

Hilirisasi usaha mandiri Pondok Pesantren Sirajussa'adah Depok

Ibnu Malkan Bakhrul Ilmi^{1*}, Nur Intania Sofianita¹, Yessi Crosita Octaria¹, Fadhli Suko Wiryanto², Prima Dwi Priyatno²

¹Program Studi S-1 Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, UPN Veteran Jakarta, Jakarta, Indonesia

²Program Studi S-1 Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, UPN Veteran Jakarta, Jakarta, Indonesia

E-mail: ibnuilmi@upnvj.ac.id

Abstrak

Pondok Pesantren Sirajussa'adah merupakan salah satu pondok pesantren di Kota Depok yang bergerak secara mandiri. Kemandirian dibuktikan dengan seluruh pembiayaan pondok pesantren berasal dari pendapat usaha yang dijalankannya. Usaha yang dikembangkan yaitu Tempe Santri, Madu Murni, dan Air RO. Masalah yang dihadapi Pondok Pesantren salah satunya adalah pemasaran yang masih terbatas serta produk tempe menghadapi harga kedelai yang naik turun dan masih terdapat tempe yang tidak terjual. Sehingga pendapatan Pondok Pesantren menurun. Pada pengabdian masyarakat ini, solusi yang diberikan yaitu pengembangan produk tempe baru serta peningkatan pemasaran produk melalui media digital. Kegiatan pengabdian dilakukan dari bulan Agustus 2023 sampai Agustus 2024. Langkah-langkah pengabdian masyarakat ini yaitu pelatihan pembuatan keripik tempe, pengembangan kemasan keripik tempe, pendampingan pengajuan sertifikat halal produk madu dan keripik tempe serta pemasaran melalui sosial media. Hasil dari kegiatan ini yaitu pondok pesantren memiliki produk baru yaitu keripik tempe, pondok pesantren memiliki sertifikat halal produk madu sholawat sirajus'saadah dan keripik tempe santri. Santri dan santriwati mampu membuat konten pemasaran dan edukasi menggunakan canva untuk untuk branding dan meningkatkan penjualan.

Kata Kunci Hilirisasi; Keripik Tempe; Madu; Pelatihan; Tempe

Abstract

Sirajussa'adah Islamic Boarding School is one of the independent Islamic schools in Depok City. Its independence is demonstrated by the fact that all of the school's expenses are funded through its own business ventures, which include Tempe Santri, Pure Honey, and RO Water. One of the main challenges faced by the school is the limited marketing reach, along with fluctuating soybean prices affecting the tempe business and unsold tempe products, leading to a decline in the school's income. In this community service project, the solutions provided are the development of new tempe products and the improvement of product marketing through digital media. The project is carried out from August 2023 to August 2024. The steps in this community service include training in making tempe chips, developing tempe chip packaging, assisting with the halal certification for honey and tempe chips, and promoting the products through social media. The outcomes of this project are that the school now has a new product—tempe chips, has obtained halal certification for its honey and tempe chips. Male and female students are able to create marketing and educational content using Canva for branding and increasing sales.

Keywords Downstreaming; Tempeh Chips; Honey; Training; Tempeh



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



PENDAHULUAN

Pengabdian Masyarakat dilakukan di Pondok Pesantren Sirajus'Saadah, yang berlokasi di Jalan H. Midi II No. 7, Kota Depok. Pondok Pesantren ini merupakan lembaga pendidikan Islam swasta. Pondok Pesantren Sirajussa'adah memiliki pola dasar pendidikan yang menekankan Pendidikan Akhlak, Disiplin Tinggi dan Kemandirian Kuat. Salah satu contoh penerapan Kemandirian Kuat yaitu Pondok Pesantren dikelola secara mandiri melalui usaha-usaha yang dikembangkan tanpa menggantungkan biaya operasional melalui pemerintah ataupun biaya santri (gratis untuk santri yang tidak mampu). Pondok Pesantren Sirajus'Saadah menjalankan usaha sendiri untuk menjalankan operasionalnya. Usaha usaha yang sudah dijalankan yaitu Tempe Santri Sirajussa'adah, Budidaya lebah Apis Mellifera untuk

menghasilkan Madu Murni yang bernama "Madu Sholawat Sirajussa'adah" dan terakhir Air RO Sirajussa'adah.

