



Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi

ISSN-e 2502-275255

Vol. 6, No. 2, April 2021, Hal: 74-80, Doi: <https://doi.org/10.36709/jopspe>
Available Online at <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jopspe>

PENGEMBANGAN TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG SAGU MENJADI ROTI BURGER UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN IBU RUMAH TANGGA DI DESA WATONDO KABUPATEN MUNA

Jilketi Gani¹, La Taena^{2*}, Edy Karno^{3*}

¹Program Studi/Jurusan Pendidikan Ekonomi, Universitas Halu Oleo, Alamat jalan H.E.A Mokodompit Kampus Hijau Bumi Tridarma Andonohu, Kota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara, Indonesia

Abstrak

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis proses pembuatan, penjualan dan pendapatan dalam usaha roti burger berbahan dasar tepung tempe dan tepung sagu di Desa Watondo Kabupaten Muna. Jenis penelitian ini adalah Research & Development yaitu penelitian untuk menghasilkan produk baru. Analisis data yang digunakan yaitu menggunakan model miles dan hiberman yakni pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan yang akan dilakukan secara bersamaan dan berlangsung selama proses pengumpulan data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan dan pengembangan usaha pembuatan Roti Burger berbahan dasar tepung tempe dan tepung sagu di Desa Watondo Kabupaten Muna berjalan cukup efektif hal tersebut dapat dilihat dari total pendapatan yang diperoleh ibu rumah tangga yang mengembangkan usaha tersebut. Selain itu dari hasil analisis dapat diketahui juga bahwa dalam proses pembuatan roti burger berbahan dasar tepung tempe dan tepung sagu juga memberikan manfaat utamanya dalam membantu menambah penghasilan keluarga di Desa Watondo Kabupaten Muna.

Kata Kunci: Tepung Tempe; Tepung Sagu; Roti Burger; Pendapatan; Ibu Rumah Tangga.

PENDAHULUAN

Dimasa ini makanan olahan telah banyak mengalami perubahan dan inovasi. Terdapat berbagai macam makanan olahan yang bukan lagi bersumber dari bahan asli tetapi sudah mengalami perubahan bentuk dan varian. Hal ini disebabkan oleh tuntutan zaman yang mewajibkan untuk melahirkan suatu produk baru yang lebih menarik. Tujuan utama dari terciptanya produk baru tersebut tentunya adalah meningkatkan pendapatan melalui ide baru dalam hal kuliner. Salah satu jenis usaha yang dilakukan oleh masyarakat Indonesia dalam pengolahan makanan khususnya di Kabupaten Muna Desa Watondo adalah mengembangkan tepung tempe dan tepung sagu menjadi roti burger. Burger merupakan salah satu hidangan sampingan yang cukup lengkap dan sudah sangat populer sebagai hidangan cepat saji.

Burger merupakan salah satu ikon makanan *fast food* yang terkenal di Indonesia. Saat ini, burger tidak hanya dijual di restoran besar dan mewah

* Korespondensi Penulis. E-mail: jilketigani@gmail.com

namun burger telah masuk ke dalam pasar bawah seperti penjualan burger di gerobak keliling maupun tetap. Oleh karena itu, masyarakat tidak sulit lagi mencari makanan fast food yang satu ini. Selain itu, burger cepat diterima oleh masyarakat karena rasa burger yang enak, gurih dan sesuai dengan selera konsumen (Alamsyah, 2011).

Masyarakat desa Watondo terutama ibu rumah tangga telah melakukan suatu inovasi dalam bidang kuliner dengan menggabungkan antara tepung sagu dan tepung tempe menjadi bahan utama roti burger hal ini tentu bertujuan untuk keanekaragaman pangan (diversifikasi pangan) serta menambah pendapatan ibu rumah tangga di desa tersebut. Menurut (Baridwan, 2001) menyatakan bahwa pendapatan adalah aliran masuk harta-harta (aktifa) yang timbul dari penyerahan barang atau jasa yang dilakukan oleh suatu unit usaha selama periode tertentu. Pendapatan yang diperoleh ibu rumah tangga masyarakat Desa Watondo adalah hasil dari penjualan roti burger dari tepung tempe dan tepung sagu. (Winardi, 2002) Penjualan adalah proses dimana sang penjual memuaskan segala kebutuhan dan keinginan pembeli agar dicapai manfaat baik bagi sang penjual maupun sang pembeli yang berkelanjutan dan yang menguntungkan kedua belah pihak.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedelai yang diolah dengan cara fermentasi menjadi lebih tinggi nilai gizinya karena daya cerna protein dan ketersediaan dari semua zat gizi dalam kedelai menjadi lebih baik. Selama proses fermentasi, sebagian dari karbohidrat dan protein dipecah menjadi fragmen-fragmen yang lebih mudah dicerna dan diserap oleh usus, sedangkan faktor antitripsin aktivitasnya menjadi hilang (Muchtadi, 2010).

