

PENGEMBANGAN DESA BEJI SEBAGAI WISATA EDUKASI KAMPUNG TEMPE

Meiria Istiana Sari¹, Ambar Fidyasari², Kiantoro Andiek Setiawan³

¹) Program studi DIII Analis Farmasi Dan Makanan Akademi, ²) Analis Farmasi Dan Makanan Putra Indonesia Malang, ³) Program studi DIII Farmasi Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang
e-mail: fidyafloss@gmail.com

Abstrak

Desa Beji salah satu desa di Kota Batu yang terkenal dengan pengrajin tempe. Desa ini menjadi kampung terbesar tempe kedua di Malang raya setelah Sanan. Tempe merupakan salah satu warisan budaya tak benda yang diajukan ke UNESCO. Keunggulan ini kurang ditonjolkan sehingga perlu dilakukan pendampingan serta pengembangan di desa Beji yang potensinya di kota Batu sangat menjanjikan. Batu yang kerap dengan kota wisata menjadi pusat para wisatawan baik *domestic* maupun mancanegara. Sehingga dengan menggali potensi di Beji maka dapat mengenalkan bagaimana desa ini berkembang menjadi pusat wisata edukasi tempe. Metode pengabdian dilakukan melalui transfer keilmuan ke masyarakat dan pengrajin tempe, khususnya kelompok wanita Tani Asri, dikemas dalam penyampaian materi secara klasikal, *workshop* dan praktik pengenalan wisata edukasi tempe, pendampingan entrepreneur dan evaluasi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini memiliki beberapa tahapan dimulai dari identifikasi permasalahan mitra perlunya edukasi pentingnya wisata tempe bagi Desa dan pembekalan transfer keilmuan tentang tempe. Hal ini terlihat dari hasil survei terhadap pentingnya wisata edukasi di desa ini yang menunjukkan 90%, pendampingan dari hasil *entrepreneur* 85%, promo diadakanya Festival Beji Kampung Tempe 97%, sehingga didapatkan hasil kepuasan keseluruhan sebesar 87%.

Kata kunci: Batu-Beji, Kampung tempe, Desa Wisata

Abstract

Beji village is one of the villages in Batu city which is famous for tempe craftsmen. This village is the second largest tempe village in Malang, after Sanan. Tempe is one of the intangible cultural heritage submitted to UNESCO. This advantage is not highlighted so that it is necessary to provide assistance and development in Beji village whose potential in Batu city is very promising. Batu, which is often a tourist city, becomes the center of tourists, both domestic and foreign. So by exploring the potential in Beji, you can introduce how this village has developed into a tempe educational tourism center. The service method is carried out through the transfer of knowledge to the community and tempe craftsmen, especially the women's group Tani Asri, packaged in classical material delivery, workshops and the introduction of tempe educational tourism practices, mentoring entrepreneurs and evaluations. This community service activity has several stages starting from identifying partner problems, the need for education on the importance of tempeh tourism for the village and providing knowledge transfer about tempe. This can be seen from the results of a survey on the importance of educational tourism in this village which shows 90%, assistance from entrepreneurs is 85%, promos for the Beji Village Tempe Festival 97%, so that the overall satisfaction result is 87%..

Keywords: Batu-Beji, tempe villages, tourist village

PENDAHULUAN

Desa Beji kecamatan Junrejo kota Batu merupakan salah satu pusat pengrajin tempe, sehingga mendapat julukan kampung tempe. Kampung tempe BEJI merupakan salah satu "kampung Tempe" terbesar di kota Batu. Penduduk di desa tersebut sudah turun temurun membuat tempe. Perekonomian daerah akan berkembang bila industri kecil dan menengah yang ada di desa/kelurahan mampu tumbuh dan bertahan hidup. Pemerintah Indonesia telah memberikan kebijakan khusus tentang Perindustrian dalam Undang-Undang RI Nomor 3 Tahun 2014 dan

berusaha meningkatkan kemampuan industri kecil dan menengah menjadi industri yang tangguh, mandiri, dan unggul (Endra dkk, 2018)

