bahan makanan yang murah meriah dan mudah di dapat dan merupakan bahan makanan asli Indonesia. Di seluruh penjuru Indonesia, kita dapat menemukan tempe tanpa kesulitan. Tempe adalah makanan yang terbuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, *Rh. Oryzae*, *Rh. Stolonifer* (kapang roti), atau *Rh. arrhizus*. sediaan fermentasi ini secara umum dikenal sebagai “ragi tempe”. Tempe di pasarkan dimana saja baik di pasar tradisional, pasar moderen, di supermarket bahkan penjual sayur kelilingpun juga dengan setia mereka membawa tempe. Tempe adalah salah satu makanan gaya hidup orang Indonesia dan mempunyai banyak manfaat bagi tubuh. Karena tempe banyak mengandung protein yang tinggi dibandingkan dengan daging.

Yang kita ketahui selama ini adalah bahwa perkedel adalah makanan yang terbuat dari kantan atau jagung yang sudah di haluskan, di campur daging, irisan daun bawang dan bumbu-bumbu lainnya. Namun, kali ini perkedelnya dari bahan tempe, yang dicampur dengan daging serta bumbu-bumbu lainnya. Maka dari itu, penulis ingin menawarkan produk ini kepada masyarakat untuk bekerja sama. Dari pruduk ini penulis memberi nama “**Perkedel Tempe Goreng**”.

BAHAN DAN GAMBARAN YANG DIGUNAKAN DALAM PRODUK

Dalam produk ini kami beri nama “**Perkedel Tempe Goreng**”. Mengapa? Karena ini merupakan suatu produk yang unik dan menarik. Yang kebanyakan orang tahu dan kenal adalah perkedel jagung atau perkedel kentang.

Komposisi Bahan Dasar

Tempe 2 lapis ukuran 15 x 15 cm
Wortel 2 batang
Tepung Tapioka secukupnya
Tepung biasa secukupnya
Telur 5 butir
Ayam 1ekor
Daun bawang
Bawang merah
Bawang putih
Lombok besar merah
Garam
Merica
Royco
Minyak goreng
Tusuk bakso
Jeruk nipis

Tempe

Tempe merupakan bahan dasarnya dari kacang kedelai yang di fermentasi. Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang sudah dikenal berabad-abad yang lalu, terutama dalam budaya makanan khas masyarakat Jawa khususnya

Yogyakarta dan Surakarta.¹ Tempe memiliki kandungan gizi dan zat fitokimia (zat nongizi) yang berkualitas. Tempe tidak hanya memiliki kandungan gizi makro, tetapi juga kaya akan zat gizi mikro seperti vitamin B kompleks dan mineral zink serta zat besi². Jenis Vitamin yang terkandung dalam tempe antara lain vitamin B (tiamin), B2 (riboflamin), B3 (niasin), B6 (pirioksin), B12 (sianokobalamin) dan asam pantotenat.³ Tempe memiliki manfaat untuk kesehatan diantaranya sebagai tempe memiliki sumber protein yang lebih tinggi daripada daging dan mudah dicerna sehingga baik untuk mengatasi diare; mengandung zat besi, flaoid yang bersifat antioksidan sehingga menurunkan tekanan darah; mengandung superoksida desmutase yang dapat mengendalikan radikal bebas, baik untuk penderita jantung; penanggulangan anemia. Anemia ditandai dengan rendahnya kadar hemoglobin karena kurang tersedianya zat besi (Fe), tembaga (Cu), seng (Zn), protein, asam folat dan vitamin B12, di mana unsur-unsur tersebut terkandung dalam tempe; anti infeksi; daya hipokolestrol.⁴ Kandungan asam lemak jenuh ganda pada tempe bersifat dapat menurunkan kadar kolesterol; memiliki anti oksidan, menolak kanker; mencegah timbulnya hipertensi; kandungan kalsiumnya yang tinggi, tempe dapat mencegah osteoporosis.⁵ Walaupun tempe memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, tempe juga tidak baik jika di konsumsi secara berlebihan. Tempe tidak baik untuk di konsumsi oleh penderita asam urat. Penderita asam urat biasanya disarankan untuk menghindari makanan dengan makanan kandung zat purin tinggi. Tempe mengandung Zat purin yang rendah sehingga masih bisa untuk

¹ Susianto, Rita Ramayulis, *Fakta Ajaib Khasiat Tempe* (Jakarta: Penebar Plus, 2013), 7

² Susianto, Rita Ramayulis, 5

³ Ibid.

