

MEPKURI: MESIN PEMISAH KULIT ARI KEDELAI UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS PENGRAJIN TAHU - TEMPE YANG TERDAMPAK PANDEMI

Febi Kurniawan^{1*}, Rahmat Hidayat², Rizki Achmad Darajatun³

¹⁾ Program Studi Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Singaperbangsa Karawang

^{2,3)} Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Singaperbangsa Karawang
e-mail: febi.kurniawan@fkip.unsika.ac.id

Abstrak

Mitra dalam program ini adalah 1) Kelompok Pengrajin Tempe Mulya Jaya Abadi Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi, 2) Kelompok Pengrajin Tempe Berkah Joyo Mulyo Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi. Desa Hegarmukti juga memiliki potensi yang besar sebagai UMKM dan Industri Tempe, bahkan banyak orang yang menekuni sebagai pengrajin tempe dan tahu. Potensi tersebut, mengalami beberapa permasalahan seperti pada proses pembuatan tempe dan pemisahan kulit ari kedelai menjadi produk pangan tempe, dimana sering kali terjadi kendala atau pun cedera ketika pembuatan tempe dan pemisahan kulit ari kedelai. Dengan mengamati dan mempraktikkan sulitnya pembuatan tempe dan pemisahan kulit ari kedelai secara konvensional maka penulis muncul keinginan untuk mendesiminasikan produk teknologi MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai) ke Masyarakat Mitra yang dapat mempermudah melakukan proses pembuatan tempe dan pemisahan kulit ari kedelai. Dengan adanya alat yang dibuat diharapkan proses pembuatan tempe dan pemisahan kulit ari kedelai menjadi lebih mudah dan lebih aman serta mampu untuk meningkatkan produktivitas pengrajin tempe yang terdampak pandemi covid-19. Karena belum ada alat bantu pembuatan tempe dan pemisah kulit ari kedelai di desa Hegarmukti maka desiminasi alat MEPKURI ini kami lakukan di desa tersebut dengan memberikan dua alat MEPKURI, melakukan sosialisasi dan pendampingan penggunaan alat sehingga alat tersebut efektif untuk meningkatkan produktifitas pembuatan tempe.

Kata Kunci: Desa Hegarmukti, Bekasi, Pengrajin, Tempe

Abstract

Partners in this program are 1) Mulya Jaya Abadi Tempe Craftsmen Group, Hegarmukti Village, Central Cikarang District, Bekasi Regency, 2) Joyo Mulyo Berkah Tempe Craftsman Group, Hegarmukti Village, Central Cikarang District, Bekasi Regency. Hegarmukti Village also has great potential as an MSME and Tempe Industry, even many people who work as tempe and tofu craftsmen. This potential, experienced several problems such as in the process of making tempeh and separating soybean husks into tempeh food products, where obstacles or injuries often occur when making tempeh and separating soybean husks. By observing and practicing the difficulties of conventionally making tempeh and separating soybean husks, the authors appear to want to disseminate MEPKURI technology products (Soybean Extract Separator Machine) to the Partner Community which can facilitate the process of making tempeh and separating soybean husks. With the tools made, it is hoped that the process of making tempeh and separating soybean husks will be easier and safer and able to increase the productivity of tempeh craftsmen affected by the COVID-19 pandemic. Because there are no tools for making tempeh and soybean husk separator in Hegarmukti village, we disseminated this MEPKURI tool in the village by providing two MEPKURI tools, conducting socialization and mentoring on the use of tools so that these tools are effective in increasing the productivity of making tempeh.

Keywords: Hegarmukti Village, Bekasi, Craftsmen, Tempe

PENDAHULUAN

Mitra dalam program ini adalah 1)Kelompok Pengrajin Tempe Mulya Jaya Abadi Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi, 2) Kelompok Pengrajin Tempe Berkah Joyo Mulyo Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi. Kelompok pengrajin tempe yang sebagian besar adalah laki-laki. Seperti yang kita ketahui daerah Kabupaten Bekasi merupakan salah satu daerah yang terkenal akan produk Industrinya.

Salah satunya adalah Warga di Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi, yang sebagian besar pendapatan masyarakatnya adalah dari Industri Tempe, UMKM dan buruh, Wiraswasta. Seperti yang kita ketahui bahwa di wilayah Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi dan sekitarnya merupakan potensi yang besar sebagai UMKM dan Indutri Tempe, bahkan banyak orang yang menekuni sebagai pengrajin tempe dan tahu.