Namun, usaha yang dijalankan oleh Pondok Pesantren Sirajus'Saadah tidak mudah. Banyak sekali hambatan sehingga berdampak pada penurunan pendapatan pondok pesantren. Hambatan-hambatan yang dihadapi meliputi

- Kedelai yang digunakan adalah kedelai dari luar negeri yang kualitas baik dan ukuran besar. Sehingga harga kedelai dipengaruhi oleh kondisi perekonomian negara. Dampaknya harga bahan baku tempe naik turun. Serta Pondok Pesantren tidak ingin menaikkan harga ketika harga kedelai naik.
- Penjualan tempe masih terbatas dan tempe yang tidak tahan lama. Penjualan terbatas kepada pedagang sayur keliling dan warga setempat. Tempe yang tidak laku dijual akan dikembalikan ke pondok pesantren, sehingga beresiko penurunan pendapatan. Tempe yang tidak lama berdampak tidak bisa dikirim untuk lokasi yang terlalu jauh.
- Produk Tempe Santri Sirajus'Saadah dan Madu Sholawat Sirajus'Saadah belum bersertifikat halal.
- Penjualan seluruh produk masih mengandalkan dari warga sekitar dan rekanan dari Pondok Pesantren Sirajus'Saadah.

Melihat hambatan-hambatan tersebut, Tim Pengabdian Masyarakat UPN Veteran Jakarta mencoba menyelesaikan hambatan Pondok Pesantren Sirajus'Saadah melalui beberapa kegiatan pengabdian masyarakat.

METODE

Kegiatan pengabdian tim UPN Veteran Jakarta dilaksanakan dari bulan Agustus 2023 sampai Agustus 2024. Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Pondok Pesantren Sirajus'Saadah. Sebelum melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat, tim melakukan wawancara kepada pengelola Pondok Pesantren Sirajus'Saadah. Tujuan dari wawancara adalah untuk menggali hambatan-hambatan yang dihadapi oleh Pondok Pesantren Sirajus'Saadah dalam menjalankan usaha. Selanjutnya mengkonfirmasi harapan dari Pondok Pesantren Sirajus'Saadah kedepannya seperti apa. Selain itu mengkonfirmasi ketersediaan Sumber Daya Manusia (SDM) dan alat-alat yang sudah dimiliki Pondok Pesantren Sirajus'Saadah. Berdasarkan kesepakatan diperoleh kegiatan yang dilaksanakan yaitu:

Pelatihan pembuatan keripik tempe

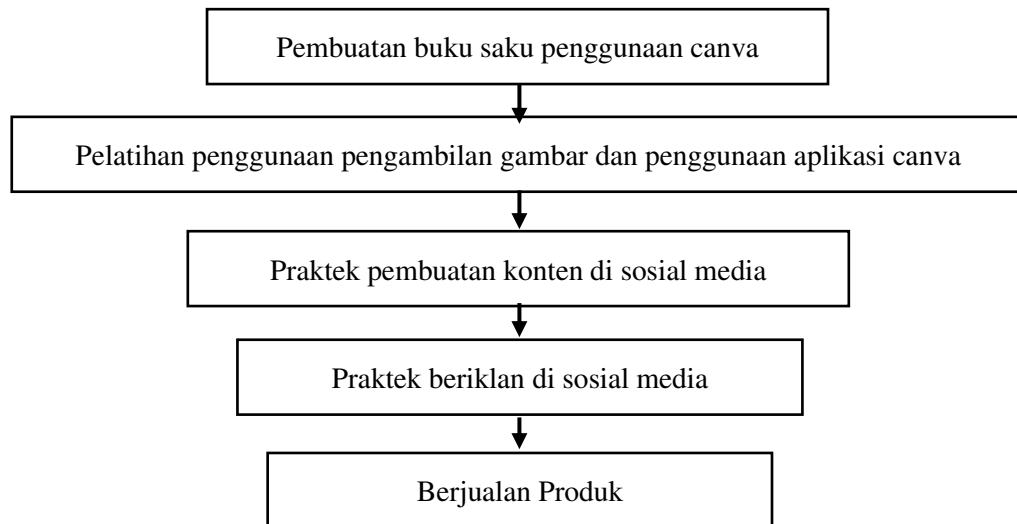
Pada kegiatan ini sebagian kedelai tidak diolah menjadi tempe mentah, namun diolah menjadi keripik tempe. Tujuannya, pertama mengurangi penggunaan kedelai karena dalam pembuatan keripik tempe bahan baku tidak 100% tempe, namun ada penambahan tepung sagu. Tujuan kedua keripik tempe lebih tahan lama dan tidak mudah busuk sehingga dapat dikirim keluar kota dan jangkauan pasar menjadi lebih luas. Ketiga harga produk bisa menjadi lebih tinggi dan keuntungan meningkat. Berikut tahapan dalam pembuatan keripik tempe.



