
TEMPE NAGATON SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KEMAMPUAN BIOENTREPRENEURSHIP SISWA DI PONDOK PESANTREN

**Aden Arif Gaffar*¹, Vitta Yaumul Hikmawati², Iim Halimatul Mu'Minah³, Siti Evi
Samrotu Supiati⁴**

^{1,2,3,4}Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Majalengka

Corresponding Author*:

Aden Arif Gaffar

Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas

Majalengka

Email: adenarif@unma.ac.id

ABSTRAK

Indigenusitas pesantren menyiratkan bahwa pesantren tengah mengalami sebuah fase dalam perkembangannya. Pondok Pesantren Bustanun Nasyi'in yang berlokasi di Jl. Majalengka-cirebon Desa Buahkapas Kecamatan Sindangwangi Kabupaten Majalengka Provinsi Jawa Barat adalah sebuah lembaga pendidikan dan lembaga dakwah yang salah satu visinya mengembangkan pengajaran kewirausahaan, teknologi tepat guna dan merupakan salah satu sumber pendanaan pesantren yang dijalankan oleh para santrinya. Metode pelaksanaan ini menggunakan pendekatan partisipatif, dimana peran serta para peserta diharapkan lebih besar dalam pelatihan, Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilaksanakan pada tanggal 7-12 Juni 2021. Hasil angket kepuasan pelatihan kepada para santri diperoleh 61,86% dengan kriteria baik dan 35,67% dengan kriteria cukup. Hasil evaluasi program kegiatan yang dilakukan oleh tim pelaksana program PKM dengan melibatkan mitra yang bertujuan untuk mengetahui dapat disimpulkan seluruh program PKM sudah dilaksanakan dan diaplikasikan dengan baik.

Kata Kunci : Bioentrepreneurship, Tempe Nagaton, Pondok Pesantren

PENDAHULUAN

Kemunculan pesantren dalam sejarahnya yang telah berusia puluhan tahun, atau bahkan ratusan tahun, dan disinyalir sebagai lembaga yang memiliki kekhasan dan keaslian Indonesia. Hal ini menandakan bahwa pesantren merupakan pendidikan tertua saat ini dan dianggap sebagai produk budaya Indonesia yang indigenous (Mastuki, 2005: 1). Indigenousitas pesantren menyiratkan bahwa pesantren tengah mengalami sebuah fase dalam perkembangannya. Pondok Pesantren Bustanun Nasyi'in yang berlokasi di Desa Buahkapas Kecamatan Sindangwangi Kab Majalengka Provinsi Jawa Barat adalah sebuah lembaga pendidikan dan lembaga dakwah yang salah satu visinya mengembangkan pengajaran kewirausahaan, teknologi tepat guna dan merupakan salah satu sumber pendanaan pesantren yang dijalankan oleh para santrinya.

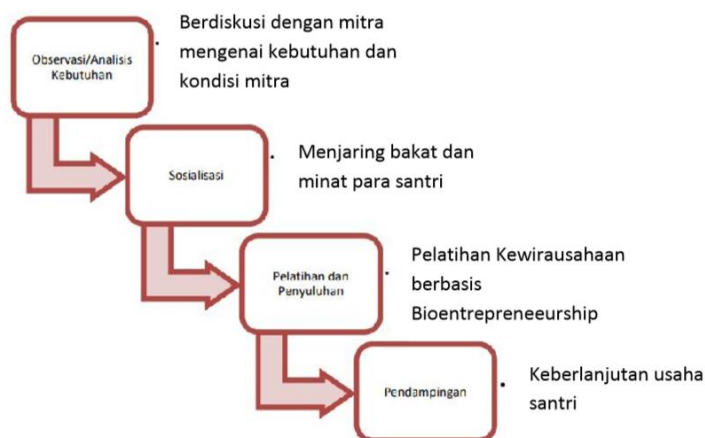
Hasil observasi awal. kunjungan ke Pondok Pesantren Bustanun Nasyi'in bahwa Pengasuh Pondok Pesantren juga memberikan berbagai macam pendidikan dan peningkatan skill para santri melalui program pelatihan-pelatihan seperti Pembuatan Tempe Kacang, Pelatihan Pembuatan Kripik, dan lain sebagainya. Dengan demikian, bisa dikatakan bahwa selain mengelola dan menyelenggarakan pendidikan di bidang agama, juga peduli terhadap keberlangsungan kehidupan para santri di kemudian hari. Berbekal latar belakang tersebut, kami tertarik melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat terkait dengan pemberdayaan para santri di Pondok Pesantren Bustanun Nasyi'in dengan menawarkan inovasi dari Tempe berhan dasar Buah Naga dan Beton nangka atau bisa disebut (NAGATON).