Kecamatan Cikarang Pusat berbatasan dengan Kabupaten Karawang di timur, kecamatan Cikarang Timur di utara, kecamatan Cikarang Selatan di barat, dan kecamatan Serang Baru di Selatan. Kecamatan Cikarang Pusat terdiri dari enam desa yaitu; (1) Hegarmukti; (2) Cicau; (3) Jayamukti; (4) Pasirranji; (5) Pasirtanjung; (6) Sukamahi. Kecamatan ini juga merupakan ibu kota dari Kabupaten Bekasi. Desa Hegarmukti merupakan Desa padat penduduk di Kecamatan Cikarang Puasat yang memiliki luas 7,0 Km², dengan jumlah padat penduduk sebesar 18.685 jiwa (BPS, 2018:13).

Pada saat sekarang ini permintaan pasar produk tempe yang terus meningkat membuat para pengerajin tempe harus meningkatkan jumlah produksi. Meningkatnya kebutuhan kedelai di dalam negeri dikarenakan oleh konsumsi yang terus meningkat seiring dengan pertambahan jumlah penduduk. Disamping Indonesia sebagai produsen kedelai terbesar di kawasan ASEAN, namun importasinya juga paling besar. Setiap tahunnya kebutuhan kedelai di Indonesia mengalami peningkatan, hal tersebut senada dengan data yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik. Pada Maret 2017 nilai impor komoditas kedelai mencapai 207,8 ribu ton dengan nilai US\$ 92.6 juta, di April 2017 mengalami peningkatan menjadi 242,2 ribu ton dengan nilai US\$ 108 juta (Badan Pusat Statistik). Selain itu, masyarakat mengolah kedelai menjadi berbagai produk pangan seperti tempe, tahu, tauco, kecap, susu dan sebagainya. Sekitar 60% dari kebutuhan kedelai diolah menjadi produk pangan tempe. Rata-rata konsumsi tempe per kapita seminggu pada tahun 2017 mencapai 0,147 kg (Badan Pusat Statistik). Nilai tersebut telah meningkat dari tahun-tahun sebelumnya.

Peningkatan produksi juga harus efisien, baik dari segi biaya, waktu dan tenaga. Diperlukan teknologi yang tepat guna untuk mendukung peningkatan produksi tersebut. Salah satunya adalah teknologi untuk memisahkan kulit ari dalam pembuatan tempe. Selama ini, kebanyakan pengrajin tempe mengerjakannya dengan cara manual yaitu dengan menginjak-nginjak kedelai dengan kaki. Sedangkan untuk perusahaan atau industri pembuatan tempe yang lebih maju sedikit penggunaan teknologinya menggunakan penggiling kedelai dengan penggilas batu yang mengandalkan tenaga otot manusia. Tentu saja hal tersebut sangat memerlukan waktu yang lama dan melelahkan.

Permasalahan yang dialami mitra dalam memisahkan kulit ari kedelai dan membuat tempe, selain membutuhkan tenaga yang kuat faktor keamanan juga kurang diperhatikan, jika tidak hati-hati atau meleset dalam proses memisahkan kulit ari kedelai akan menjadi rusak dan tempe tidak berkualitas. Dalam proses pemisahan kulit ari tersebut juga memerlukan beberapa kali proses penyaringan dan kedelai masih bercampur, dibutuhkan proses penyaringan untuk memisahkan keduanya yang membutuhkan waktu yang lama, padahal pemesanan produk tempe sangat banyak. Dengan alasan tersebut maka perlu adanya suatu alat atau mesin yang dapat mempermudah proses tersebut agar hemat waktu, tenaga, dan mempersingkat proses.

Dalam proses pembuatan tempe mengalami beberapa permasalahan seperti pada proses pembuatan tempe dan memisahkan kulit ari kedelai yang di alami Kelompok pengrajin tempe, Buruh pengrajin tempe, dan Penjual tempe serta Masyarakat di Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi adalah kesulitan dalam memisahkan kulit ari kedelai dan membuat tempe yang aman dan efektif. Untuk memisahkan kulit ari kedelai dan membuat tempe, masyarakat hanya menggunakan peralatan konvensional dalam membuat produk tempe yang berkualitas. Sampai saat ini belum ada alat atau mesin pemisah kulit ari kedelai yang dapat bekerja dengan aman dan efektif sehingga dengan segala keterpaksaan manusialah yang bekerja secara manual untuk memisahkan kulit ari kedelai dan membuat tempe. Hal semacam ini di Indonesia merupakan hal yang lazim.