Gambar 1 Tahapan pembuatan keripik tempe

Pelatihan Digital Marketing

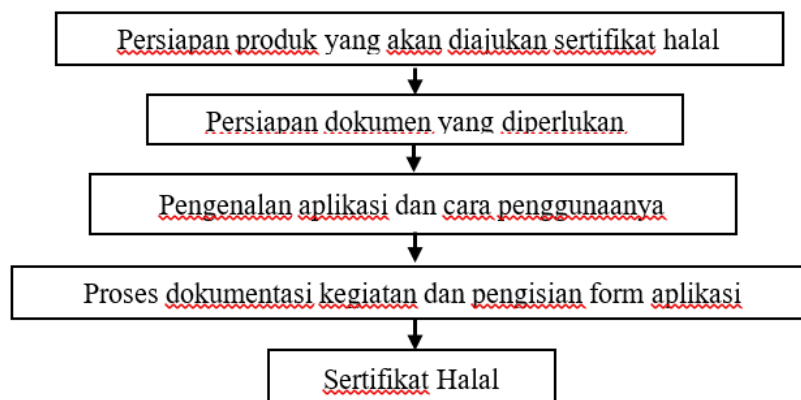
Pada kegiatan ini dibuatkan akun sosial media untuk branding produk Pondok Pesantren Sirajus'Saadah. Serta pelatihan kepada santri dan santriwati terkait pembuatan konten yang menarik dan cara beriklan di sosial media. Tujuannya untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Kedua masyarakat lebih banyak yang mengenal produk Pondok Pesantren Sirajus'Saadah. Ketiga santri dan santriwati ketika lulus memiliki kemampuan berwirausaha.



Gambar 2 Tahapan pelatihan digital marketing

Pendampingan pengajuan sertifikat halal

Kegiatan ini bertujuan agar produk keripik tempe dan madu santri memiliki sertifikat halal. Sehingga masyarakat lebih yakin untuk membeli produk. Berikut tahapan tahapannya



Gambar 3 Tahapan pendampingan halal

HASIL

Pelatihan Pembuatan Keripik Tempe

Tahap pertama pada kegiatan pembuatan keripik tempe yaitu persiapan bahan baku. Bahan baku semua disediakan oleh pondok pesantren. Hal ini dilakukan untuk tetap menjaga kualitas tempe yang biasa diproduksi oleh pihak pondok pesantren. Bahan baku yang digunakan meliputi kedelai, ragi, tempe sagu, bawang merah, garam, telur dan bumbu. Tim pengabdian masyarakat memberikan peralatan untuk

memproduksi tempe yaitu mesin pemotong manual dan mesin pemotong listrik. Mesin pemotong ini digunakan untuk menjamin keseragaman ukuran keripik tempe. Tersedia pemotong manual untuk sebagai antisipasi apabila keadaan mati listrik, produksi keripik tempe tetap bisa berjalan.

