

Dari Uap Menjadi Uang

Siswohadi S.E., M.M
Kurniawati S.S., M.Hum
Alfina Wahyu Paramita
Amilia Fitrotin
Dhu Rothul Nikmah
Erica Nurrosidah
Ferdian Nur Ammelia
Fifi Ambar Wati
Gea Fulaini Amamiyah
Muhammad Khoifulloh
Nabila Carissa A
Nanda Aulia Rachmawati
Nurul Istiqomah
Nur Laili Fajri
Putri Novita Sari
Royhan Dwiki Sasetyo
Ryan Hadiansyah
Silvyana Wahyuningrum
Siti Aysah Munawaroh



PT. PENA PERSADA KERTA UTAMA

Dari Uap Menjadi Uang

Penulis:

Siswohadi S.E., M.M, Kurniawati S.S., M.Hum,
Alfina Wahyu Paramita, dkk

ISBN:

Design Cover:

Yanu Fariska Dewi

Layout:

Eka Safitry

PT. Pena Persada Kerta Utama

Redaksi:

Jl. Gerilya No. 292 Purwokerto Selatan, Kab. Banyumas
Jawa Tengah.

Email: penerbit.penapersada@gmail.com

Website: penapersada.id. Phone: (0281) 7771388

Anggota IKAPI: 178/JTE/2019

All right reserved

Cetakan pertama: 2022

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang. Dilarang
memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan cara apapun
tanpa izin penerbit

KATA PENGANTAR

Puji syukur alhamdulillah kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat serta Hidayah-Nya sehingga kami dapat melaksanakan program Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema Pemberdayaan Masyarakat Dalam Mengembangkan UMKM Melalui Teknologi Informasi di Kampung Tempe Desa Bendul Merisi Jaya V, Kecamatan Wonocolo, Kota Surabaya.

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah program yang ditempuh mahasiswa STIE Pemuda yang merupakan perwujudan dari salah satu tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu bermaksud memberikan pengalaman secara langsung baik fisik maupun mental kepada calon sarjana dengan terjun bersama masyarakat dengan menerapkan ilmu jurusan masing-masing.

Penyusunan laporan ini bertujuan melaporkan program kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat D3 Akuntansi STIE Pemuda Surabaya yang telah terlaksana. Selain itu, laporan ini juga sebagai acuan gambaran untuk merencanakan suatu kegiatan lain yang selinier. Dengan laporan ini, penyusun dapat mengetahui kondisi lingkungan yang sebenarnya menjadi tujuan kelompok untuk melaksanakan kegiatan PKM sehingga dapat membantu dan mengupayakan untuk bangkit dan menjadi lebih baik ke depannya.

Dalam menyelesaikan laporan ini, penyusun tidak lepas dari bantuan dan dorongan berbagai pihak, oleh karenanya penyusun mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. H. Nuryadi, S. Sos, M.M selaku Ketua STIE PEMUDA Surabaya
2. Bapak Syamsul Arifin, S.Pd., M.Pd selaku Ketua LPPM STIE PEMUDA Surabaya
3. Bapak Siswohadi, S.E., M.M selaku Dosen Pendamping Lapangan
4. Bapak Gunawan selaku Ketua RT Kampung Tempe
5. Bapak Cipto selaku Ketua UMKM Kampung Tempe
6. Pengurus, masyarakat serta teman - teman karang taruna Bendul Merisi Jaya V Surabaya

7. Teman-teman kelompok Pengabdian Kepada Masyarakat
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini.

Penyusun menyadari bahwa laporan ini jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penyusun mengharap kritik dan saran dari pembaca untuk kesempurnaan laporan selanjutnya. Semoga laporan ini bermanfaat khususnya bagi penyusun dan umumnya bagi pembaca.

Surabaya, 01 Oktober 2022

Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang & Analisis Situasi	1
B. Tujuan dan Manfaat	3
BAB II TAHAPAN PELAKSANAAN PROGRAM.....	5
A. Pelaksanaan dan Pencapaian Program Kerja	5
B. Dukungan yang diperoleh dan masalah yang dijumpai.....	15
BAB III SEKAPUR SIRIH DIKALA MENGABDI UNTUK NEGERI	17
A. Selembar Cerita Seru di Kampung Tempe Oleh : Siti Aysah Munawaroh	17
B. Kehebatan Kampung Tempe Oleh : Fifi Ambar Wati	18
C. <i>Hidden Gem</i> di Surabaya	23
D. Berumbuh dan Berkembang bersama Kampung Tempe Oleh : Nabila Carissa A	25
E. Surga di dalam sebuah Gang Oleh : Erica Nurrosidah	26
F. Bersama Kedelai melawan Dunia Pemasaran Oleh : Nurul Istiqomah.....	27
G. Belajar UMKM di Era Digital bersama Kampung Tempe Oleh : Amilia Fitrotin.....	29
H. Bersatu dengan Uap Tempe Oleh : Muhammad Khoifulloh.....	32
I. Rahasia Kualitas Tempe Oleh : Nur Laili Fajri.....	33