Permasalahan umum yang sering terjadi dalam membuat tempe yaitu membutuhkan waktu yang lama dalam memisahkan kulit ari kedelai karena masih banyak pengrajin tempe yang menggunakan peralatan konvensional dalam memisahkan kulit ari kedelai dan membuat tempe. Dalam mengolah kedelai menjadi produk pangan tempe, para pengerajin tempe masih menggunakan teknologi tradisional untuk memisahkan kulit ari kedelai, yaitu dengan cara kedelai diinjak-injak menggunakan kaki supaya terpisah kulit ari kedelainya. Selain itu, dalam

perkembangan dan pembuatan tempe teknologi yang dipakai tidak mengalami perubahan, misalnya pada proses pemisahan kulit ari kedelai, sebagian besar pengrajin tempe dan masyarakat desa Hegarmukti masih menggunakan penggiling kedelai dengan penggilas batu. Namun, teknologi tersebut membutuhkan proses lanjut. Tentu saja dengan cara tersebut dibutuhkan tenaga yang besar dan fisik yang kuat untuk melakukan proses memisahkan kulit ari kedelai dan membuat tempe.

Dengan adanya MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai) yang dibuat diharapkan proses pembuatan tempe dan pemisahan kulit ari kedelai menjadi lebih mudah dan lebih aman serta mampu untuk meningkatkan produktivitas pengrajin tempe yang terdampak pandemi covid-19. Permasalahan dari sisi penggunaan teknologi dalam proses pembuatan tempe dan pemisahan kulit ari kedelai juga masih banyak Kelompok pengrajin tempe, Buruh pengrajin tempe, dan Penjual tempe serta Masyarakat Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat, Kabupaten Bekasi yang belum memanfaatkan teknologi modern sebagai alat bantu. Sampai saat ini belum ada alat bantu untuk pembuatan tempe dan pemisahan kulit ari kedelai yang dapat bekerja dengan aman dan efektif sehingga dengan segala keterpaksaan manusialah yang bekerja secara manual untuk pembuatan tempe dan pemisahan kulit ari kedelai dari bahan kedelai bisa teroptimalkan. Hal semacam ini di Indonesia merupakan hal yang lazim maka dibutuhkan MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai) dalam membantu pekerjaan dan meningkatkan produktivitas dari pengrajin tempe.

METODE

Program produk teknologi yang di desiminasikan ke Masyarakat ini dimaksudkan untuk memberikan pemahaman, pelatihan, penggunaan dan perawatan produk teknologi kepada Kelompok pengrajin tempe, Buruh pengrajin tempe, dan Penjual tempe serta Masyarakat di Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat, Kabupaten Bekasi yang memiliki potensi dalam produk industri pangan tempe yang sangat besar di wilayah ini. Sebagian besar Masyarakat Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat, Kabupaten Bekasi belum mengetahui kalau teknologi itu penting untuk membantu dan meringankan pekerjaan Buruh dan pengrajin tempe, Penjual tempe serta Masyarakat oleh karena itu diperlukan Program produk teknologi yang di desiminasikan ke Masyarakat berupa MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai). Inovasi dan keterbaruan produk Teknologi MEPKURI (Pemisah Kulit Ari Kedelai) ini menggunakan sistem gilas satu silinder tanpa dukungan blower sebagai pemisah kulit ari kedelai. Tidak seperti alat atau mesin lain kebanyakan, yang menggunakan sistem screw dengan dukungan blower sebagai pemisah kulit ari kedelai.