Mewujudkan industri yang mandiri unggul maka desa Beji ini memiliki potensi untuk dikembangkan dengan adanya pendampingan sehingga industri kecil tempe di desa ini mampu berkembang pesat. Akan tetapi potensi ini masih kurang ditonjolkan padahal Kota Batu merupakan salah satu tempat wisatawan domestic dan mancanegara. Didukung keindahan alam yang cukup indah serta pengrajin tempe yang merata di setiap rumah sehingga potensi untuk dijadikan desa wisata ini cukup menjanjikan. Penelitian Fidyasari 2020 di Beji telah memberikan edukasi kepada pengrajin tempe tentang program dasar dan pentingnya keamanan pangan untuk industri tempe. Pengrajin belum memahami secara benar pentingnya prasyarat dasar dan keamanan pangan sehingga terkadang tempe yang dihasilkan kualitasnya kurang baik. Prasyarat dasar (GMP) tentang lingkup bangunan dan tenaga kerja ini bertujuan untuk memberikan tindakan perbaikan bagi pengrajin agar nantinya dapat menjamin kualitas dan keamanan produk tempe yang dihasilkan. Melalui pendampingan tersebut maka dirasa desa ini perlu ditingkatkan taraf hidupnya karena sisi dasar tentang keamanan pangan bagi industry sudah cukup baik, tinggal bagaimana mengemas sehingga potensi desa ini dapat terus dipacu untuk lebih baik.

Para pengrajin tempe didesa ini terlihat sibuk memproduksi pada saat siang hingga tengah malam. Menjelang dini hari pengrajin tempe bersiap mengantarkan barang dagangannya ke pasar. Di Kota Malang jawa Timur ada dua kampung tempe, Tempe di desa BEJI adalah salah satu sentra tempe kedua setelah SANAN yang berlokasi di kota Malang. Selain tempe, pengrajin juga melakukan pengolahan menjadi tempe generasi Dua sebagai inovasi baru dari produk tempe. Tempe adalah makanan "*Super food*" yang memiliki nilai gizi setara dengan protein hewani. Tempe juga mampu mempromosikan kuliner Nusanatara ke Dunia. Dimana sejarah tempe dari "serat centhini" yang berasal dari Jawa sebelum abad ke -16. Oleh masyarakat Jawa tempe selalu masuk dalam menu keseharian yang tak pernah terlewatkan

Melihat potensi di desa Beji tersebut maka tujuan dari pendampingan masyarakat di desa ini adalah meningkatkan industry atau UKM pengrajin tempe dalam pendapatan perkapita. Menjadikan Beji sebagai pusat wisata edukasi tempe di kota wisata Batu nantinya dengan pendirian omah tempe. Hal ini bisa menjadi pemasukan bagi desa khususnya karena setiap rumah adalah pengrajin tempe. Omah Tempe ini dibangun untuk menjawab kebutuhan masyarakat untuk mendapatkan tempe berkualitas. Di sisi lain, Omah Tempe ini kedepan akan menjadi tempat pendidikan, pelatihan, penelitian, dan pariwisata berskala nasional.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini akan disusun menjadi 3 bagian, yaitu:

1. Studi pendahuluan Studi pendahuuan ini penting untuk menyerap aspirasi dari warga sekitar. Dengan bantuan perangkat Desa dan Karangtaruna setempat. Hal yang dilakukan adalah mengumpulkan warga baik laki-laki maupun perempuan untuk diajak diskusi bersama mengenai permasalahan di desa Beji.
2. Pelaksanaan Program Program pengabdian yang kami laksanakan adalah mengacu dari studi pendahuluan, sehingga tidak ada permasalahan yang terlewatkan.

Proses pertama yang dilakukan untuk mengembangkan Desa Wisata Beji yaitu dengan cara sosialisasi kepada masyarakat Desa bahwa pengembangan Desa Beji ini penting dilakukan guna meningkatkan kualits hidup masyarakat.