⁴ Yulianto (ed.), "Mengapa Tempe Penuh Khasiat?"

<https://tabloidsinartani.com/detail/indeks/family-style/8393-Mengapa-Tempe-Penuh-Khasiat>

⁵ Ibid.

di konsumsi tetapi tidak disarankan untuk di konsumsi secara terus menerus/setiap hari⁶.

Tempe sangat baik untuk kesehatan tetapi tidak untuk di konsumsi setiap harinya.

Tabel 1. Kandungan Gizi Tempe

NO	JENIS	JUMLAH
1	Protein (g)	20,7
2	Lemak (g)	8,8
3	karbohidrat (g)	13,5
4	Serat (g)	3,2
5	Kalsium (mg)	155,1
6	Fosfor (mg)	323,6
7	Besi (mg)	4,0
8	Vitamin B12	1,7

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik sebagai Evaluasi sebelum pengembangan⁷

PENILAIAN	HASIL PENILAIAN
1. AROMA	3,625

⁶ Ibid.

⁷ Uji organoleptik mengikuti metode yang dikutip oleh Hengki Wijaya and Tuflikha P. Putri, "KEWIRAUSAHAAN NAMEKO (NASI MERAH KOTAK-KOTAK) DALAM MENGGIATKAN PANGAN LOKAL YANG SEHAT" (Prosiding Seminar Nasional Pangan, Teknologi, dan Entrepreneurship, Makassar, Indonesia: Universitas Fajar Makassar, 2019), <https://osf.io/vzd48>.

2. TEKSTUR	2,75
3. RASA	2,5
4. WARNA	4
5. ALL	3,375

Hasil tersebut di atas adalah evaluasi terhadap produk sebelumnya yang dinilai. Penulis ingin membuat bakso tempe dengan campuran wortel. Setelah produk melalui uji organoleptic memiliki nilai produk adalah 3,375. Nilai tersebut menunjukkan bahwa produk masih bisa dikembangkan ke arah yang lebih baik. Oleh karena itu, produk ini dikembangkan ke arah produk perkedel dengan tambahan daging ayam dan tetap mempertahankan tambahan tempe, dan wortel. Penulis memilih bumbu yang tepat untuk pembuatan perkedel. Hasil produk yang dijual lebih baik dan lebih kenyal seperti bakso goreng walaupun namanya perkedel tempe goreng.

Tabel 3. Hasil Jualan Perkedel Tempe Goreng

NO	PRODUK	DISIAPKAN	TERJUAL
1	Perkedel Tempe Goreng	120 tusuk	120 tusuk

ANALISA SWOT⁸

Strengths/kekuatannya

Dari produk perkedel ini adapun yang kekuatan yang bisa kami miliki sebagai berikut:

⁸ Penulis mengikuti kaidah analisis SWOT berdasarkan tulisan Hengki Wijaya, "Analisis SWOT Tentang Pembinaan Kesiswaan dan Pengembangan Program Pembinaan Siswa," 2018, https://www.researchgate.net/profile/Hengki_Wijaya3/publication/325493778_Analisis_SWOT_Tentang_Pembinaan_Kesiswaan_dan_Pengembangan_Program_Pembinaan_Siswa/links/5b113deaaca2723d997979ac/Analisis-SWOT-Tentang-Pembinaan-Kesiswaan-dan-Pengembangan-Program-Pembinaan-Siswa.pdf.