Berikut adalah beberapa potret kehidupan Buruh dan pengrajin tempe, dan Penjual tempe serta Masyarakat di Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat:



Bahan Kedelai untuk pembuatan Tempe



Membentuk dan memisahkan kulit ari kedelai (Manual)



Bahan Kedelai yang sudah dilepas kulit arinya dimasukkan ke plastik



Pembuatan Tempe (Konvensional)



Membuat tempe dengan konvensional



Tampilan produk Tempe (Konvensional)

Tabel 1. Sumber Daya Manusia Kelompok Pengrajin Tempe, Buruh Pengrajin Tempe, dan Penjual tempe serta Masyarakat Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi

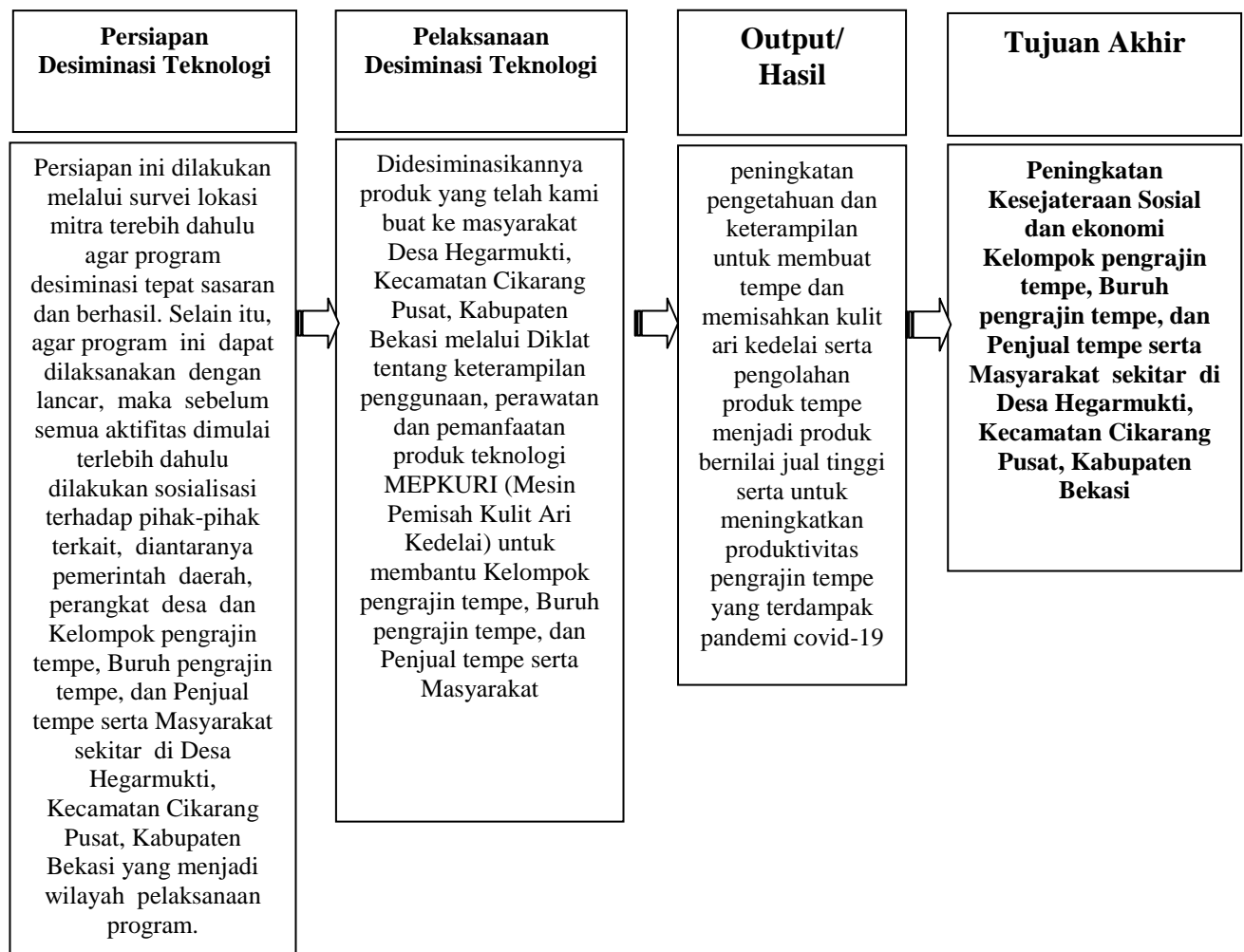
No	Keterangan	Kelompok Pengrajin Tempe “Mulya Jaya Abadi” Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi	Kelompok Pengrajin Tempe “Berkah Joyo Mulyo” Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi
1	Tempat	RT 02 RW 06, Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat	RT 02 RW 05, Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat
2	Jumlah Anggota	25 Orang	15 Orang
3	Ketua	Ahmad Saefudin	Moh. B. Muzaman