Dalam pelatihan ini, para santri dan santriwati dilengkapi dengan perlengkapan seperti apron, sarung tangan plastik, untuk menjaga higiene dan sanitasi produk. Pelatihan ini dirancang sebagai cara untuk memberikan pengalaman belajar yang memudahkan peserta memahami konsep, prinsip, atau keterampilan tertentu, terutama mengenai proses pembuatan tempe. Proses ini mencakup persiapan bahan, cara membuat adonan keripik tempe, penyimpanan adonan, serta teknik pemotongan tempe menggunakan alat potong, baik otomatis maupun manual. Setiap peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan setiap tahapan secara bergantian, sehingga mereka menguasai seluruh proses, mulai dari produksi hingga siap dikonsumsi. Keberhasilan program pelatihan pembuatan keripik tempe ini diukur dari kemampuan santri dan santriwati dalam memproduksi keripik tempe yang baik dan layak konsumsi.



Gambar 4. Praktek pembuatan keripik tempe

Tim pengabdian masyarakat tidak hanya melatih cara membuat keripik tempe. Namun membantu mendesain kemasan keripik tempe, menganalisis kandungan gizi dari keripik tempe sehingga produk sudah siap untuk dijual. Kemasan yang dibuat terbuat dari alumunium foil, harapanya agar keripik tempe tahan lama. Dokumentasi pelatihan pembuatan keripik tempe dapat diakses pada link [video ini](#)



Gambar 5. Desain Kemasan Keripik Tempe Santri

Pelatihan Digital Marketing

Hambatan lain dari Pondok Pesantren Sirajus'Saadah adalah penjualan yang masih terbatas. Produk hanya dijual melalui relasi pondok pesantren dan pedagang-pedagang sekitar. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, dicoba proses digitalisasi pemasaran. Guna menjamin keberlanjutan program, sasaran kegiatan adalah santri dan santriwati yang mengelola usaha pondok pesantren. Kendala lain dalam proses digitalisasi ini adalah tidak semua santri dan santriwati boleh memegang Hanphone serta komputer pondok pesantren tidak semuanya dapat digunakan. Sehingga kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di Laboratorium Komputer UPN Veteran Jakarta. Selain itu juga, agar santri dan santriwati bisa belajar mandiri saat di pondok pesantren, tim membuat buku saku penggunaan canva,



Gambar 6. Buku Saku Penggunaan Canva

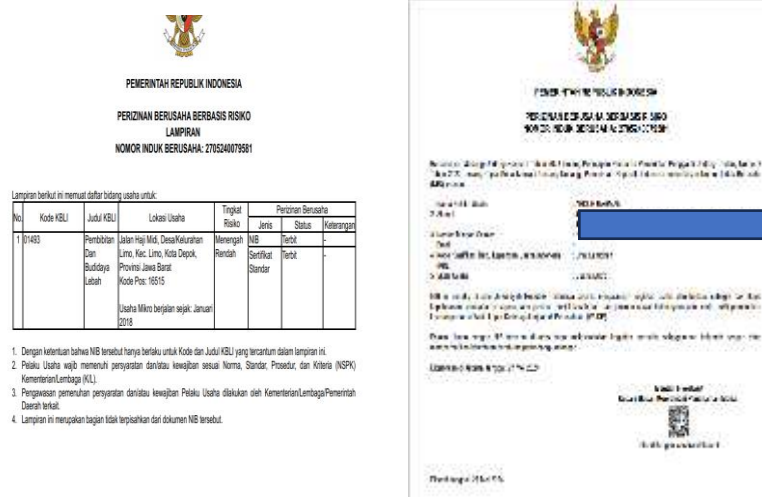
Proses selanjutnya adalah pelatihan penggunaan aplikasi canva. Proses pelatihan tidak dilakukan melalui ceramah saja, namun dilakukan pendampingan secara personal. Santri dan santriwati didampingi oleh mahasiswa UPN Veteran Jakarta. Satu mahasiswa pendamping akan mendampingi 2 santri/santriwati. Pada pembuatan konten, tidak hanya diajarkan membuat konten untuk beriklan secara langsung, namun juga diajarkan bagaimana membuat konten edukasi. Konten edukasi bertujuan sebagai soft selling, untuk meningkatkan ketertarikan seseorang agar mau mengikuti instagram secara sukarela tanpa dipaksa. Ketika konten banyak yang tertarik akan banyak yang me-repost sehingga konten akan tersebar secara organik (tanpa iklan berbayar). Berikut tampilan desain yang sudah dibuat,