- ✓ Harganya terjangkau. Karena perkedel tempe ini dapat di beli oleh anak-anak sekolahan maupun orang-orang dewasa. Kami menjualnya dengan harga Rp 2.000/tusuk.
- ✓ Bahannya praktis. Bahan-bahan yang digunakan sangat mudah di dapatkan dan sangat dapat dijangkau.
- ✓ Tampilannya menarik dan unik. Kebanyakan orang kenal adalah perkedel jagung dan atau perkedel kentang. Namun kali ini adalah perkedel tempe yang dibentuk yang unik dan di tusuk pada tusuk sate.
- ✓ Dapat digunakan sebagai cemilan. Perkedel tempe goreng dapat di konsumsi seperti cemilan dan atau sebagai lauk

Weakness/kelemahan

- ✓ Mudah di tiru. Proses pembuatan perkedel tempe goreng ini sangatlah mudah sehingga mudah di ikuti/ditiru oleh siapapun.
- ✓ Pengeluaran modal bisa dikatakan besar

Opportunities/peluang

- ✓ Sangat menguntungkan dari produk ini karena di daerah pemasaran belum terlalu banyak yang menjual.
- ✓ Harganya terjangkau

Threats/ancaman

- ✓ Semua orang dapat membuat/mempraktek produk ini (perkedel tempe goreng) karena perkedel tempe ini sangat mudah untuk di olah

PELAKSANAAN

Cara Pembuatan

Dalam membuat perkedel tempe ini tidak berbeda jauh dengan pembuatan perkedel-perkedel lainnya. Berikut adalah cara pembuatan **Perkedel Tempe** sebagai berikut:

1. Ayam di cuci bersih lalu di vilet (pisahkan daging dari tulang-tulangnya). Di iris kecil-kecil lalu di kasih garam, merica, air jeruk dan gula pasir sedikit. Setelah itu direbus dengan air secukupnya dan dengan api yang sedang. Ayam direbus $\pm$ 15 menit lalu di belender kasar.
2. Menyediakan kukusan untuk mengukus tempe.
3. Sambil menunggu airnya mendidih, tempenya dicuci lalu di potong-potong kecil. Setelah airnya mendidih kita mengukus tempe yang telah dipotong-potong tersebut. Tempenya di kukus sampai setengah matang atau kurang lebih 5 menit. Setelah itu di tumbuk-tumbuk halus.
4. Wortel 2 batang di kupas kulitnya, dicuci bersih lalu di parut halus.
5. Daun bawang di cuci bersih lalu di iris-iris tipis kecil.
6. Lombok besar merah di keluarkan bijinya lalu dicuci bersih, di potong-potong kecil lalu di cincang-cincang halus.
7. Bawang putih 8 siung dan bawang merah 3 siung di cincang-cincang halus
8. Ayam yang telah di belender tersebut di campur dengan tempe yang telah ditumbuk halus tersebut.
9. Setelah itu masukan garam, merica, penyedap, gula, telur 3 butir tepung tapoika dan tepung biasa secukupnya. Diaduk sampai rata.
10. Selanjutnya masukan parutan wortel, daun bawang dan lombok merah besar kedalam adonan. Diaduk sampai semua bahannya benar-benar tercampur.

11. Adonannya siap dibentuk bulat sesuai dengan keinginan. Sambil kita membentuk adonan, kita masak air secukupnya untuk rebus perkedel tempe yang sudah dibentuk.
12. Setelah airnya mendidih, masukan perkedelnya. Masak sampai mengapung lalu di angkat dan di tiriskan.
13. Sediakan wajan dan minyak goreng untuk menggoreng.
14. Perkedel yang sudah di rebus, disimpan di satu wadah yang lebar dan kocok telur ayam sekitar 2 atau 3 butir campur dengan perkedel yang sudah di rebus tersebut.
15. Goreng sampai kuning ke emasan.
16. Perkedel Tempe siap di sajikan

Lokasi Penjualan

Lokasi pemasaran dimana penulis akan membuka usaha tersebut adalah di sekitar daerah-daerah yang ramai seperti di emperan persekolahan, di sekitar tempat-tempat ibadah, dilapangan-lapangan umum seperti tempat orang berolahraga. Selain itu penulis juga akan menjual keliling atau memakai gerobak dorong.