Khalayak sasaran yang dipilih adalah Kelompok pengrajin tempe, Buruh pengrajin tempe, dan Penjual tempe serta Masyarakat Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi, dengan alasan : pertama mayoritas penduduk Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi hidup dengan membuat produk pangan tempe, dan menjual tempe serta buruh pembuat dan pemisah kulit ari kedelai. Namun, dalam pembuatan tempe dan memisahkan kulit ari kedelai kita juga disuguhi dengan pemandangan dalam membuat dan memisahkan kulit ari kedelai masih secara manual dan konvensional. Saat ini dalam membuat tempe dan memisahkan kulit ari kedelai masih menggunakan mengolah kedelai menjadi produk pangan tempe, para pengrajin tempe masih menggunakan teknologi tradisional untuk memisahkan kulit ari kedelai, yaitu dengan cara diinjak-injak menggunakan kaki. Kehidupan masyarakat yang sederhana, dengan pola pikir sederhana pula, menjadikan mereka relatif kurang berkembang secara ekonomi, apalagi bagi mereka yang kehidupannya bergantung kepada produk pangan tempe dan tahu. Sampai saat ini belum ada alat pemisah kulit ari kedelai yang dapat bekerja secara efektif dan efisien. Oleh karena itu, dibutuhkan pemanfaatan MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai) dan portabel dalam memisahkan kulit ari kedelai dan membuat tempe. MEPKURI (Pemisah Kulit Ari Kedelai) ini menggunakan sistem gelas satu silinder tanpa dukungan blower sebagai pemisah kulit ari kedelai. Tidak seperti alat atau mesin lain kebanyakan, yang menggunakan sistem screw dengan dukungan blower sebagai pemisah kulit ari kedelai.

Alasan kedua: penduduk Desa Hegarmukti Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi mayoritas adalah Pengrajin Tempe, Masyarakat, Pedagang, dan buruh tempe. Penyiksaan fisik dan nurani dipentaskan berkali-kali ketika kita mengamati nasib Pengrajin serta Masyarakat, Pedagang, dan buruh pembuat tempe dalam membuat, membentuk dan memisahkan kulit ari kedelai yang membutuhkan banyak tenaga dan gerakan. Dalam mengolah kedelai menjadi produk pangan tempe, para pengrajin tempe masih menggunakan teknologi tradisional untuk memisahkan kulit ari kedelai, yaitu dengan cara diinjak-injak menggunakan kaki. Dalam proses tersebut juga

memerlukan beberapa kali proses penyaringan dalam memisahkan kulit ari dan kedelai masih bercampur, dibutuhkan proses penyaringan untuk memisahkan keduanya yang membutuhkan waktu yang lama. Banyak diantara kita hanya sekedar melihat tetapi tidak mampu memberikan kontribusi untuk sedikit meringankan mereka. Punggung, otot, dan sebuah tangan dan kaki yang mereka gunakan, tanpa takut sedikitpun akan resiko yang akan mereka tanggung sekarang atau pun dikemudian hari. Dengan adanya MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai) diharapkan Pengrajin Tempe serta Masyarakat, dan buruh pembuat tempe bergerak lincah dalam membentuk dan membuat tempe yang berkualitas.

Tabel 2. Metode dan langkah Program produk teknologi yang di desiminasikan ke Masyarakat



HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan baku pembuatan Mesin ini tidak sulit dicari bahkan dapat dibuat dengan material-material bekas seperti yang penulis lakukan. Bahan yang dipakai pada mesin ini adalah sebagai berikut; Mild Steel, Stainless steel, Rubber, Motor penggerak dan dengan memanfaatkan pipa besi dengan diameter 3 cm bekas tempat tidur jaman dahulu yang sudah tidak dipakai untuk membuat rangka mesin. Sedangkan Puli dan streng penggerak, Motor listrik ½ PK, Panel kontrol, Rangka mesin dibuat dengan bahan yang mudah didapat di toko Isitrik dan elektronik. Pada dasarnya Mesin yang sudah dibuat dapat dibuat dengan bahan-bahan yang baru jika ingin di pasarkan.