Telah diketahui bahwa nilai gizi protein kedelai mentah sangat rendah, hal ini disebabkan oleh adanya komponen non-gizi seperti tripsininhibitor, kimotripsin, asam fitat, saponin, dan hemaglutinin (Chen, 2010). Masalah utama yang dihadapi pada tempe adalah umur simpannya yang relatif rendah karena kadar air yang cukup tinggi (55 - 65 persen), serta adanya mikroba (kapang) yang terus tumbuh dan berkembang biak yang menyebabkan degradasi protein dan membentuk amoniak. Amoniak yang terbentuk menyebabkan munculnya aroma busuk (Astawan, 2008). Menurut (Sutomo, 2008), kandungan komposisi kimia dan nilai gizi tempe dimana kandungan protein pada kedelai sebesar 46,2 g, kandungan lemak pada kedelai sebesar 19,1 g, kandungan karbohidrat pada kedelai sebesar 28,5 g, kandungan cm. Tempe kemudian dikeringkan dengan menggunakan oven dengan suhu 60⁰ C selama 1 jam. Setelah itu tempe dihaluskan dengan menggunakan blender dan diayak dengan ayakan 100 mesh. serat pada kedelai sebesar 3,7 g, kandungan abu pada kedelai sebesar 6,1 g. Proses pembuatan tepung tempe antara lain, tempe terlebih dahulu diiris-iris tipis-tipis 0,51.

Tepung sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (Metroxylon Sp). Tepung sagu merupakan salah satu sumber karbohidrat dan mengandung beberapa komponen lain, seperti mineral dan fosfor (Auliah, 2012). Tepung sagu merupakan produk antara (product intermediate), yang memudahkan konsumen untuk mengolah lebih lanjut menjadi aneka pangan olahan yang sesuai dengan selera dan tuntutan masyarakat/konsumen masa kini. Tepung sagu tetap dapat diolah menjadi pangan pokok/tradisional, dan dapat digunakan sebagai

bahan dasar. Pelengkap/substitusi tepung lainnya dalam membuat penganan ataupun makanan modern (Saripudin, 2010).

(Polnaya dan Timisela, 2008) mengemukakan, keuntungan pengolahan sagu menjadi tepung sagu adalah dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama, lebih mudah untuk disimpan, tidak terjadi perubahan sifat dengan “pati sagu basah”, lebih mudah penanganannya dalam transportasi, menarik perhatian konsumen untuk membeli dan menyimpan pati sagu di rumah.

Dalam pembuatan roti burger terdapat beberapa bahan utama yang perlu ditambahkan yaitu tepung tempe dan tepung sagu dan juga bahan tambahan seperti ragi roti, air, telur, gula, butter, garam, margarin, wijen dan baking powder. Tepung juga ditambahkan dalam pembuatan burger yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas burger tersebut baik itu segi tekstur, warna, rasa serta nilai gizinya (Indriani, 2006). Penambahan tepung tempe dan tepung sagu dalam pembuatan burger diharapkan dapat memenuhi dan melengkapi kandungan gizi pada roti burger, ini ditujukan untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi.

Penambahan tepung tempe dan tepung sagu dalam pembuatan burger diharapkan dapat memenuhi dan melengkapi kandungan gizi pada roti burger, ini ditujukan untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi. Oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan untuk mengetahui formulasi penambahan tepung tempe dan tepung sagu ke dalam pembuatan burger dan untuk mengetahui perbandingan dari kedua tepung tersebut dilihat dari aroma, tekstur, rasa, dan warna sehingga menghasilkan produk yang disukai oleh masyarakat, mengingat produk ini cukup diminati berbagai kalangan dan bernilai jual yang cukup tinggi.