J. Tantangan Siswa	33
K. Mengabdikan kepada pelaku Industri Rumahan Oleh : Ryan Hadiansyah	34
L. Pengalaman Tak Terlupakan di Kampung Tempe Oleh : Ferdian Nur	35
M. Berkembang melalui Industri Rumahan Oleh : Nanda Aulia R.....	35
N. A to Z : Perkampungan Kecil yang Produktif Oleh : Royhan Dwiki Sasetyo	36
O. Belajar Pembuatan Tempe Oleh : Putri Novita Sari.....	37
P. Pengalaman Hebat di Gang Kecil Oleh : Gea Fulaini Amamiyah	37
Q. Sekecil Biji Kedelai membawa Sebongkah Keuntungan Oleh : Alfina Wahyu Paramita	38
BAB IV KESAN MASYARAKAT TERHADAP PKM STIE PEMUDA	41
A. Kesan Ketua Karang Taruna.....	41
B. Kesan Ketua RT	42
C. Kesan Pemilik UMKM.....	43
D. Kesan Anggota Karang Taruna.....	44
E. Kesan Anggota Karang Taruna	44
BAB V PENUTUP	46
A. Kesimpulan dan Saran	46
B. Rekomendasi dan Tindak Lanjut	47
LAMPIRAN – LAMPIRAN	48
BIODATA PENULIS	57

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang & Analisis Situasi

Pengabdian Kepada Masyarakat atau biasa disebut dengan PKM ini merupakan salah satu bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Dalam pelaksanaannya menerapkan pengalaman ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni budaya langsung kepada masyarakat secara kelembagaan melalui metode ilmiah. Melalui PKM ini mahasiswa dapat belajar mengenali dan mengkaji permasalahan masyarakat serta berusaha memecahkannya.

Program PKM STIE Pemuda ini merupakan program tahunan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa D3 Akuntansi. Sehubungan pada tahun 2022 masih ada pandemi covid-19 dan demi mencegah penyebaran virus, maka program PKM diadakan sesuai domisili masing-masing mahasiswa, baik kelompok maupun individu. Dengan dilaksanakannya program PKM ini memberikan manfaat yang luar biasa bagi mahasiswa serta masyarakat karena hasil yang akan diperoleh dari kegiatan omo sangatlah besar. Seperti sebuah pengalaman yang didapatkan oleh mahasiswa bagaimana cara hidup dengan masyarakat pada semestinya, bagaimana mengembangkan umkm dengan kondisi yang terbatas serta bagaimana serta masih banyak lagi. Banyak elemen yang terlibat dalam kegiatan ini seperti perguruan tinggi, termasuk mahasiswa serta dosen pendamping lapangan, masyarakat dan pemerintahan daerah setempat beserta staffnya.

Mengangkat dari tema yang penulis pilih, maka penulis memutuskan untuk mengabdikan kepada masyarakat di Kampung Bendul Merisi Jaya V Kec. Wonocolo yang lebih dikenal dengan sebutan kampung Tempe. Hampir seluruh warga merupakan pengusaha pembuatan tempe yang

berlokasi di rumah masing - masing. Usaha kecil yang mereka bangun dan kembangkan tentunya membawa peningkatan bagi perekonomian masing - masing. Di kampung tersebut juga terdapat Gudang Kedelai atau tempat penyimpanan Kedelai bersama - sama. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha yang mereka rintis bukan hanya sekedar usaha rumahan, melainkan sudah terstruktur semuanya, dari penanggungjawab hingga elemen lainnya.

Perekonomian semenjak pandemi covid-19 mengalami penurunan yang sangat drastis, tidak hanya pengusaha-pengusaha besar yang menjadi korban, tapi semua sektor mengalami masalah perekonomian. Dengan adanya program kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, ini merupakan suatu kesempatan bagi mahasiswa untuk bergerak membantu menguatkan masyarakat dengan memberikan sosialisasi, motivasi, dan semangat untuk lebih bangkit menghadapi kondisi pasca pandemi covid-19. Banyak para pelaku umkm yang mengeluh akan kegiatan berdagangnya yang semakin lama tidak maksimal. Semenjak pandemi covid-19 seluruh kegiatan dibatasi termasuk perdagangan di pasar tradisional maupun modern. Para pelaku umkm tersebut juga mengeluhkan banyak produk produk baru buatan pabrik yang dari segi kualitas, kemasan hingga pemasaran yang jauh lebih unggul daripada milik mereka. Hal tersebut tentu saja membuat khawatir akan omset atau keuntungan yang nantinya mereka dapatkan.

Sehubungan dengan gambaran kondisi saat ini, maka kami mengambil sebuah judul untuk kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat –PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM MENGEMBANGAN UMKM MELALUI TEKNOLOGI INFORMASI DI KAMPUNG TEMPE (BENDUL MERISI KEC. WONOCOLO).

B. Tujuan dan Manfaat

Dari pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM), tim PKM Surabaya memperoleh banyak manfaat dari pelaksanaan PKM ini dan juga memiliki tujuan dari pelaksanaan PKM ini. Berikut ini tujuan dan manfaat dari Pengabdian Kepada Masyarakat di Bendul Merisi Jaya V :

1. Tujuan

Adapun tujuan dari program Pengabdian Kepada Masyarakat ini terkait dengan upaya pengembangan umkm pasca covid-19, pemberdayaan sumber daya insani baik masyarakat maupun mahasiswa STIE PEMUDA Surabaya, antara lain sebagai berikut :

- a. Menumbuhkan kepedulian mahasiswa terhadap masyarakat
- b. Meningkatkan pengertian, pemahaman serta wawasan mahasiswa tentang permasalahan di masyarakat
- c. Mahasiswa dapat memberikan pemikiran berdasarkan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni dalam upaya menambahkan serta mempercepat gerak program kerja terhadap masyarakat dan STIE PEMUDA
- d. Memberikan ruang bagi mahasiswa untuk berekspresi mengaplikasikan seluruh ilmu dan teori yang telah didapatkan di Kampus
- e. Mengedukasi tentang pentingnya branding dan kualitas produk
- f. Mensosialisasikan strategi marketing saat ini
- g. *Refreshing Program* untuk teman - teman karang taruna agar program kerjanya mampu membantu para umkm setempat
- h. Memberikan wawasan mengenai teknologi saat ini yang memang sudah semakin canggih, serta memotivasi supaya tidak putus asa baik belajar maupun kelangsungan hidup serta bersaing dengan produk produk buatan pabrik