ANGGARAN DANA⁹

Dengan mengelola perkedel tempe ini maka dana yang awal yang kami gunakan dan butuh dalam pengelolaan perkedel tempe adalah sebesar Rp 127.000. dengan rincian sebagai berikut:

- Tempe 2 lapis ukuran 15 x 15 cm Rp 10.000
- Wortel 2 batang Rp 6.000

⁹ Untuk contoh pembiayaan mengikuti aturan pembuatan proposal kewirausahaan yang ditulis Jonathan Matheus et al., "Proposal Kegiatan Kreativitas Handmade BOLU (Boneka Lucu)," 2019, <https://osf.io/nwdap/>.

• Ayam 1 Ekor	Rp 50.000
• Telur ayam 6 butir	Rp 12.000
• Daun bawang	Rp 2.000
• Lombok besar merah	Rp 2.000
• Tepung Tapoika	Rp 8.000
• Tepung biasa	Rp 9.000
• Jeruk Nipis	Rp 2.000
• Minyak goreng	Rp 13.000
• Bawang putih	Rp 5.000
• Bawang merah	Rp 5.000
• Garam	Rp 1.000
• Merica	Rp 1.000
• Royco	Rp 1.000

Total keseluruhan anggaran yang dibutuhkan adalah sebesar Rp 127.000. perkedel tempe goreng dijual dengan harga Rp 2.000/tusuk. Jumlah hasil jualan semuanya sebesar 120 tusuk (Rp 2.000)= Rp 240.000. dari hasil penjualan perkedel tempe goreng ini kami memperoleh keuntungan sebesar Rp 240.000- Rp 127.000=Rp 113.000.

PENUTUP

Dengan melalui matakuliah Entrepreneurship ini bersyukur dapat pembelajaran yang luar biasa, karena bisa belajar dan mengenal kewirausahaan. Dengan membuat suatu usaha atau satu produk membuat kami untuk berani ambil resiko walaupun produk yang kami buat yakni **“perkedel tempe goreng”** ini kelihatannya sepela atau

gampang/mudah untuk di olah tetapi setelah kita praktek secara langsung tidaklah mudah bagi kami.

Dari sini kami belajar dalam membuka suatu usaha kita harus belajar untuk berani ambil resiko, belajar untuk tekun dan berani untuk mencoba walaupun itu kelihatannya aneh dan tidak mungkin untuk di coba. Tetap terima masukan-masukan yang di berikan oleh orang lain walaupun itu membuat kita tidak semangat lagi tetapi itulah yang harus kita pelajari.

Terimakasih biarlah dengan melalui matakuliah ini dan juga dengan produk **“perkedel tempe goreng”** ini dapat membantu pelayanan kami kedepan.

DOKUMENTASI

Kepustakaan

- Matheus, Jonathan, Hengki Wijaya, Grace Irene Kalamu, and Josevina Maria Penfani. "Proposal Kegiatan Kreativitas Handmade BOLU (Boneka Lucu)," 2019. <https://osf.io/nwdap/>.
- Susianto, Rita Ramayulis. *Fakta Ajaib Khasiat Tempe*. Jakarta: Penebar Plus, 2013.
- Yulianto (ed.), "Mengapa Tempe Penuh Khasiat?" <https://tabloidsinartani.com/detail/indeks/family-style/8393-Mengapa-Tempe-Penuh-Khasiat>
- Wijaya, Hengki. "Analisis SWOT Tentang Pembinaan Kesiswaan dan Pengembangan Program Pembinaan Siswa," 2018. https://www.researchgate.net/profile/Hengki_Wijaya3/publication/325493778_Analisis_SWOT_Tentang_Pembinaan_Kesiswaan_dan_Pengembangan_Program_Pembinaan_Siswa/links/5b113deaaca2723d997979ac/Analisis-SWOT-Tentang-Pembinaan-Kesiswaan-dan-Pengembangan-Program-Pembinaan-Siswa.pdf.
- Wijaya, Hengki, and Tuflikha P. Putri. "KEWIRAUSAHAAN NAMEKO (NASI MERAH KOTAK-KOTAK) DALAM MENGGIATKAN PANGAN LOKAL YANG SEHAT." Makassar, Indonesia: Universitas Fajar Makassar, 2019. <https://osf.io/vzd48>.