Selanjutnya melalui penelitian ini dapat diketahui proses pembuatan, penjualan dan pendapatan dalam usaha roti burger berbahan dasar tepung tempe dan tepung sagu oleh para pelaku usaha menengah yaitu ibu rumah tangga di Desa Watondo Kabupaten Muna.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Desa Watondo Kabupaten Muna. Informan dalam penelitian ini berjumlah 5 orang dengan pertimbangan bahwa informan tersebut dapat memberikan keterangan sehubungan dengan pengembangan tepung tempe dan tepung sagu menjadi roti burger dalam meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga di Desa Watondo Kabupaten Muna.

Fokus penelitian ini adalah bagaimana strategi pengembangan tepung tempe dan tepung sagu menjadi roti burger dalam meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga di Desa Watondo Kabupaten Muna. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Observasi Partisipatif, Wawancara mendalam, dan Dokumentasi. Analisis data ini dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung, dan setelah selesai pengumpulan data dalam periode tertentu. Pada saat wawancara peneliti sudah melakukan analisis terhadap jawaban yang diwawancarai. Bila jawaban yang diwawancarai setelah dianalisis terasa belum memuaskan, maka peneliti akan melanjutkan pertanyaan lagi sampai tahap tertentu, diperoleh data yang dianggap kredibel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan tepung sugu yaitu pohon sugu yang telah dirubuhkan dipotong hingga tersisa batang saja. Batang dikuliti untuk mendapatkan empulur yang mengandung tepung. Empulur yang dihasilkan diparut menggunakan pangkur yaitu silinder kayu berpaku, gir sepeda roda belakang, pegas, dan rantai atau tali yang berfungsi sebagai belt. Kemudian parutan tersebut diperas dengan alat pres untuk mengeluarkan pati dari empulur. Setelah pemerasan selesai, dilakukan penyaringan untuk membuang serat-serat kasar dari empulur. Hasil saringan di endapkan untuk memisahkan tepung sugu dari air. Langkah selanjutnya adalah pengeringan, pengepakan, dan penyimpanan atau distribusi ke konsumen.

Dalam proses Pengolahan tepung sugu, Sagu basa di cuci dan di endapkan atau di diamkan selama 3 jam. Setelah itu di jemur di panas matahari selama kurang lebih 8 jam. Setelah sugu kering kemudian di angkat dan di ayak tujuannya yaitu agar mendapatkan tepung sugu yang lebih halus dan bersih. Hari selanjutnya tepung yang sudah kering di ayak untuk memastikan tidak ada komponen lain yang ikut bersama tepung sugu tersebut. Setelah itu tepung siap dibuat sebagai bahan campuran adonan roti burger.

Dalam proses pembuatan tepung tempe, pemilihan tempe harus melihat kualitas agar memperoleh hasil tepung yang maksimal. Proses pembuatan tepung tempe antara lain, tempe terlebih dahulu diiris tipis-tipis 0,51 cm, kemudian dilakukan proses pengeringan dengan cara menggunakan oven dengan suhu 60o C selama 1 jam. Pengeringan dengan menggunakan oven dilakukan agar memperoleh hasil yang cepat dibandingkan dengan menggunakan sinar matahari. Setelah itu tempe dihaluskan dengan menggunakan blender dan di ayak dengan ayakan 100 mesh sehingga menghasilkan tepung tempe. Selanjutnya dilakukan penyaringan atau pengayakan agar menghasilkan kualitas tepung yang lebih halus lagi. Tepung dari hasil ayakan tersebut selanjutnya didiamkan selama kurang lebih 30 menit dengan tujuan agar butiran-butiran dari tepung memiliki kualitas yang lebih baik lagi. Setelah itu tepung tempe siap di gunakan untuk campuran bahan pembuatan roti. Untuk menghasilkan satu kilogram tepung tempe dibutuhkan dua puluh bungkus tempe kemasan dengan harga perkemasan lima ribu rupiah ukuran besar. Sehingga total harga perkilo tepung tempe sebesar seratus ribu rupiah.