Spesifikasi Mesin

Mesin yang telah diciptakan terdiri dari 2 buah bagian (bagian mekanik dan elektrik). Satu (bagian mekanik) untuk Unit corong mesin, Katup untuk tempat keluar kedelai, Puli dan streng penggerak, dan Rangka mesin. Yang kedua (bagian elektrik) terdiri Motor listrik ½ PK, dan Panel kontrol.

Berikut adalah spesifikasi Mesin yang akan dibuat:

Nama Alat/Mesin : MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai)
 Fungsi Kegunaan : untuk mempermudah proses membuat tempe dan memisahkan kulit ari kedelai

Jenis Produk yang dihasilkan : Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai

Kecepatan Memisahkan kulit ari: 60 detik

Dimensi Alat/Mesin :

No Keterangan Ukuran

1. Tinggi Alat 85 cm

2. Lebar Alat 40 cm

3. Panjang 60 cm

Bahan :

- Motor penggerak, puli dan streng

- Tombol kontrol

- Mild Steel

-Stainless steel

- Rubber

- Motor penggerak

Sumber Tenaga : listrik AC 220 volt

Alur Proses Diseminasi Produk Teknologi MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai)

Berikut adalah alur proses produk teknologi yang di desiminasikan ke Masyarakat yang akan dilakukan:

Sistem Kerja Mesin

Alat ini MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai) bekerja dengan sistem mekanik dan elektrik. Selain itu, sistem dan proses kerja/penggunaan alat/mesin pemisah kulit ari kedelai ini adalah sebagai berikut:

a. Tutup katup tempat keluar kedelai

b. Masukkan kedelai yg sudah direbus kedalam corong mesin

c. Siapkan wadah utk kedelai dan utk kulit arinya

d. Hidupkan mesin, atur kecepatan sesuaikan dg kapasitas yg diinginkan

e. Buka katup agar kedelai bisa turun dan terjadi proses pemisahan kedelai dan kulit arinya

f. Bila kedelai di corong sudah habis tambahkan lagi sampai kedelai habis atau selesai terproses

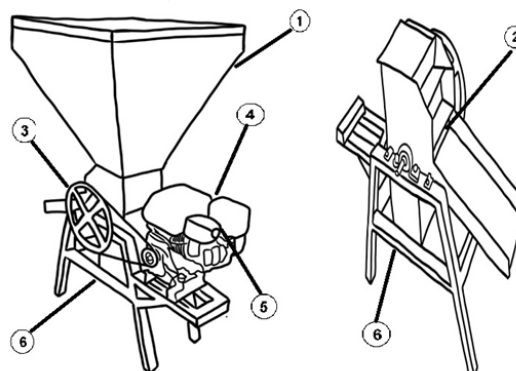
g. Bersihkan mesin dengan menyiram air pada bagian corongnya

h. Untuk mengembalikan ke posisi semula maka rubah arah tarikan mesin ke arah semua dengan menekan tombol arah pengembali dan tekan ON kemudian Stop ketika unit penjepit sudah berada di tempat semula dan siap melakukan tarikan lagi.

i. Mesin ini lebih efektif jika dibandingkan dengan manual. Kecepatan pembuatan dan pemisahan kulit ari kedelai adalah kurang dari 60 detik sedangkan dengan cara manual lebih dari 5 Menit.

j. Matikan mesin dan proses pemisahan kulit ari kedelai selesai.

Berikut adalah foto dari MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai) yang telah dibuat:

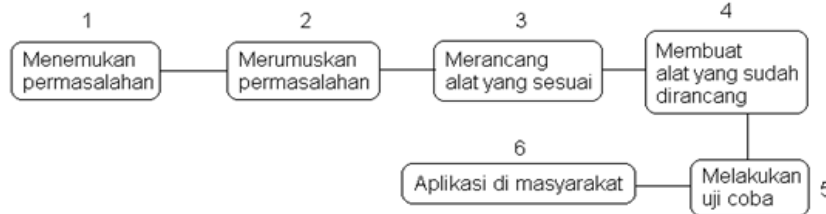


Gambar 1. Tampilan Penuh Mesin MEPKURI

Gambar 2. Tampilan Katup untuk tempat keluar kedelai dan Rangka

Gambar. produk teknologi MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai)