Kedua dengan adanya program pelatihan-pelatihan yang dapat mengembangkan Desa Wisata Beji selanjutnya pengembangan Desa Wisata beji juga menjalin kerjasama dengan pihak atau lembaga lain yang concern dan peduli terhadap perkembangan sektor pariwisata di Desa ini. Adapun wisata yang ditawarkan yaitu Omah Tempe yang nantinya memfasilitasi tempat edukasi bagi wisatawan yang berkunjung dan ingin belajar, para pelajar mulai TK hingga mahasiswa yang ingin belajar terkait pengolahan tempe. Di sini ada berbagai macam destinasi wisata diantaranya pusat tempe generasi kedua, pengolahan tempe dengan higienis dan spot foto 3 dimensi berbasis kedelai dan tempe. Dengan didirikannya desa wisata Beji ini diharapkan dapat menumbuhkan kesadaran masyarakat bahwa sebenarnya kegiatan yang mereka lakukan sehari-hari menarik bagi wisatawan.

Ketiga dengan pendampingan entrepreneur bagi UKM Wanita Tani Asri di desa Beji dalam pengolahan tempe generasi kedua. Sehingga ini dapat dijadikan oleh oleh para wisatawan yang berkunjung didesa Beji.

3. Review hasil atau evaluasi hasil diharapkan sebulan setelah pengabdian dilakukan, apakah akan berhasil atau ada yang perlu dikoreksi dari program pemberdayaan, sehingga pemberdayaan ini mampu bermanfaat untuk masyarakat seperti yang kami inginkan. (Harmayani, 2012)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberdayaan masyarakat adalah sebuah konsep pembangunan ekonomi yang merangkum nilai-nilai sosial. Konsep ini membangun paradigma baru dalam pembangunan, yakni yang bersifat “*people- centered, participatory,empowering, and sustainable*”. Desa wisata yang dimaksud yaitu suatu kawasan pedesaan yang memancarkan keseluruhan suasana yang mencerminkan keaslian pedesaan, baik dari kehidupan sosial ekonomi, sosial budaya, adat istiadat, keseharian, memiliki arsitektur bangunan dan struktur tata ruang desa yang khas, atau kegiatan perekonomian yang unik dan menarik serta mempunyai potensi untuk dikembangkan pada berbagai komponen pariwisata. Dari potensi yang dimiliki tersebut, dapat dikembangkan untuk kemudian digunakan untuk mencukupi kehidupan masyarakatnya. Menurut Totok, 2015 Pengembangan desa wisata pada dasarnya adalah proses bagaimana sebuah desa dapat berkembang dan sebagai pusat yang memiliki unsur hiburan dan pendidikan. Pembangunan sektor pariwisata sangat potensial sekali untuk mewujudkan kesejahteraan masyarakat dengan melibatkan peran aktif masyarakat dalam pengolaannya.

.Hal ini diterapkan di desa Beji mengingat di desa ini merupakan pusat pengarajin Tempe yang terbesar di kota Batu. Tempe yang diproduksi setiap harinya oleh kelompok UMKM ini sekitar 200 sd 300 kg/hari. Tempe merupakan makanan tradisional yang telah lama dikenal di Indonesia. Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai di Indonesia dilakukan dalam bentuk tempe, 40% tahu dan 10% dalam bentuk produk lain (seperti tauco, kecap dan lain-lain). Tempe merupakan pangan asli Indonesia yang dibuat melalui proses fermentasi biji kedelai dengan jamur *Rhizopus spp.* Tempe merupakan ‘*low cost nutritious food*’ yang dikonsumsi oleh semua golongan sosial-ekonomi di Indonesia.(Fidyasari, 2021)

