

Pendampingan UMKM ultra mikro sari kedelai terdampak covid 19 dalam upaya meningkatkan pendapatan

Sunarti, Rosyida Awalia Safitri, Khairunisa Ramadhani

Universitas Ahmad Dahlan, Jalan Prof. Dr. Soepomo, S.H. Janturan Yogyakarta 55164

Email : sunarti@gizi.uad.ac.id

Latar belakang : Pandemi covid 19 yang terjadi hampir 1 tahun ini, telah membawa dampak yang besar di sektor kesehatan maupun sektor ekonomi. Kebijakan physical distancing yang merupakan salah satu cara untuk memutus rantai penularan covid 19, berdampak terhadap keberlangsungan hidup usaha pelaku ekonomi terutama sektor mikro termasuk di dalamnya pelaku usaha sari kedelai. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melakukan pendampingan terhadap UMKM ultra mikro, yang bergerak dibidang produksi sari kedelai menuju produk laik sehat, sehingga diharapkan akan berpengaruh terhadap kenaikan omset.

Metode: Pelatihan dan workshop cara produksi pangan yang baik dan hygiene sanitasi makanan yang sesuai standar untuk meningkatkan kualitas produk, serta kegiatan *soft selling* berupa seminar *product knowledge* sari kedelai dan pembagian sari kedelai secara gratis sebagai pemantik untuk meningkatkan minat konsumen membeli produk sari tersebut.

Hasil dan simpulan : Terdapat peningkatan pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dan *product knowledge* sari kedelai pada kedua mitra, namun peningkatan omset penjualan hanya terjadi pada satu mitra.

Kata Kunci : sari kedelai, hygiene, sanitasi

PENDAHULUAN

Pandemi covid 19 yang terjadi hampir tahun ini, telah membawa dampak yang besar di sektor kesehatan maupun sektor ekonomi. Kebijakan physical distancing yang merupakan salah satu cara yang dapat ditempuh untuk memutus rantai penularan covid 19 secara tidak langsung berdampak terhadap keberlangsungan hidup usaha pelaku ekonomi terutama sektor mikro (Yamali, Putri, 2020). Banyak sektor mikro bahkan ultra mikro yang terdampak oleh kebijakan physical distancing dan mengalami penurunan yang tajam omset usahanya. Beberapa UMKM (Usaha Menengah Kecil Mikro) ada yang membuat strategi bertahan dengan penurunan kapasitas produksi, ada yang mengubah strategi penjualan off line menjadi on line bahkan ada juga yang secara ekstrim mengubah jenis usaha. Sebagai contoh yang awalnya di bidang fashion beralih ke bidang kuliner. Tidak sedikit pengusaha mikro yang harus menutup usahanya karena tidak bisa menanggung biaya operasional. Kerugian yang dialami individu pelaku usaha dalam masa pandemi antara lain hilangnya pendapatan karena tidak ada penjualan, kerusakan barang yang tertimbun di gudang serta penyiapan uang pesangon untuk karyawan yang PHK (Hadiwardoyo W., 2020).

Upaya pemulihan ekonomi sudah dilakukan pemerintah kepada usaha mikro dengan memberikan bantuan langsung tunai terhadap pelaku usaha dengan kriteria tertentu, namun tanpa pendampingan usaha dan edukasi hasilnya tidak semaksimal yang diharapkan. Beberapa pelaku usaha mikro juga tidak mengajukan bantuan usaha tersebut karena pertimbangan tertentu. Iskandar 2020 mengatakan salah satu upaya penyehatan ekonomi mikro yang mengalami hantaman shock ekonomi antara lain dengan pemberian bantuan modal usaha dengan memanfaatkan dana sosial yang ada dimasyarakat (Iskandar A, Possumah BT, Aqbar K, 2020).