Gambar 7. Desain pemasaran menggunakan canva

Pendampingan Sertifikasi Halal

Pondok pesantren sebelumnya sudah memiliki akun halal, namun hanya pada produk tempe. Proses pengajuannya pun oleh pengurus lama. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pendampingan pengajuan halal untuk produk madu dan keripik tempe yang baru diajarkan. Tahap pertama dalam proses pengajuan sertifikasi halal adalah mengumpulkan dokumen pengelola Pondok Pesantren Sirajus'Saadah berupa Kartu Tanda Penduduk (KTP), e-mail yang masih aktif, nomor Handpone (Hp) yang masih aktif. Selanjutnya, karena usaha belum memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) maka dilakukan pembuatan akun NIB terlebih dahulu di Online Single Submission (OSS). NIB ini akan menjadi syarat dalam pengajuan sertifikat halal. Berikut NIB yang diperoleh setelah pengajuan melalui OSS.



Gambar 8. Nomor Induk Berusaha

Setelah memiliki NIB, tahap berikutnya tim pengabdian masyarakat membantu melakukan identifikasi produk Madu Sholawat Sirajus'Saadah dan Keripik Tempe Santri sudah sesuai dengan peraturan BPJH. Tahap berikutnya adalah pendampingan pengisian form sertifikat melalui website sihalal yaitu <https://ptsp.halal.go.id/>. Tim melakukan pendampingan dalam proses pengisian di dalam akun sihalal serta melakukan monitoring status pengajuan sampai terbit. Setelah dua bulan kedua produk lolos sertifikasi dan memperoleh sertifikat halal yaitu Madu Sholawat Sirajus'saadah dengan nomor sertifikat ID32110018428940724 dan Keripik Tempe Santri dengan nomor sertifikat ID32110019252690724. Berikut sertifikat halal yang diperoleh,



Gambar 9. Sertifikat Halal Madu Sholawat Sirajus'saadah dan Keripik Tempe Santri

PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan keripik tempe bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk dan memperpanjang umur simpan. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, tim memberikan mesin pemotong tempe. Mesin pemotong perannya sangat penting dalam pembuatan keripik tempe yaitu menjaga ketebalan keripik tempe agar rata. Ketebalan yang tidak rata akan berdampak pada berkurangnya kualitas keripik tempe (Yuliani & Widyakanti, 2020). Mesin pemotong listrik dan manual ini juga berperan membantu mempercepat proses produksi. Tempe yang sudah jadi, dilakukan analisis kandungan gizinya. Hasil analisis diperoleh kandungan gizi keripik tempe santri tidak berbeda jauh dengan analisis keripik tempe yang dilakukan oleh Sari pada tahun 2019, yaitu mengandung energi

527,3 - 544,9 kalori ; Protein sebesar 10,7% ; Lemak sekitar 28,1 - 30,9%, serta mengandung Karbohidrat sebesar 56 - 58,2% (Sari et al., 2019).

Selain memfasilitasi mesin produksi dan menghitung kandungan gizinya, tim pengabdian juga menyediakan kemasan untuk keripik tempe. Kemasan dibuat dari aluminium foil dengan perekat. Keripik tempe dalam kemasan aluminium foil diprediksi dapat bertahan 28 hingga 57 hari (PUTRI et al., 2016) sampai 108 hari (Afriyanti et al., 2018). Kemasan tidak hanya berfungsi sebagai meningkatkan daya tahan, tetapi juga meningkatkan daya saing produk keripik tempe di pasar agar semakin kompetitif. Menurut Avriyanti (2022) inovasi produk yaitu perubahan yang baru dan lebih baik melalui metode baru dan jauh lebih baik dibandingkan dengan sebelumnya (Avriyanti, 2022). Kegiatan yang tim pengabdian lakukan berupaya untuk memberikan inovasi yang sebelumnya tempe biasa menjadi keripik tempe yang memiliki ketahanan lebih lama. Selain untuk meningkatkan daya tahan, kemasan pada keripik tempe ini juga bertujuan untuk membuat konsumen lebih tertarik (Mukhtar & Nurif, 2015).