Hal hal yang dihasilkan dari pengabdian ini meliputi: Pelatihan Manajemen Organisasi Masyarakat (MOM) dimana Tim pengabdian (mahasiswa) dan dosen memberikan pelatihan mengenai manajemen organisasi masyarakat dengan cara musyawarah. Serta pembentukan tim pengelola untuk menjaga kesinambungan program ini dan mengelola administrasi produk dari masyarakat binaan dalam hal ini untuk wisata omah tempe. Pelatihan pengolahan hingga proses penjualan produk tempe generasi kedua. Masyarakat diberikan pendampingan dan pelatihan cara penerimaan terhadap para wisata yang akan berkunjung ke omah tempe, mulai dari cara edukasi, pengenalan produk tempe dan hasil olahannya. Ketiga Pelatihan pemasaran dan publikasi Pada tahap ini, tim memberikan pelatihan mengenai pemasaran dan publikasi produk dengan cara menggunakan media sosial maupun media cetak dengan baik dan benar sehingga masyarakat dapat menambah wawasan di bidang teknologi. Keempat Pengawasan keberlanjutan program kepada masyarakat desa binaan, Tim melakukan pengawasan atau monitoring kepada masyarakat yang menjalankan program ini. Dan terakhir Evaluasi program Pada tahap ini, tim melakukan evaluasi atau revisi terhadap program yang dilakukan. Program pendampingan kepada masyarakat terlihat pada gambar 3.1



Gambar 3.1 Program Pendampingan Awal di Desa Beji

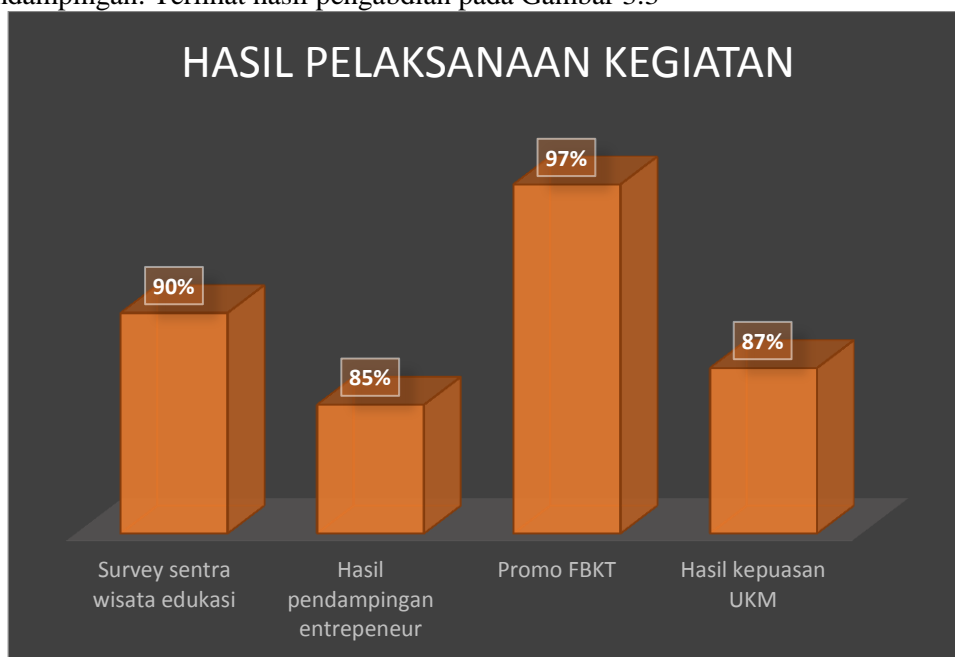
Menurut Perdes No 5 Tahun 2014 tentang Pengembangan Desa Wisata pasal 1 menyatakan bahwa desa wisata adalah wilayah pelestarian alam lingkungan ekosistem serta simpul budaya tradisional masyarakat dengan tidak menghambat perkembangan warganya untuk meningkatkan kesejahteraan hidupnya melalui usaha kepariwisataan. Menurut Totok Mardikanto, dkk (2015) dalam Buku Pedoman Rintisan Model Desa Berdikari Provinsi Jawa Tengah menyatakan bahwa desa wisata adalah suatu kawasan pedesaan yang memancarkan keseluruhan suasana yang mencerminkan keaslian pedesaan, baik dari kehidupan sosial ekonomi, sosial budaya, adat istiadat, keseharian, memiliki arsitektur bangunan dan struktur tata ruang desa yang khas, atau kegiatan perekonomian yang unik dan menarik serta mempunyai potensi untuk dikembangkan pada berbagai komponen kepariwisataan. Melalui hal ini pengabdian memberikan solusi dengan menyajikan desa dengan adanya event Festival Beji kampung Tempe atau (FBKT) 2021. Desa Beji memiliki adat istiadat yang unik dengan adanya ritual desa, kesenian jaran kepang dan sanduk serta tari khas Beji berupa tari Gembang Dele. Dengan adanya festival Beji Kampung tempe ini masyarakat memberikan sumbang sih seluruh hasil olahan tempe untuk diarak dan disajikan pada kegiatan festival beji kampung tempe yang terlihat pada gambar 3.2