Dalam pembuatan roti, dibutuhkan beberapa alat yaitu Oven, Blender, pisau, wadah, sendok adonan, talang oven. Setelah bahan-bahan disiapkan, selanjutnya proses pembuatan roti burger, yaitu: a) Menyiapkan wadah untuk mencampur bahan-bahan yang telah disiapkan b) Masukkan telur sebanyak 10 butir, margarin sebanyak 200 gram, garam secukupnya, gula pasir 200 gram, baking powder, ragi roti, tepung tempe sebanyak 300 gram, tepung sugu 200 gram dan tepung terigu 600 gram. c) Aduk semua bahan dengan menggunakan sendok adonan roti. Proses pengadukan secara perlahan lahan sampai adonan tercampur merata hingga berwarna kecoklatan. Dalam proses pengadukan adonan, langkah awal menggunakan sendok adonan roti sampai bahan tercampur dan adonan menjadi kenyal. Setelah itu dilanjutkan dengan menggunakan tangan sampai adonan menjadi kalis dan berubah menjadi warna kecoklatan. d) Setelah adonan kalis, tutup dengan menggunakan kain bersih atau plastik transparan selama 1 jam. Hal ini dilakukan agar adonan roti mengembang sempurna. e) Setelah roti

mengembang kemudian dibentuk kecil-kecil berbentuk bulat dan diletakan di atas talang oven yang telah diolesi margarin. Masing-masing roti yang telah dibentuk ditaburi wijen. f) Roti siap dipanggang di oven dengan suhu 100 C0 selama 30 menit. g) Setelah roti matang, roti dibelah menggunakan pisau roti menjadi dua bagian, lalu di dinginkan. h) lalu di beri isian roti berupa tomat dan timun yang telah diiris tipis-tipis, daun selada, telur mata sapi dan beri saus cabai serta saus mayones. i) setelah itu roti di kemas dalam kemasan roti berger, lalu roti berger siap di jual.

Bahan-bahan pembuatan Roti Burger oleh salah satu informan Ibu rumah tangga pembuat roti burger berbahan dasar tepung tempe dan tepung sagu Siti Hanaria untuk bulan Juni dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 1 bahan roti burger

No	Bahan - Bahan	Jumlah	Harga Persatuan	Harga
1	Tepung sagu	15 Kg	Rp. 5.000,-	Rp. 75.000,-
2	Tempe	150 Bungkus	Rp. 2.000,-	Rp. 300.000,-
3	Tepung Terigu	15 Kg	Rp. 10.000,-	Rp. 150.000,-
4	Margarin/mentega	7,5 Kg	Rp. 20.000,-	Rp. 250.000,-
5	Gula Pasir	7,5 Kg	Rp. 15.000,-	Rp. 112.000,-
6	Garam	7,5 Bungkus	Rp. 2.000,-	Rp. 15.000,-
7	Baking powder	7 Botol	Rp. 2.000,-	Rp. 14.000,-
8	Telur Ayam	7 Rak	Rp. 45.000,-	Rp. 315.000,-
9	Ragi	15 Saset	Rp. 2.000,-	Rp. 30.000,-
10	Tomat	15 Kg	Rp. 10.000,-	Rp. 150.000,-
11	Mentimun	15 Kg	Rp. 10.000,-	Rp. 150.000,-
12	Daum Salad	7,5 Kg	Rp. 10.000,-	Rp. 75.000,-
13	Mayones	7,5 Kg	Rp. 20.000,-	Rp. 150.000,-
14	Saus Cabe	7 Botol	Rp. 5.000,-	Rp. 35.000,-
15	Pembungkus Plastik	15 Pak	Rp. 10.000,-	Rp. 150.000,-
Total			Rp. 168.000,-	Rp. 1. 897.500,-

Sumber: Data Primer Setelah Diolah Tahun 2020

Berdasarkan tabel tersebut alat-alat yang dibutuhkan informan satu dalam pembuatan roti burger telah tersedia dikarenakan sudah berprofesi sebagai penjual roti. Kemudian dalam satu hari pembuatan roti burger ini bisa menghasilkan 15 buah biji roti burger dengan harga Rp. 7.000 per biji. Dalam Sehari Ibu Siti Hanaria mampu menjual Seluruh roti buatannya dengan penjualan kotor Rp. 105.000, Ibu Siti Hanaria rutin memproduksi roti burger perharinya sehingga dalam satu bulan mampu memproduksi 450 buah roti burger dengan pendapatan dari penjualan sebesar Rp. 3.150.000 jadi total pendapatan bersih : Rp. 3.150.000 – Rp. 1. 897.500 = Rp. 1.252.000

Proses pembuatan Roti Burger berbahan dasar tepung tempe dan tepung sagu relatif mudah dapat dilakukan oleh ibu rumah tangga karena prosesnya hampir sama dengan pembuatan roti panggang pada umumnya. Hal ini tentu dapat mengurangi nilai kegagalan/eror dalam proses pembuatan roti tersebut sebab ibu rumah tangga didesa Watondo sebelumnya telah memiliki bekal pengetahuan dalam membuat kue.