2. Manfaat

Adapun manfaat dari program Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Meningkatkan kesadaran dan kepedulian terhadap permasalahan yang dihadapi masyarakat dan mampu memecahkannya
- 2) Melatih mahasiswa sebagai motivator dan problem solver
- 3) Melalui kegiatan ini secara tidak langsung mahasiswa semakin akrab dengan warga di lingkungan masing-masing
- 4) Melatih mahasiswa untuk menjadi mandiri di setiap tantangan yang dialami

b. Bagi Masyarakat

- 1) Dapat memberikan perubahan-perubahan sosial ke arah yang lebih baik
- 2) Masyarakat dapat masukan-masukan baru terhadap permasalahan-permasalahan yang dihadapi
- 3) Masyarakat memperoleh ilmu pemasaran baik secara tatap muka maupun melalui perantara, juga memperoleh ilmu branding produk

c. Bagi Perguruan Tinggi

- 1) Memperoleh umpan balik sebagai hasil integrasi mahasiswa dengan masyarakat sehingga kurikulum dapat disesuaikan dengan kebutuhan pembangunan
- 2) Mempererat kerjasama antara lembaga dengan instansi lain dalam pelaksanaan pembangunan
- 3) Para dosen akan memperoleh berbagai pengalaman berharga serta berbagai permasalahan dalam masyarakat untuk pengembangan kegiatan penelitian

BAB II

TAHAPAN PELAKSANAAN PROGRAM

A. Pelaksanaan dan Pencapaian Program Kerja

1. Membantu Proses Pembuatan Tempe

Proses produksi atau pembuatan tempe merupakan salah satu kegiatan program kerja PKM di kampung Tempe Bendul Merisi Jaya V, Surabaya. Mayoritas masyarakatnya masih menggunakan metode tradisional dalam proses pembuatannya. Hanya ada beberapa industri rumahan saja yang sudah menggunakan mesin pengolahan. Namun, hal tersebut juga tidak berlangsung setiap hari, karena daya listrik yang digunakan cukup besar untuk menghidupkan mesin tersebut. Jadi ketika mereka menghidupkan mesin tersebut, maka televisi, kulkas, mesin cuci bahkan kipas angin harus dimatikan dan diputus aliran listriknya terlebih dahulu.

Dalam sehari, biasanya setiap industri rumahan berhasil memproduksi tempe sebanyak 50kg - 80kg per harinya. Dimana tempe tempe tersebut akan diperjual belikan melalui distributor di pasar ataupun di warung sayur desa lain. Menurut informasi yang kami dapatkan, hampir seluruh pengusaha tempe di kampung tersebut memiliki relasi atau distributor tetap. Sehingga mereka tidak bingung akan dipasarkan kemana tempe yang diproduksi selain ke pasar tradisional.

Para mahasiswa belajar banyak dari program kerja yang pertama. Bagaimana cara pembuatan tempe, apa saja yang harus dihindari, apa saja yang boleh dilakukan dan lain sebagainya. Namun, yang menjadi kendala kami di sini adalah keterbatasan tempat. Industri ini merupakan industri rumahan, yang dimana lokasi pembuatannya adalah di rumah masing - masing warga. Dan kami diarahkan untuk ke rumah Bapak Cipto selaku Ketua

Paguyuban atau Organisasi umkm tempe di desa tersebut. Rumah yang beliau miliki juga tidak begitu besar untuk menampung 17 mahasiswa yang ada. Hal tersebut membuat kami kesulitan dan tidak memiliki banyak ruang untuk bergerak. Karena keterbatasan tempat tersebut, membuat kami memutuskan untuk silih berganti membantu serta belajar bagaimana proses pembuatan tempe. Ada yang membantu pada proses perendaman, penggilingan, pencucian, perebusan, pendinginan, penambahan ragi serta pengemasan dan fermentasi.

Pada awalnya kami merasa tidak nyaman, karena selain sulit bergerak, aroma rendaman sampai rebusan kedelai sangat tidak sedap. Tidak lupa kaki yang terkena air rendaman menjadi gatal dan membuat kami sangat kurang nyaman. Namun hal tersebut segera ditepis oleh Bu Cipto. Beliau menjamu kami seperti anak sendiri. Menyediakan minum, makanan ringan bahkan memasak tempe goreng tepung untuk kami nikmati. Beliau benar - benar merangkul kami dan memberikan informasi informasi terkait pembuatan tempe. Dengan susah payah beliau membuat kami lupa akan tempat yang kurang luas dan bau yang kurang sedap. Namun akhirnya, bertukar pikiran dengan beliau membuat kami merasa nyaman.



Perjalanan ini kami ikuti mulai awal dari pengambilan kedelai di gudang kedelai setempat. Bapak Cipto bercerita awal mula gudang tersebut didirikan karena seluruh pelaku umkm tidak memiliki tempat penyimpanan kedelai yang layak. Hal tersebut dapat membuat kualitas kedelai tersebut menurun, yang akan berimbas pada kualitas produksi tempe nantinya. Akhirnya, setelah kesepakatan bersama, mereka mendirikan sebuah bangunan di lahan kosong, tepatnya di ujung gang untuk menyimpan kedelai kedelai yang mereka miliki, juga memberikan persediaan kantong plastik serta ragi. Kedelai yang berada di sana hanya ada 1 jenis, dari petani yang sama, dengan harga yang menurut mereka sudah cukup terjangkau di pasaran. Ketika mereka membutuhkan kedelai untuk proses produksi, mereka harus datang ke gudang dan membeli kedelai tersebut. Karena adanya stok kedelai itu adalah hasil dari uang kas yang mereka miliki. Jadi, untuk menjaga keseimbangan keuangan organisasi, mereka memutuskan tetap membeli dengan harga yang sudah disepakati. Kedelai tersebut tidak dibiarkan begitu saja tanpa penjagaan siapapun di gudang. Mereka mempekerjakan 2 warga setempat untuk menjaga serta mengatur keuangan dan stok kedelai setiap harinya.