Pelatihan berikutnya yang dilaksanakan yaitu digital marketing. Digital marketing menjadi penting untuk memperluas jangkauan pasar. Pelatihan penggunaan aplikasi Canva dan iklan berbayar di Instagram membantu santri dan santriwati dalam memasarkan produk mereka secara efektif. Penelitian menunjukkan bahwa penggunaan media digital marketing dapat memperluas pasar dan meningkatkan daya saing usaha (Susanto et al., 2021). Selain itu, strategi pemasaran digital yang tepat dapat meningkatkan interaksi dengan konsumen dan membangun loyalitas merek (Fauzy & Ahmadi, 2024). Dengan memanfaatkan platform digital, Pondok Pesantren Sirajus'Saadah dapat menjangkau audiens yang lebih luas dan meningkatkan penjualan produk mereka.

Pendampingan dalam pengajuan sertifikasi halal sangat penting untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. Proses pengajuan yang melibatkan pembuatan NIB juga akan meningkatkan peluang untuk memperoleh akses pembiayaan, pelatihan dan pengadaan barang (Budiarto et al., 2022). Sertifikasi halal dapat meningkatkan nilai jual produk dan memperluas pasar. Penelitian menunjukkan bahwa produk bersertifikat halal berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian (Widyaningrum, 2017). Oleh karena itu, penting bagi Pondok Pesantren untuk mempercepat proses sertifikasi produk mereka agar dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

Selain itu, pelatihan keterampilan kewirausahaan bagi santri dan santriwati juga menjadi aspek penting dalam pengembangan usaha. Keterampilan kewirausahaan yang baik berhubungan secara signifikan terhadap kesuksesan usaha (Aji et al., 2018). Penelitian menunjukkan bahwa pendidikan kewirausahaan dapat merangsang inovasi, melatih berpikir kreatif, dan mengembangkan ide baru (Siregar et al., 2023). Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga membangun mentalitas wirausaha yang kuat di kalangan generasi muda.