Terkait mengenai tingkat ketahanan produk, roti burger berbahan dan tepung tempe dan tepung sagu memiliki tingkat ketahanan penyimpanan yang lebih baik jika dibandingkan dengan roti burger biasanya. Terkait rasa dan lama penyimpanan burger biasa dan burger berbahan dasar tepung tempe dan tepung sagu memiliki perbedaan baik dari segi rasa, tekstur dan waktu simpan. Hal ini tentu menjadi keunggulan daripada produk Roti Burger pada umumnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini maka dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan dan pengembangan usaha pembuatan Roti Burger berbahan dasar tepung tempe dan tepung sagu di Desa Watondo Kabupaten Muna berjalan cukup efektif hal tersebut dapat dilihat dari total pendapatan yang diperoleh ibu rumah tangga yang mengembangkan usaha tersebut. Selain itu dari hasil analisis dapat diketahui juga bahwa dalam proses pembuatan roti burger berbahan dasar tepung tempe dan tepung sagu juga memberikan manfaat utamanya dalam membantu menambah penghasilan keluarga di Desa Watondo Kabupaten Muna.

Dari hasil analisis dan kesimpulan yang telah dikemukakan, maka penulis mengajukan saran-saran sebagai berikut: 1) Untuk meningkatkan produksi dan pendapatan usaha roti maka perlu adanya dukungan dari berbagai faktor-faktor produksi terutama modal yang cukup karena faktor modal ini sangat signifikan pada peningkatan produksi dibanding variabel lainnya. Modal yang tinggi dijelaskan mampu meningkatkan produksi, juga secara langsung dapat meningkatkan pendapatan. 2) Pemerintah diharapkan dapat memberikan bantuan berupa modal usaha secara merata untuk program PNPM dan KUR serta memberikan kontrol terhadap harga bahan baku, agar dapat meningkatkan hasil produksi usaha Roti Burger berbahan dasar tepung tempe dan tepung sagu. 3) Hendaknya pihak pemilik usaha lebih memperhatikan mengenai pentingnya biayafaktor-faktor produksi secara efektif dan efisien, agar pendapatan yang diperoleh dapat lebih ditingkatkan atau seimbang dengan biaya yang dikeluarkan dan juga upah yang diterima pekerja disesuaikan dengan standar kebutuhan hidup para pekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah. 2011. *Analisis Sifat-Sifat Organoleptik Burger yang Berbahan Dasar Daging Tiktok dan Daging Ayam*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (2) :98-101.
- Astawan, M., Wresdiyati., dan Agustina, A. 2008. *Karakteristik Fisiko kimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai (Physicochemical Characteristics Of Germinated Soybean Tempe Flour)*. Jurnal Gizi Pangan. 11 (1) : 35-42.
- Auliah, A. 2012. *Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada* Baridwan Zaki (2001), *Intermediate Accounting*. Yogyakarta. BPFE. UGM
- Chen, Kasno, A dan Khairani. 2010. *Kandungan Gizi, Kesukaan, Dan Warna Biskuitn Substitusi Tepung Pisang Dan Kecambah Kedelai*. Jurnal of Nutrition College 4 (2) : 252-258.

- Indriani. 2006. *Penentuan Adulterasi Daging Babi pada Sampel Burger Sapi Menggunakan Metode NIR dan Kemometrik*. 3 (3) : ISSN.
- Muchtadi. 2010. *Evaluasi Nilai Gizi Protein Tepung Tempe yang Terbuat dari Varietas Kedelai Impor dan Lokal*. Jurnal sains. 2 (3) : 83-85.
- Polnaya dan Timisela. 2008. *Sagu Sebagai Pangan Spesifik Lokal dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional*. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Badan Litbang Pertanian. P 154-160.
- Saripudin. 2010. *Rekayasa Proses Tepung Sagu (Metroxylon Sp.) dan Beberapa Karakternya*. Skripsi. Institute Pertanian Bogor.
- Sutomo. 2008. *Evaluasi Kesepadanan Mutu Gizi Tempe Kedelai Pangan Rekayasa Genetik (Prg) dan Non-Prg Serta Dampak Konsumsinya pada Tikus Percobaan*. Jurnal Gizi Pangan 10 (3) : 110-115.
- Winardi. (2002). *Teori Ekonomi Mikro*. Jakarta. PT. Bina Aksara