Setelah membeli kedelai di gudang, kami mencuci kedelai tersebut dengan air mengalir hingga bersih. Jika ada kulit ari kedelai yang terkelupas dan mengambang, kami harus menyisihkannya hingga benar - benar tidak ada kulit ari atau kotoran lainnya yang mengambang. Setelah itu kami menyiapkan tong besar berisi air untuk dilakukan perendaman kedelai selama ± 5 jam. Setelah selesai perendaman pertama, kedelai dicuci kembali hingga bersih lalu direbus selama 45 menit - 1 jam tergantung banyaknya kedelai yang diproduksi. Setelah mendidih, diamkan rendaman kedelai tersebut selama satu malam.

Keesokan harinya, kami melakukan pencucian kembali sebelum akhirnya ditambahkan ragi. Karena banyaknya kedelai yang diproduksi, proses penambahan ragi berlangsung selama ± 40 menit. Selama menunggu proses peragian selesai dan ragi menjadi dingin, kami memotong plastik untuk dijadikan kemasan, tidak lupa juga diberi lubang agar ada sirkulasi udara yang dapat mempercepat proses fermentasi. Setelah dingin, kami memasukkan kedelai yang sudah diberi ragi ke dalam kantong plastik dengan perbandingan antara kedelai dan udara 70:30. Tidak lupa kami ikat ujungnya dan meratakannya agar proses fermentasi terjadi dengan sempurna. Setelah itu, kami letakkan kedelai di tempat penyimpanan yang kering, tidak lembab dan tentunya terlindungi dari paparan sinar matahari. Tidak sampai di situ saja, kami juga mengulangi proses pencucian hingga perebusan untuk membantu meringankan pemilik usaha tersebut.

2. Pembaruan Pengemasan Produk



Program kerja ini kami ambil setelah melihat secara langsung saat observasi seperti apa kemasan yang dipergunakan oleh seluruh industri rumahan di kampung tersebut. Sebagian dari mereka hanya menggunakan plastik tanpa adanya stiker logo atau branding atau tanda pengenal. Hal tersebut menyebabkan banyak konsumen mereka yang kesulitan mencari produk mereka kembali karena tidak adanya tanda pengenal.



Mengenai hal tersebut, kami membuat desain logo yang menarik serta mencetaknya guna ditempelkan di salah satu sisi bagian tempe yang sudah dipotong sesuai ukuran pasaran yakni ± 7 cm. Kami berharap dengan adanya logo tersebut membuat penjualan meningkat setiap harinya.

3. Penjualan Secara Online

Sebagai pengusaha, kita harus mengikuti perkembangan jaman serta teknologi yang ada. Saat ini, penjualan tidak hanya dilakukan secara tatap muka, penjualan juga dapat dilakukan melalui perantara atau yang biasa kita sebut penjualan online. Hal ini dapat memperluas jangkauan pasar dan mempersingkat waktu serta tenaga untuk memasarkan. Cukup duduk di rumah, unggah foto produk, menerima pesanan, pengemasan lalu pengantaran.

Dalam hal ini kami berkontribusi untuk membuat akun media sosial umkm tempe seperti instagram dan facebook. Kami juga mempromosikan akun tersebut ke banyak pihak. Mulai dari keluarga, rekan pendidikan, rekan kerja hingga relasi - relasi tak terduga lainnya. Dengan harapan mereka minat dan membeli produk tempe rumahan umkm Bendul Merisi Jaya V, Surabaya. Yang nantinya akun tersebut akan dikelola oleh karang taruna setempat.

4. Sosialisasi Strategi Pemasaran UMKM Tempe

Program kerja ini kami hadirkan untuk menambah program kerja dan fokus karang taruna setempat. Tinggal di kampung yang mayoritas penduduknya merupakan pengusaha pembuatan tempe merupakan suatu keberkahan bagi semuanya. Sangat disayangkan apabila hal tersebut tidak didukung oleh beberapa pihak. Perangkat desa setempat sudah memberikan wadah sebuah ruang untuk penyimpanan kedelai yang diberi

nama Gudang atau Koperasi Kedelai. Di sini kami meminta peran serta karang taruna untuk pembangunan ekonomi desa yang lebih baik dengan memberikan sosialisasi strategi pemasaran tempe.



Ketika menelusuri kampung Tempe, kami tidak melihat adanya balai warga atau tempat perkumpulan yang cocok untuk dijadikan tempat sosialisasi. Sampai akhirnya, Mas Wahyu selaku Ketua Karang Taruna menyarankan untuk berlokasi di pelataran masjid. Awalnya kami ragu, apakah ini keputusan yang baik? Apakah tidak akan mengganggu kegiatan ibadah warga lainnya? Tibalah pada keputusan, program kerja sosialisasi ini boleh dilaksanakan di pelataran masjid dengan syarat sebelum adzan dhuhur, kegiatan sudah selesai. Keterbatasan lokasi inilah yang membuat kami harus menyetujuinya. Pada hari H, kami langsung memasang banner, menyiapkan lcd dan proyektor, serta perlengkapan lainnya.