Tempe pada dasarnya merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*. Tempe nagaton sendiri merupakan Inovasi produk makanan dari mahasiswa pada matakuliah Bioentrepreneurship Prodi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Majalengka. Nagaton merupakan akronim untuk penamaan tempe Naga Beton dengan dasar memanfaatkan biji nangka yang tidak terpakai dan pewarna alami dari buah naga. Selain bahan-bahannya yang mudah didapatkan, tempe NAGATON ini juga mudah dalam pembuatannya.

Kegiatan PKM kami bertujuan untuk meningkatkan keterampilan bioentrepreneurship santri di bidang industri kreatif. Industri Kreatif dipilih karena pada era sekarang sedang massif perkembangannya sehingga para santri dipandang perlu mempunyai skill di bidang ekonomi kreatif. Oleh karena itu, kami tim dosen dari Universitas Majalengka tertarik untuk mengadakan pelatihan kewirausahaan berbasis Bioentrepreneurship terkait olahan produk inovasi makanan.

METODE

Metode pelaksanaan Pengabdian ini pada intinya menggunakan pendekatan partisipatif, dimana peran serta para peserta diharapkan lebih besar dalam pelatihan, Pelaksanaan kegiatan PKM ini 7-12 Juni 2021 bertempat di Pondok Pesantren. Berikut alur metode kegiatan pada kegiatan PKM dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Kegiatan PKM

Mengacu pada permasalahan yang dihadapi mitra, sangat penting dilakukan langkah- langkah pendekatan yang sesuai agar tujuan dan sasaran kegiatan dapat tercapai. Adapun metode pendekatan pada program ini meliputi:

1. Observasi/Analisis kebutuhan Mitra Tahap observasi dilakukan untuk menggali informasi terkait kondisi terkini dari Pondok Pesantren. Pada tahap ini dilakukan diskusi dan tanya-jawab tentang program apa yang cocok untuk diterapkan untuk para santri
2. Sosialisasi Tahap sosialisasi berisikan kegiatan mengumpulkan seluruh santri yang ada di Pondok pesantren untuk kemudian dilakukan penjurangan para santri yang Berdiskusi dengan mitra mengenai kebutuhan dan kondisi mitra Menjaring bakat dan minat para santri Pelatihan Kewirausahaan berbasis Bioentrepreneurship Keberlanjutan usaha santri berminat untuk mengikuti pelatihan Kewirausahaan. Tahapan ini bermaksud agar metode partisipatif bias diterapkan secara maksimal karena hanya yang berminat saja yang akan mengikuti tahapan-tahapan selanjutnya.
3. Pelatihan dan Penyuluhan Tahapan ketiga merupakan tahapan inti dari program pengabdian ini. Dalam tahapan ini, santri akan dibekali dengan pengetahuan mengenai tata cara pembuatan samapai menjadi sebuah produk
4. Pendampingan Kegiatan pendampingan dilaksanakan sebagai tindak lanjut dari kegiatan pelatihan. Dalam kegiatan ini, tim akan mendampingi kelompok santri yang berminat berwirausaha berbasis bioentrepreneurship Dibidang olahan produk makanan bidang tersebut dari awal pembentukan sampai konsultasi terkait pengelolaan dan menjadi produk yang layak jual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasail kegiatan PKM dan keberlanjutan program setelah kegiatan selesai dilaksanakan adalah sebagai berikut;

1. Pelaksanaan tahap awal berupa sosialisasi dan pelatihan Bioentrepreneursihp Agar pemanfaatan pelatihan wirausaha berbasis entrepreneurship berjalan sesuai dengan maksud dan tujuan pondok pesantren meluluskan santri yang memiliki jiwa entrepreneur.



Gambar 2. Tahap 1 Proses Sosialisasi

Proses selanjutnya berupa pelatihan pembuatan tempe “Nagataon” Buah Naga dan Beton nangka kepada santri di Pondok Pesantren. Dapat dilihat pada gambar 3 berikut.