Gambar 3.2 Festival Beji Kampung Tempe 2021

Pada dasarnya desa wisata lebih menonjolkan kearifan lokal dan budaya setempat. Disamping itu pengelolaanya juga langsung dari masyarakat setempat dengan memanfaatkan potensi alam, sosial, ekonomi, budaya, sejarah maupun tata ruang yang ada. Hal ini sejalan dengan tujuan dari desa wisata itu sendiri yaitu menggali potensi desa, memperluas lapangan kerja, ruralisasi, menumbuhkan rasa bangga masyarakat terhadap desanya, dan memperkokoh persatuan bangsa. Pembentukan desa wisata biasanya dikarenakan desa tersebut mempunyai ciri khas, daya tarik yang mampu dikomersilkan. Daya tarik wisata merupakan segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan. Selain adanya kesenian desa Beji pada festival ini juga seluruh masyarakat desa mengadakan pertunjukan bazar dengan olahan serba tempe. tempe sangat fungsional jika dijadikan alternatif pembuatan tempe generasi ke

dua. Dilihat dari sisi nilai gizi yang masih tinggi yaitu proteinnya masih 10,2 persen sehingga dapat digunakan menjadi produk olahan yaitu tempe generasi dua. Hasil olahan tempe generasi dua juga masih memiliki nilai protein yang cukup tinggi yaitu 8.5 % untuk olahan kue basah (es cream, puding, samosa) dan 6.8 % untuk produk kering seperti (cokies, pastry, pie tempe). Babu, 2009 menyatakan bahwa kandungan protein yang cukup tinggi dari tempe mampu dijadikan produk olahan seperti kue kering ataupun olahan tempe yang lain. Adapun pemahaman dan perekonomian warga desa beji juga semakin meningkat, hal ini dapat meningkatkan pengenalan terhadap pentingnya wisata edukasi tempe sehingga mampu membantu promosi bahwa Batu terkenal dengan olahan tempe nya di desa Beji. Hal ini terlihat dari hasil kuesioner yang diberikan saat proses pendampingan. Terlihat hasil pengabdian pada Gambar 3.3