Awalnya kami ragu apakah sosialisasi ini dapat berjalan dengan baik atau tidak. Mengingat kurang minatnya para pemuda saat ini untuk duduk, mendengarkan dan bertukar pikiran satu sama lain dalam jangka waktu yang lebih dari 2 jam. Namun semua itu ditepis oleh mereka. Mereka hadir dan berkontribusi pada program kerja kali ini dengan semangat dan senang.



Kami memberikan sosialisasi bagaimana caranya membuat branding produk, bagaimana meyakinkan konsumen bahwa produk kita berkualitas baik, bagaimana cara meyakinkan konsumen bahwa pengiriman kita aman, bagaimana cara menjangkau pasar lebih luas dan sebagainya. Setelah sosialisasi selesai, kami memberikan beberapa pertanyaan kepada teman – teman karang taruna serta mengajak mereka bermain games tebak gambar bersama. Antusiasme mereka bertambah ketika kami mengumumkan bahwa akan ada doorprize bagi 4 orang terpilih. Setelah semuanya selesai, kami menikmati makan siang dengan bertukar pikiran perihal pengembangan umkm tempe di desa tersebut. Teman – teman karang taruna sangat antusias membantu warga setempat untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Mereka bersedia mengelola sosial media yang sudah kami buat.

5. Imunisasi Campak untuk Anak – Anak

Program kerja ini kami hadirkan untuk mendukung program kerja Kementerian Kesehatan Republik Indonesia yaitu BIAN (Bulan Imunisasi Anak Nasional). Dalam kegiatan kali ini kami bekerjasama dengan Ibu – ibu PKK Bendul Merisi Jaya V dan Tenaga Kesehatan Puskesmas Jagir.



Kegiatan ini difokuskan untuk memberikan imunisasi campak- rubella kepada adik- adik yang berusia 9 - 59 bulan. Tidak lupa juga memberikan Imunisasi Kejar bagi adik - adik berusia 12 - 59 bulan yang belum mendapatkan imunisasi OPV (polio tetes), imunisasi IPV (polio injeksi), serta Imunisasi Pentabio (DPT-HB-Hib). Sehingga kami beserta ibu - ibu PKK setempat mengajak para ibu yang memiliki balita untuk tidak ada keraguan mengantarkan anaknya ke tempat imunisasi yang dilaksanakan di depan pelataran Masjid Bendul Merisi.

Salah satu Ibu mengatakan bahwa kegiatan Imunisasi ini merupakan program kerja positif dan sangat membantu bagi mereka. Peralnya banyak adik - adik yang tertinggal beberapa imunisasi. Pada saat waktu seharusnya imunasi, adik - adik sakit panas sehingga tidak bisa imunisasi. Maka kegiatan ini benar - benar dimanfaatkan oleh ibu - ibu untuk mengganti imunisasi anaknya yang sudah terlewat. Jadi ibu - ibu tidak perlu bingung mencari imunisasi tersebut di lokasi mana.



Seluruh kegiatan berjalan dengan lancar, dimulai dari pendataan yang dilakukan oleh teman - teman anggota PKM, dilanjutkan pemberian imunisasi oleh pihak Tenaga Kesehatan Puskesmas Jagir yang didampingi oleh Ibu - ibu PKK. Dan yang terakhir pemberian penghargaan berupa bubur kacang hijau untuk adik - adik peserta imunisasi oleh teman - teman karang taruna. Meskipun banyak dari mereka yang menangis dan ketakutan, tetapi seluruh kegiatan selesai sesuai perkiraan. Semoga dengan adanya kegiatan ini, adik - adik menjadi semakin sehat dan kuat untuk menghadapi virus virus di luar sana.

6. Berbagi Bersama Tim Malika

Program kerja terakhir yang kami lakukan adalah berbagi kebaikan melalui sekotak tempe. Kami membeli beberapa potong tempe produksi kampung Tempe Bendul Merisi, setelah itu kami bagikan kepada warga sekitar tempat kami tinggal dan orang - orang yang kami temui di jalan.



Dalam pembagian tempe tersebut, kami juga memperkenalkan adanya Kampung Tempe di Surabaya yang mungkin sebagian orang tidak tahu hal tersebut. Kami berharap masyarakat yang menerima tempe merasa beruntung, Kampung Tempe Bendul Merisi semakin dikenal dan tentunya kami mendapatkan keberkahan dari kegiatan ini.

B. Dukungan yang diperoleh dan masalah yang dijumpai

Program dalam bidang ekonomi yang terlaksana adalah pemasaran umkm tempe secara online. Program ini terlaksana dengan lancar karena mahasiswa PKM ikut berpartisipasi dalam kegiatan tersebut. Program ini juga didukung oleh tokoh masyarakat dengan memberikan keleluasaan bagi kami untuk mengelola program ini. Bahkan pihak Karang Taruna pun bersedia menambahkan program ini ke dalam bagian program kerja mereka. Mereka juga bersedia bertanya serta belajar lebih dalam kepada kami terkait pemasaran online dengan platform yang sudah kami buat. Kendala yang kami hadapi adalah komunikasi tidak secara langsung, melainkan melalui whatsapp yang membuat kami kadang kesulitan memberikan ilmu - ilmu yang kami miliki secara detail. Kami pun juga khawatir mereka merasa

bosan akan ilmu yang kami berikan yang hanya melalui whatsapp. Namun menurut Mas Wahyu, seluruh anggotanya antusias untuk menjalankan program kerja tersebut. Mereka juga aktif bertanya apabila ada yang belum dimengerti. Dan tentunya bagi yang sudah mengerti, tidak ragu untuk meneruskan informasi dari kami kepada teman yang lainnya. Pak Gunawan selaku ketua RT pun merasa bangga akan perkembangan teman – teman karang taruna tersebut. Kami berharap kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar dan berlangsung seterusnya. Serta dapat menambah omset harian, mingguan bahkan bulanan para umkm di sana.