Pada kegiatan ini juga dilakukan kegiatan evaluasi dan monitoring terkait usaha keripik tempe yang sudah dilaksanakan. Kegiatan evaluasi yang sistematis dapat membantu dalam mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan program, serta memberikan rekomendasi untuk perbaikan di masa depan. Dengan melakukan evaluasi secara berkala, Pondok Pesantren Sirajus'Saadah dapat terus meningkatkan kualitas program pengabdian masyarakat dan memastikan bahwa santri dan santriwati mendapatkan manfaat maksimal dari pelatihan yang diberikan.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil memberikan alternatif pengurangan penggunaan kedelai serta membuat produk yang tahan lama yaitu Keripik Tempe Santri. Santri dan Santriwati berhasil memproduksinya secara mandiri. Kegiatan pendampingan sertifikasi halal telah menghasilkan 2 sertifikat halal yaitu sertifikat halal Madu Sholawat Sirajus'saadah dan Keripik Tempe Santri. Santri dan Santriwati mampu membuat konten penjualan dan konten edukasi menggunakan canva serta mampu beriklan secara berbayar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada UPN Veteran Jakarta yang telah mendukung kegiatan pengabdian masyarakat melalui pemberian hibah dana pengabdian masyarakat melalui skema PKM Terapan. Terima kasih juga kepada Pondok Pesantren Sirajus'Saadah yang telah bersedia melaksanakan program dan mendukung kegiatan pengabdian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, A., Handayani, C. B., & Tari, A. I. N. (2018). Pendugaan Umur Simpan Keripik Tempe Sagu dalam Pengemas Aluminium Foil. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(1), 12–18. <https://doi.org/10.32585/ags.v2i1.214>
- Aji, S. P., Mulyadi, H., & Widjajanta, B. (2018). KETERAMPILAN WIRAUSAHA UNTUK KEBERHASILAN USAHA. *Journal of Business Management Education (JBME)*, 3(3), Article 3. <https://doi.org/10.17509/jbme.v3i3.14315>
- ARRUM IRVIANSARI PUTRI, 123020204, Hervelly, D. S., & Ina Siti Nurminabari, D. (2016). *PENDUGAAN UMUR SIMPAN KERIPIK TEMPE YANG DIKEMAS DENGAN BERBAGAI JENIS KEMASAN DAN DISIMPAN PADA SUHU PENYIMPANAN BERBEDA* [Other, Fakultas Teknik Unpas]. <http://teknik.unpas.ac.id>
- Avriyanti, S. (2022). PENGARUH INOVASI PRODUK DAN TEKNOLOGI INFORMASI TERHADAP PERKEMBANGAN USAHA (Studi Pada UMKM Bidang Kuliner Di Kabupaten Tabalong). *PubBis : Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Administrasi Publik Dan Administrasi Bisnis*, 6(1), Article 1. <https://doi.org/10.35722/pubbis.v6i1.582>
- Budiarto, F. N. R., Amelia, K. S., Arindawati, S., Mawardhany, S. K., Belangi, H. A. P., Mas'udah, K. W., & Wuryandari, Y. (2022). Pendampingan Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) dalam Rangka Pengembangan UMKM Desa Ngampungan. *Karya Unggul*, 1(2), Article 2.
- Fauzy, M., & Ahmadi, M. A. (2024). MENGUNGKAP PERAN SOSIAL MEDIA MARKETING DALAM MEMBANGUN LOYALITAS MEREK: MELALUI PENGALAMAN MEREK. *Culture Education and Technology Research (Cetera)*, 1(3), Article 3.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). PERANAN PACKAGING DALAM MENINGKATKAN HASIL PRODUKSI TERHADAP KONSUMEN. *JURNAL SOSIAL HUMANIORA (JSH)*, 8(2), Article 2. <https://doi.org/10.12962/j24433527.v8i2.1251>
- Sari, H. M., Yosephin, B., & Haya, M. (2019). Variasi pengolahan daya terima dan kandungan zat gizi keripik tempe rasa bawang. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), Article 1. <https://doi.org/10.30867/action.v4i1.108>
- Siregar, P. P., Julmasita, R., Ananda, S., & Nurbaiti, N. (2023). Pentingnya Pendidikan Kewirausahaan di Perguruan Tinggi. *Asatiza: Jurnal Pendidikan*, 4(1), 43–50. <https://doi.org/10.46963/asatiza.v4i1.805>
- Susanto, B., Hadiano, A., Chariri, F. N., Rochman, M., Syaekani, M. M., & Daniswara, A. A. (2021). Penggunaan Digital Marketing untuk Memperluas Pasar dan Meningkatkan Daya Saing UMKM. *Community Empowerment*, 6(1), Article 1. <https://doi.org/10.31603/ce.4244>
- Widyaningrum, P. W. (2017). Pengaruh Label Halal dan Celebrity Endorser terhadap Keputusan Pembelian (Survei pada Konsumen Wardah di Ponorogo). *JESI (Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia)*, 6(2), Article 2. [https://doi.org/10.21927/jesi.2016.6\(2\).%p](https://doi.org/10.21927/jesi.2016.6(2).%p)
- Yuliani, R., & Widyakanti, W. (2020). PENGABDIAN: MENCIPTAKAN VALUE ADDED (NILAI TAMBAH) KRIPIK TEMPE SAGU MELALUI VARIASI RASA DAN INOVASI KEMASAN. *KUAT : Keuangan Umum Dan Akuntansi Terapan*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.31092/kuat.v2i2.990>