Gambar 3.3 Hasil Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Pada hasil diatas terlihat dimana saat pengabdi memberikan kuesioner kepada masyarakat binaan dan UMKM didapatkan hasil bahwa survei terhadap pentingnya sentra wisata edukasi tempe di Beji 90% UKM menjawab perlu. Hal tersebut menunjukkan bahwa memang di Desa Beji Layak untuk dijadikan wisata edukasi. Sentra tempe ini dibutuhkan dalam membangun Beji menjadi kawasan wisata edukasi tempe. Dengan adanya pemahaman dan pelatihan yang sudah diberikan kepada UKM maka desa ini pantas untuk dijadikan Sentra wisata edukasi tempe. Hasil pendampingan *entrepreneur* yang sudah dilakukan juga menunjukkan keberhasilan 85%. Artinya dengan pendampingan ini kedepan wisata edukasi tempe cukup menjanjikan apabila satu wilayah dalam RT mampu melakukan entrepreneur khusus olahan tempe. Ketiga dengan hasil survei dan pendampingan ini maka digagaslah Festival Beji Kampung Tempe (FBKT) 2021. Gagasan ini dilihat hasil yang menunjukkan 97% cukup baik. Dimana dengan adanya FBKT ini maka dapat mengundang para wisata *domestic* dan macam negara. Pada FBKT tersebut ditampilkan seluruh seni dan kebiasaan adat istiadat di desa beji yang sangat mengagumkan. Dari ketiga kegiatan tersebut didapatkan hasil kepuasan sebesar 87% sehingga dalam kegiatan pengabdian ini keberhasilan program masih harus terus ditingkatkan dengan kerja sama dari berbagai pihak sehingga nantinya di Desa Beji dapat menjadi Kawasan wisata edukasi khususnya tempe.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, maka dapat disimpulkan bahwa desa Beji cukup menjanjikan untuk dikembangkan menjadi wisata edukasi Tempe. Hal ini akan meningkatkan taraf hajat hidup masyarakat, meningkatkan wisatawan dan pelajar dalam edukasi olahan tempe. Menciptakan perbaikan ekonomi bagi warga yang terdampak corona virus -19 yng harus dirumahkan, perputaran dana semakin efektif, dan meningkatkan jiwa

entrepreneur UKM tempe. Hal ini terlihat dari hasil survei terhadap pentingnya wisata edukasi di desa ini yang menunjukkan 90%, pendampingan dari hasil *entrepreneur* 85%, promo diadakanya Festival Beji Kampung Tempe 97%, sehingga didapatkan hasil kepuasan keseluruhan sebesar 87%. Dari hasil tersebut menjadikan kampung tempe Beji lebih bersahaja dan dikenal oleh para wisata domestic maupun mancanegara.

SARAN

Mitra binaan dari desa perlu diperluas tindak hanya untuk 1 wilayah sehingga benar2 bisa dijadikan wisata edukasi bagi 1 wilayah yang lain. Bekerja sama dengan pemerintah daerah dalam proses pembangunan Omah tempe karena membutuhkan dana cukup besar dalam mencukupi alat alat yang sesuai dengan *Good Manufacturing Practise*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada warga Desa Beji yang sangat membantu dan mensupport kegiatan ini. Lembaga penelitian dan pengabdian kepada Masyarakat Akademi Farmasi dan Akademi Analisis Farmasi Dan Makanan Putra Indonesia Malang dalam pemberian dana pengabdian sehingga dapat mendukung kampung tempe Beji Kota Wisata Batu.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2008. Sehat Dengan Tempe. Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan dengan Tempe. PT Dian Rakyat, Jakarta
- Babu D, Bhakyaraj & Vidhyalaksmi. 2009. A low cost Nutritious Food “Tempeh”. Journal Of Dairy & Food Science 4(1): 22-27P.
- Fidyasari, A. Sentot Joko Raharjo dan Wirastika. 2021. Optimizing the Role of Tempe Makers in the Development of KAMPUNG TEMPE Potentials as the Pioneer of Food and Climate Sovereignty. ENGAGEMENT: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. [Vol 5 No 1 \(2021\): May 2021](https://doi.org/10.29062/engagement.v5i1.250). <https://doi.org/10.29062/engagement.v5i1.250>
- Harmayani, E. 2014. *Manfaat Pangan Fungsional Bagi Penyandang Penyakit Degeneratif*. Annual Scientific Meeting 2014 Dies Natalis Fak. Kedokteran UGM ke-68 dan HUT RSUP Dr. Sardjito ke-32, Yogyakarta
- Hesty Pratiwi, 2017. Strategi pemberdayaan masyarakat melalui desa wisata mandiri di desa Wanurejo kecamatan borobudur kabupaten magelang. Skripsi. Pendidikan luar sekolah fakultas ilmu pendidikan universitas negeri semarang.
- Totok Mardikanto, Poeworko Soebianto, 2015. Pemberdayaan Masyarakat dalam Persepektif Kebijakan Publik. Bandung: Penerbit Alfabeta, 2015