BAB III

SEKAPUR SIRIH DIKALA MENGABDI UNTUK NEGERI

A. Selebar Cerita Seru di Kampung Tempe Oleh : Siti Aysah Munawaroh

Mendapat lokasi PKM di Kelurahan Bendul Merisi, kegiatannya tidak menginap di desa tersebut. Tetapi dilakukan di hari sabtu dan minggu, karena weekday saya harus bekerja. Saya awalnya kurang antusias, karena melihat dari susunan acara yang akan dilakukan kurang menarik dan membosankan. Tetapi saya mencoba untuk berinteraksi dengan sekitar, untuk mencairkan suasana yang membosankan.

Minggu pertama di lokasi pada saat saya datang di desa tersebut, saya merasa tidak nyaman karena tempat pembuatan tempe yang kurang memadai untuk anggota yang lainnya kumpul dan melihat proses pembuatan tempe. Jadi kami bergantian untuk melihat proses pembuatannya, kami juga merasa sangat merepotkan karena kami disuguhkan dengan beberapa camilan dan minuman kami diperlakukan seperti layaknya anak sendiri. Saya merasa mulai enjoy, karena suasananya yang sudah cair bersama anggota yang lainnya. Sesekali kami bercanda dan tertawa ria disana. Tetapi di gudang penampungan kedelai itu sangat besar, disana juga terdapat pembuatan tempe dan pembuatan plastik. Dari 1 Kg kedelai bisa menjadi 2-3 lonjor tempe sepanjang 1-1,5 meter dengan diameter kurang lebih 8cm.

Minggu selanjutnya kami melakukan sosialisasi UMKM di warga dan remaja karang taruna, awalnya itu suasana sangat kaku dan kita sangat bingung mau memulai acaranya. Tetapi dengan berjalannya acara, bisa berlangsung dengan sangat meriah dan seru pada saat masuk ke acara ice

breaking game yaitu tebak gambar, remaja karang taruna sangat antusias terhadap game ini meskipun awalnya sangat kaku. Acara kami berjalan dengan lancar sampai pada saat acara penutupan, kami sangat berterimakasih pada warga dan remaja karang taruna bisa menerima kami dengan baik, saya mohon maaf jika ada perbuatan dan perkataan yang kurang berkenan di hati.

B. Kehebatan Kampung Tempe Oleh : Fifi Ambar Wati

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu upaya penanggulangan ekonomi yang paling ampuh. Menjadi pengusaha tempe yang berlokasi di Jl. Bendul Merisi Jaya V, Kelurahan Bendul Merisi, Kecamatan. Wonocolo Kota. Surabaya. Dalam kesehariannya, rutinitas kegiatan yang terjadi dalam usaha tempe ini diawali dengan persiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan, dan pendistribusian. Untuk proses pembuatan tempe biasa dilakukan pada pukul 11.00 - 16.00 wib yang diawali dengan perendaman kedelai selama 1 malam. Kedelai hasil perendaman direbus dan digilin kasar untuk memecah biji kedelai utuh. Selanjutnya, dilakukan pencucian pada kedelai. Kedelai yang sudah bersih akan diberi ragi dan dikemas sesuai dengan ukuran. Terakhir, akan dilakukan proses fermentasi selama 2-3 hari. Jika ditinjau dari tingkat kebutuhan pasar tempe masih menjadi primadona menu masakan sehari-hari sehingga peluang yang diberikan masih cukup besar. Dalam melakukan usaha tidak bisa dipungkiri akan ada kendala dan tantangan yang harus dihadapi. Menjalani usaha tempe mandiri cukup banyak trial and error yang dihadapi. Mulai dari persediaan bahan baku yang kurang terjangkau, proses produksi yang kurang sesuai dengan yang diharapkan, pemasaran yang tidak lancar, tenaga kerja yang kurang memadai, adanya persaingan dengan sesama produsen tempe, dan lain sebagainya. Hal tersebut tidak menyurutkan semangat dalam menekuni

usaha. Harapan dan keinginan akan keberlanjutan usahanya masih terus dikejar, diantaranya berkeinginan untuk memperbaharui sistem produksi menjadi lebih modern, persediaan bahan baku yang terjangkau dan melimpah serta pendistribusian produk secara meluas dan terus menerus, dan yang terakhir mengajak warga sekitar untuk ikut serta dalam usahanya. Sebagai makanan khas Indonesia yang telah dikenal sejak berabad-abad lampau, sudah saatnya tempe menjadi bagian dari identitas kebangsaan. Selain untuk konsumsi pribadi, cara ini juga bisa dilanjutkan sebagai bisnis usaha dalam skala rumahan. Jika ditekuni dengan baik, bisnis ini akan terus berkembang dengan permintaan pasar yang terus meningkat. Selain itu, memiliki harapan untuk dapat diberikan kelancaran dalam usahanya dan meminta generasi muda untuk dapat mengembangkan usaha yang sama dengan teknologi dan sistem yang lebih canggih.