Produk teknologi MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai) yang telah dibuat seperti gambar diatas, mesin sudah dapat membuat dan memisahkan kulit ari kedelai yang bisa dilakukan lebih cepat daripada secara manual maupun konvensional. Inovasi dari mesin MEPKURI (Pemisah Kulit Ari Kedelai) yang telah kita buat ini adalah menggunakan sistem gilas satu silinder tanpa dukungan blower sebagai pemisah kulit ari kedelai. Tidak seperti alat atau mesin lain kebanyakan, yang menggunakan sistem screw dengan dukungan blower sebagai pemisah kulit ari kedelai. Sehingga pada akhirnya akan mendapatkan hasil produksi yang lebih banyak, lebih baik produk pangan tempnya dari yang manual. Selain itu, MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai) ini memiliki kepresisian dan kekuatan motor penggerak agar lebih cepat serta meningkatkan proses produksi dan produktivitas bagi para pengrajin tempe.



Untuk program diseminasi produk teknologi MEPKURI (Mesin Pemisah Kulit Ari Kedelai) ke masyarakat mitra yaitu buruh pembuat tempe kelompok pengrajin tempe, buruh pengrajin tempe, dan penjual tempe serta masyarakat di Desa Hegarmukti, Kecamatan Cikarang Pusat, Kabupaten Bekasi Jawa Barat.



Gambar. Kegiatan dan Hasil Kegiatan.

SIMPULAN

Dari kegiatan Program Produk Teknologi yang di Desiminasikan ke Masyarakat (PTDM) ini tentang Alat MEPKURI (Mesin Pengupas Kulit Ari Kedelai) Untuk Meningkatkan Kinerja dan ekonomi gabungan Kelompok pengrajin Tahu-Tempe, Buruh pembuat Tahu-Tempe di kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi dapat disimpulkan bahwa :

1. Warga khususnya buruh dan pelaku usaha Pembuat Tahu-Tempe dapat mengetahui dengan baik pemanfaatan dan perawatan MEPKURI Untuk Memudahkan Pekerjaan pembuatan Tahu-Tempe dan meningkatkan kinerja dan ekonomi gabungan Kelompok pengrajin Tahu-Tempe, Buruh pembuat Tahu-Tempe di kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi,
2. Selain itu, gabungan Kelompok pengrajin Tahu-Tempe, Buruh pembuat Tahu-Tempe di kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi dapat mengetahui cara penggunaan atau memosisikan dan perawatan MEPKURI yang baik dan benar agar terjaga kualitas atau tidak mengalami kerusakan pada alat MEPKURI.
3. Perlu kegiatan evaluasi lanjutan tentang optimalisasi pemanfaatan teknologi MEPKURI untuk Kelompok pengrajin Tahu-Tempe, Buruh pembuat Tahu-Tempe di kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi.

SARAN

1. Perlu dukungan berbagai pihak untuk pengaplikasian MEPKURI.
2. Mitra desiminasi alat agar dapat menggunakan alat ini secara maksimal agar dapat meningkatkan produktifitas pembuatan tempe.
3. Proses pengerjaan program produk teknologi yang di desiminasikan ke masyarakat ini tentang MEPKURI dilakukan dengan membuat tim inti di lokasi.
4. Program produk teknologi yang di desiminasikan ke masyarakat ini tentang MEPKURI ini harus memberdayakan masyarakat sekitar dalam proses pengaplikasian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang tidak terhingga kepada semua pihak yang telah menyelenggarakan kegiatan, Kepada:

1. Kepala Direktur Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jendral Penguatan Riset dan Pengembangan Kementrian Riset dan Teknologi/Badan Riset Dan Inovasi yang telah membiyayai program ini.
2. Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Singaperbangsa Karawang yan telah mendukung tim desiminasi.
3. Kelompok mitra Pengrajin Tempe Mulya Jaya Abadi dan Kelompok Pengrajin Tempe Berkah Joyo Mulyo
4. Seluruh pihak-pihak lain yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Bekasi. 2018. *Kabupaten Bekasi dalam Angka*. Bekasi: BPS Kabupaten Bekasi.
- Suherman Eman, 2008: *Desain Pembelajaran Kewirausahaan*, Alfabeta Bandung