UMKM yang diangkat dalam pengabdian ini yaitu UMKM ultra mikro yang memproduksi sari kedelai. Produk sari kedelai merupakan hasil ekstraksi dari kedelai (Budimarwanti C, 2017). Produk sari kedelai merupakan produk minuman bergizi yang kaya akan protein, vitamin, mineral dan serat. Sebagai minuman dengan bahan dasar kedelai zat gizi sari kedelai mempunyai kemiripan dengan zat gizi pada kedelai. Unsur utama yang ada yaitu protein (Rahayu WP, Pambayun R, Santoso U, Nurada L, Ardiansyah, 2015; Krisnawati A., 2017). Kandungan protein pada kedelai juga tinggi per 100 gram kedelai mengandung 36,5 gram (WHO,2007), sehingga minuman sari kedelai ini dapat dijadikan minuman bergizi untuk mengatasi stunting. Sebagaimana kita ketahui bahwa prevalensi stunting di Indonesia masih tinggi (36,8%) berdasarkan hasil riskesdas 2018 (Kementrian kesehatan RI, 2018). Selain sebagai minuman bergizi sari kedelai juga dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional. Penelitian handayani menemukan bahwa pemberian sari kedelai berpengaruh positif terhadap perbaikan resistensi insulin (Handayani W, Rudijanto A, Indra MR,2009). Sari kedelai juga dapat dijadikan minuman yang bergizi pengganti susu pada anak yang mengalami lactosa intolerance (Nirmagustina DE, Hertini Rani,2013). Kedelai yang merupakan bahan dasar sari kedelai mengandung senyawa isoflavin yang dapat berfungsi sebagai antioksidan sehingga dapat memperbaiki kondisi kesehatan (Astuti S,2008; Astawan Made, Tuti W, Lulu M., 2017).

Usaha sari kedelai merupakan salah satu lini usaha makanan dengan zero waste. Ampas sisa sari kedelai dapat dimanfaatkan untuk pembuatan tempe gembus dengan melakukan fermentasi menggunakan kapang rhizopus. Penelitian Sunarti 2019 dilaporkan aktivitas antioksidan tempe gembus masuk dalam kategori moderat dan lebih tinggi dibandingkan tempe kedelai (Sunarti, Safitri RA, Aminin ALN, Sulchan M, Rahmawati B,2021). Selain itu kadar serat pangan yang ada pada tempe gembus juga lebih tinggi dibandingkan tempe kedelai (Sunarti S, Sulchan M, Rahmawati B, Aminin AL,2019). Selain diolah menjadi tempe gembus, ampas sari kedelai juga dapat diolah menjadi kerupuk. Sesuai dengan bahan dasarnya, pengolahan kerupuk ampas sari kedelai menjadi kerupuk akan memberi nilai tambah serat pangan pada kerupuk tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut pengabdian tertarik untuk melakukan pengabdian masyarakat dengan sasaran UMKM ultra mikro sari Kedelai khususnya dalam kaitannya dengan hygiene sanitasi makanan. Sebagaimana diketahui sebuah makanan bergizi tidak ada artinya jika tidak disertai dengan pengolahan yang memenuhi kaidah hygiene sanitasi makanan (Marwanti, 2010).

METODE

Metode yang dilakukan dalam pengabdian ini terdiri dari dua tahap. Tahap pertama pemberian edukasi tentang keamanan pangan pada produk sari kedelai, pengolahan yang memenuhi kaidah hygiene sanitasi, pemilihan bahan dasar untuk pembuatan sari kedelai yang meliputi pemilihan kedelai yang baik, pemilihan gula, penggunaan perisa dengan bahan alami berupa daun pandan, jahe atau serai (Rohmani S, Yugatama A, Prihapsara

F,2018). Tahap kedua yaitu kegiatan soft selling berupa webinar untuk mengenalkan produk sari kedelai dari aspek gizi dan potensinya sebagai minuman fungsional (Okazaki S, Mueller B, Taylor CR,2010). Sebelum kegiatan dilakukan pre test dan post test untuk melihat keberhasilan kegiatan. Kegiatan soft selling juga dilakukan dengan memberikan sari kedelai secara gratis pada 30 orang.

Dalam pengabdian ini ada 2 mitra yang menjadi sasaran pengabdian masyarakat, kedua mitra tersebut merupakan pengusaha ultra mikro yang beralih usaha dari usaha non makanan menjadi usaha makanan. Keduanya merupakan penggiat produk kedelai lokal yang tergabung dalam kelompok “3 G O” yaitu kelompok usaha mikro yang berusaha memanfaatkan produk kedelai lokal dari Petani kedelai di kabupaten Pati.

HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 27 Juni 2021 dan tanggal 15 Agustus 2021. Tanggal 27 Juni 2021 dilakukan edukasi terkait pengenalan cara produksi pangan yang baik, dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan, mengenal food contaminant dan food borne disease. Sedangkan tanggal 15 Agustus diadakan kegiatan webinar online terkait product knowledge sari kedelai yang meliputi sejarah sari kedelai, kandungan gizi sari kedelai, kelebihan sari kedelai dibanding dengan sari sapi dan sari kambing, komponen bioaktif yang ada pada sari kedelai, dan manfaat sari kedelai untuk kesehatan. Kegiatan webinar diikuti oleh reseller UMKM dan beberapa personil dari pengurus “3 G O” Pati. Peserta webinar berjumlah 27 orang, tetapi yang mengisi pre test hanya 13 orang dan post test 11 orang. Kegiatan ini bertujuan memberikan bekal pengetahuan product knowledge sari kedelai sebagai bahan promosi produk.

Peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah edukasi dapat disajikan pada tabel berikut :

Tabel 1. Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Kegiatan Pengabdian

Nilai	N	Mean	Min	Max	P Value
Pre test	13	66,92 ±20,97	30	90	0,035
Post test	11	85,45±14,39	50	100	

Wilcoxon test

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa ada perbedaan skor pengetahuan tentang product knowledge sari kedelai sebelum dan sesudah pemberian edukasi. Hal ini menunjukkan bahwa pemberian edukasi efektif untuk meningkatkan pengetahuan.

Dampak kegiatan terhadap peningkatan permintaan sari kedelai terlihat pada produk IdaMan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik produk sari kedelai IdaMan omset produksi meningkat dari 40-50 liter per minggu menjadi 70-80 liter per minggu. Namun bagi pemilik merk sari kedelai sule ren kegiatan belum berdampak pada kenaikan permintaan, Omset rata-rata per hari masih sekitar 15 liter per hari.

SIMPULAN

Kegiatan pendampingan berupa pemberian penyuluhan tentang keamanan pangan sari kedelai, pengenalan *product knowledge* sari kedelai memberikan dampak pada peningkatan pengetahuan, adapun kegiatan *soft selling* dengan pemberian sampel sari kedelai secara gratis memberikan dampak kenaikan omset pada UMKM sari kedelai IdaMan tetapi tidak terlalu berdampak pada UMKM sari kedelai SuleRen.

DAFTAR PUSTAKA

- Yamali F, Putri R. Dampak Corona Terhadap Ekonomi Indonesia. *J Econ Bus* 2020;4(September):384–8.
- Hadiwardoyo W. Kerugian Ekonomi Nasional Akibat Pandemi Covid-19. *Baskara J Bus Entrepreneursh* [Internet]. 2020;2(2):83–92.
- Iskandar A, Possumah BT, Aqbar K. Peran Ekonomi dan Keuangan Sosial Islam saat Pandemi Covid-19. *SALAM J Sos dan Budaya Syar-i*. 2020;7(7).
- Budimarwanti C. Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai. *Komposisi Dan Nutr Pada Susu Kedelai*. 2017;1–7.
- Rahayu WP, Pambayun R, Santoso U, Nurada L, Ardiansyah. Tinjauan Ilmiah Tehnologi pengolahan Kedelai. Pertama. Palembang: PAPTI; 2015. 34 p.
- Krisnawati A. Soybean as Source of Functional Food. *Iptek Tanam Pangan*. 2017;12(1):57–65.
- WHO. Nutrisurvey [Internet]. 2007. Available from: www.nutrisurvey.de
- Kementrian kesehatan RI. Hasil utama riskesdas 2018. 2018;61.
- Handayani W, Rudijanto A, Indra MR. Soybean Milk Reduces Insulin Resistant in *Rattus norvegicus* of Type 2 Model Diabetes Mellitus. *J Kedokt Brawijaya*. 2009;XXV(2):60–6.
- Nirmagustina DE, Hertini Rani, Studi Teknologi Pangan P, Negeri Lampung P. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *J Teknol Ind dan Has Pertan*. 2013;18(2):168–74.
- Astuti S, Pengajar S, Teknologi J, Pertanian I, Pertanian F, Lampung U, et al. Isoflavon Kedelai Dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas. 2008;13(2):126–36.
- Astawan Made, Tuti W, Lulu M. Tempe. Cetakan I. M ND, editor. Bogor: Penerbit IPB Press; 2017. 197 p.
- Sunarti, Safitri RA, Aminin ALN, Sulchan M, Rahmawati B. Antioxidant activity of soybean and gembus tempeh. *Int J Public Heal Sci*. 2021;10(1):83–7.
- Sunarti S, Sulchan M, Rahmawati B, Aminin AL. TEMPE KEDELAI VS TEMPE GEMBUS (Tinjauan Aspek Makronutrien dan Aspek Fungsional). Pertama. Ratih R, editor. Yogyakarta: UAD Press; 2019. 44 p.
- Marwanti. Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan. *Staff uny.ac.id*. 2010;5(August):2–9.
- Rohmani S, Yugatama A, Prihapsara F. Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo (Innovations Healthy Drinks in Source of Soybean in Community Empowerment through Entrepreneurship in Sukoharjo District). *Agrokreatif,Jurnal Ilm Pengabdi Kpd Masy*. 2018;4(1):68–74.
- Okazaki S, Mueller B, Taylor CR. Measuring soft-sell versus hard-sell advertising appeals. *J Advert*. 2010;39(2):5–20.