Tempe merupakan makanan tradisional yang populer di Indonesia. satu bahan dari tempe adalah kacang kedelai. Tempe merupakan salah makanan khas Indonesia yang sudah tidak asing di mata dunia. Tempe dibuat dengan memanfaatkan proses fermentasi pada biji kedelai. Bahan lain yang digunakan untuk pembuatan tempe yaitu *Rhizopus oligosporus* atau lebih dikenal sebagai ragi tempe. Fermentasi pada kedelai dengan bantuan ragi tempe inilah yang akan menghasilkan makanan tempe. Secara umum proses pembuatan tempe dimulai dengan tahap perebusan, pengupasan, perendaman dan pengasaman, pencucian, inokulasi dengan ragi, pembungkusan, dan fermentasi. Bungkus yang digunakan pada tahap pembungkusan biasanya daun pisang, namun tidak jarang pembungkus tersebut diganti dengan plastik, daun waru, dan daun jati. Tahap fermentasi dapat dilakukan pada suhu 20°C - 37°C selama 18-36 jam. Tempe adalah sumber protein bagi tubuh manusia. Tempe juga merupakan hasil olahan makanan dari produk non susu, yang mana bahan dasar utamanya adalah kedelai dan ragi. Dari dulu hingga saat ini, tempe masih

menjadi makanan sederhana yang mempunyai kandungan gizi banyak, serta manfaat yang baik untuk tubuh manusia. Sudah tidak diragukan lagi, tempe merupakan salah satu jenis makanan nabati yang mengandung nutrisi tinggi. Tempe merupakan bahan makanan tradisional sebagian masyarakat Indonesia. Pada mulanya tempe dianggap sebagai bahan makanan masyarakat menengah ke bawah. Namun setelah mengetahui manfaatnya untuk kesehatan, orang beralih menjadikan tempe sebagai alternatif pengganti daging yang cukup mahal harganya.

Konon kabarnya, tempe sudah mulai dikenal dan digemari di seluruh penjuru dunia. Di Indonesia, jenis tempe yang sangat terkenal adalah tempe dari bahan dasar kedelai. Pembuatan tempe kedelai dapat melalui dua cara, yaitu tradisional dan modern. Secara umum tidak ada perbedaan khusus antara tradisional dan modern, hanya saja proses tradisional membutuhkan waktu yang lebih lama dalam proses pengupasan kedelainya. Dengan mempelajari cara membuat tempe secara sederhana diharapkan dapat dicoba dan dipraktikkan oleh anak sekolah di tingkat sekolah menengah pertama dan menengah atas. Bagi masyarakat luas, proses membuat tempe diharapkan dapat bernilai ekonomi dan menciptakan lowongan kerja baru. Pada dasarnya, fermentasi pada tempe adalah proses menumbuhkan spora jamur *rhizopus oligosporus* pada biji kedelai. Jamur ini dalam pertumbuhannya akan membentuk benang-benang hifa yang mengikat biji kedelai satu dengan yang lainnya. Ikatan biji kedelai yang membentuk suatu massa yang kompak ini disebut dengan tempe. Bahkan selama ini tempe dikenal sebagai makanan dengan sumber protein tinggi yang dibutuhkan tubuh. Bukan hanya itu, tempe juga memiliki berbagai kandungan mineral lain seperti kalsium, zat besi, magnesium, fosfor, vitamin A, vitamin B6, juga asam folat. Selain memiliki berbagai kandungan kaya gizi, tempe pun menjadi salah satu makanan favorit yang cocok diolah menjadi berbagai menu hidangan. Mulai dari menu makanan

yang digoreng, ditumis, maupun diolah menjadi berbagai camilan lezat. Rasanya yang gurih, memang tidak pernah gagal memanjakan lidah dengan berbagai hidangan olahannya. Tidak heran, produksi tempe di dalam negeri menjadi suatu kebutuhan tersendiri yang harus dipenuhi. Hal ini tentu saja didasari oleh permintaan pasar yang selalu meningkat. Bahkan pada momen tertentu seperti perayaan hari-hari besar produk tempe selalu laris di pasaran. Terkadang, sebagian masyarakat pun menjadi kesulitan mendapatkan tempe karena selalu terjual habis. Namun sebenarnya, jenis makanan ini bisa dibuat sendiri di rumah.

Proses pembuatan tempe pun cukup sederhana, begitu pula dengan bahan-bahan dan alat yang digunakan. Cukup dengan mengandalkan ragi, bahan kedelai bisa dilakukan proses fermentasi hingga menjadi tempe. Proses peluruhan kulit kedelai dalam jumlah banyak memang akhirnya membutuhkan kaki-kaki untuk mempercepat kulit kedelai lebih cepat lepas dari bijinya. Kalau memakai tangan mungkin akan lebih lelah karena jumlahnya ribuan biji, kecuali membuatnya dalam skala kecil, misalnya setengah kilo kedelai. Sebenarnya siapa pun bisa membuat tempe sendiri di rumah dengan langkah-langkah yang mudah diikuti. Membuat tempe itu memang harus mengikuti mood dari pembuatnya, kalau misalnya kita sedang datang bulan, di sarankan jangan membuat tempe, nanti akan berpengaruh pada hasil akhirnya. Karena tubuh yang kelewat "panas" malah membuat tempe tidak jadi. Sebagai makanan yang mengandalkan fermentasi biji kedelai, langkah membuat tempe memang mengandalkan proses peragian sebagai hal utama. Perlu diketahui juga bahwa ragi yang digunakan untuk fermentasi tempe berbeda dengan ragi yang digunakan untuk mengembangkan roti maupun kue. "Biji kedelai yang berkualitas akan berpadu sempurna bila difermentasi dengan jenis kapang dari *Rhizopus*, sp. Di pasaran banyak di temui "jamur" yang baik untuk membuat tempe. "Kapang atau jamur yang tumbuh pada kedelai lah yang menghidrolisis

senyawa-senyawa kompleks di kacang kedelai menjadi serat pangan yang mengandung kalsium, vitamin B juga zat besi. Termasuk antioksidan pencegah penyakit degeneratif. Secara umum, kacang kedelai yang telah melalui fermentasi untuk menjadi tempe akan menghasilkan warna putih karena pertumbuhan miselia kapang yang bekerja merekatkan biji-biji kedelai. Ini seperti jahitan kain yang menyatu utuh dan padat. Dari sini terlihat bagaimana tekstur kacang kedelai yang tadinya masih terbelah-belah menjadi tekstur yang memadat. Adanya degradasi pada komposisi kedelai kian membuat tempe semakin khas, apalagi ada rasa masam yang dikandungnya karena proses fermentasi itu. Di dalam sebungkah tempe bisa mendapatkan manfaat dari zat antioksidan berbentuk isoflavon yang berfungsi sebagai penangkal radikal bebas, selain itu tempe juga memiliki kandungan vitamin C hingga vitamin E yang dibutuhkan oleh tubuh.