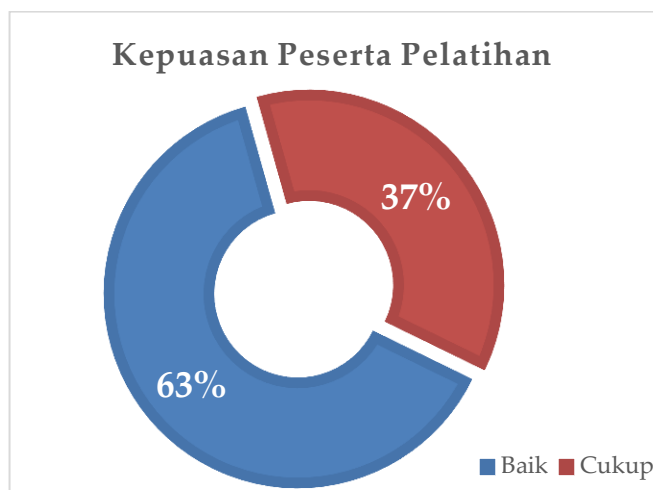


Gambar 3. Proses Pelatihan Pembuatan

2. Peninjauan dan pendampingan Agar pemanfaatan pelatihan wirausaha berbasis entrepreneurship berjalan sesuai dengan maksud dan tujuan pondok pesantren meluluskan santri yang memiliki jiwa bioentrepreneur. Pada proses ini santri deibekali dengan pelatihan pengemasan dan pemasaran produk olahan dengan bertujuan dapat menanamkan jiwa entrepreneurship di para santri.
3. Evaluasi Program
Rencana dan tahapan selanjutnya adalah evaluasi program kegiatan yang

dilakukan oleh tim pelaksana program PKM dengan melibatkan mitra yang bertujuan untuk mengetahui apakah seluruh program PKM sudah dilaksanakan dan diaplikasikan dengan baik.

Dari proses kegiatan yang dilakukan, kami mengukur angket kepuasan pelatihan kepada para santri, dengan rincian dapat di lihat pada gambar berikut.



Gambar 4. Kepuasan Peserta Pelatihan

KESIMPULAN

Kesimpulan kegiatan dan evaluasi program kegiatan yang dilakukan oleh tim pelaksana program PKM dengan melibatkan mitra yang bertujuan untuk mengetahui apakah seluruh program PKM sudah dilaksanakan dan diaplikasikan dengan baik. Hal ini didasari oleh hasil angket kepuasan pesera pelatihan dengan rincian 61,86 menyatakan baik, dan 35,67% menyatakan cukup.

DAFTAR PUSTAKA

- Fairus, S., Haryono, Miranthi, A., dan Apriyanto, A. (2010). Pengaruh Konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis terhadap Perolehan Glukosa yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka, Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia 'Kejuangan' UPN Veteran Yogyakarta.
- Hayati, S.(2009).PengaruhWaktuFermen- tasiterhadapKualitas Tempe Dari BijiNangka (*Artocarpus hetero- phyllus*) dan Penentuan Kadar ZatGizinya, Skripsi, Departemen Kimia, FMIPA, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Muttaqin, R. (2016). Kemandirian dan pemberdayaan ekonomi berbasis pesantren (studi atas peran Pondok Pesantren Al-ittifaq Kecamatan Rancabali Kabupaten Bandung terhadap kemandirian eknomi santri dan pemberdayaan ekonomi masyarakat sekitarnya). *JESI (Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia)*, 1(2), 65-94

- Ristia, E. (2014). Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka dan Tempe Kedelai, Laporan Penelitian, Prodi Pendidikan Biologi, Jurusan PMIPA, FKIP, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi, (1997), *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Edisi keempat, Liberty, Yogyakarta.
- Suyatman, U. (2017). Pesantren Dan Kemandirian Ekonomi Kaum Santri (Kasus Pondok Pesantren Fathiyyah Al-Idrisiyyah Tasikmalaya). *Al-Tsaqafa: Jurnal Ilmiah Peradaban Islam*, 14(2), 303-314.
- Wadi, M. (2018). Potensi dan peran pesantren dalam mengembangkan ekonomi masyarakat: studi pada Pondok Pesantren Miftahul Ulum Panyeppean Pamekasan (Doctoral M.H.I. Abbas, dkk. *SANTRIPRENEUR: Program Peningkatan Kemampuan 100 dissertation*, UIN Sunan Ampel Surabaya).
- Rudi, L., & Haikal, H. (2014). Modal Sosial Pendidikan Pondok Pesantren Social Capital Of Boarding School Education. *Harmoni Sosial: Jurnal Pendidikan IPS*, 1(1).
- Widodo, W. (2012). Pemanfaatan Biji Nangka (*Artocarpusheterophyllus*) sebagai Substrat Pembuatan Tempe Biji Nangka dengan Variasi Kadar Ragi dan Lama Fermentasi, Skripsi, Prodi Biologi, Fakultas sains dan Teknologi, UIN Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Yuliana, A. dan Rindjani, L. (2015). Pengaruh Penambahan Berat Jamur Tempe (*Rhizopus oligosporus*) terhadap Kualitas Tempe Biji Nangka, *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, Vol. 13, No. 1, pp. 9-13.