Berikut Proses pembuatan tempe yang mudah untuk selanjutnya praktikkan di rumah. Sebagai bahan panganan penting bernutrisi, tidak ada salahnya melatih diri membuat tempe dengan tangan sendiri. Berikut telah dirangkum proses pembuatan tempe yang mudah dan sederhana. Berikut ini akan dijelaskan proses pembuatan tempe dengan cara tradisional. Pertama, mulai dengan membersihkan kedelai, mengeluarkan batu-batu kecil, atau pun biji yang tidak diinginkan. Selanjutnya, masukkan kacang kedelai yang telah terpilih ke air tawar, dan rebus hingga kira-kira 30 menit untuk sekitar satu kilogram kedelai. Kemudian mengeluarkan kulit luar dari kedelai. Saat proses peluruhan usahakan untuk menggunakan aliran air agar proses pengeluaran kulit kacang kedelai lebih mudah. Meskipun beberapa kacang kedelai mungkin masih menyisakan beberapa kulit halus, itu masih tergolong wajar. Selanjutnya rendam kacang selama 36 jam, ganti air satu kali setelah 18 jam. Langkah perendaman yang panjang ini akan membantu memulai tahap awal fermentasi, dan akan menciptakan lingkungan yang menguntungkan

bagi substrat. Selanjutnya kita mengukus kacang kedelai, kira-kira satu jam, lalu tiriskan, biarkan mengering sedikit, dan sesuaikan dengan suhu ruangan. Penyesuaian pada suhu ruangan membuat tempe siap diinokulasi. Sebarkan secara acak tempe di atas nampan bambu untuk mempermudah proses inokulasi ini. Bisa menggunakan mangkuk di rumah sebagai pengganti nampan bambu. Gunakan sekitar sepertiga sendok teh bubuk inokulum untuk sekitar satu kilogram kedelai siap saji. Taburkan inokulum secara merata di atas kacang kedelai yang ingin dijadikan tempe lalu aduk bubuk itu secara merata hingga semua kacang kedelai terbaluri. Setelah itu masukkan ukuran tertentu dari kacang kedelai ke dalam kantong plastik yang telah merata, jangan lupa untuk membuat goresan lubang di atasnya agar mikroorganisme dapat bernapas dan tumbuh. Tempe tradisional dibuat dengan membungkus kacang kedelai di dalam daun pisang. Tapi saat ini banyak juga pembuat tempe yang menggunakan kantong plastik, selain murah juga memudahkan kita untuk melihat seberapa segar atau berhasil tempe yang kita buat dari tangan sendiri. Setelah menyegel kantong plastik dengan rapat, kacang-kacang kedelai yang telah melalui proses siap untuk diinokulasi, simpan tas kecil di bawah kain hangat atau beberapa surat kabar untuk menahan panasnya proses fermentasi. Bergantung pada keadaan cuaca, biasanya miselium atau bercak-bercak putih semacam serat yang menempel setiap kepingan kacang kedelai akan mulai membentuk jaringan yang rumit. Tunggu hingga berubah menjadi blok putih padat. Biasanya proses ini akan berlangsung dalam 36 sampai 48 jam.

C. *Hidden Gem di Surabaya*

Oleh : Silvyana Wahyuningrum

Sehubungan dengan masa berakhirnya pendidikan jenjang diploma, mahasiswa diwajibkan untuk mengikuti kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang merupakan bagian dari program tahunan di Sekolah Tinggi

Ilmu Ekonomi Pemuda. Dalam pelaksanaannya menerapkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni budaya langsung kepada masyarakat. Kali ini saya mendapat lokasi PKM 2 Surabaya tepatnya di wilayah kelurahan Bendul Merisi. Pada salah satu kelurahan terdapat kampung yang lumayan fenomena karna adanya masyarakat yang melakukan kegiatan UMKM di bidang pangan, khususnya yaitu tempe. Tak hanya satu rumah dua rumah melainkan hampir satu gang di lokasi tersebut memproduksi tempe, adanya julukan kampung tempe memiliki daya tarik membuat saya dan teman - teman tertarik untuk mendalami kegiatan yang ada di kampung tersebut.

Tanggal 27 Agustus 2022 saya beserta rekan anggotan inti memutuskan untuk mendatangi kampung tersebut dan meminta izin kepada salah satu rumah produksi dengan didampingi ketua RT untuk melakukan kegiatan PKM di kampung tersebut. Bersyukur karna kami disambut dengan ramah dan mengizinkan kami untuk melakukan kegiatan di kampung tersebut. Tanggal 28 Agustus 17 mahasiswa membaaur bersama warga, kami belajar membuat tempe. Dari awal sampai pengemasan dan penjualan. Karena proses penjualan di kampung tersebut hanya melalui penjualan secara langsung kami mahasiswa bertukar pikiran dan mengajarkan cara menjual melalui media online, kelebihan penjualan online, resiko melakukan penjualan, dan cara - cara lainnya agar dapat semakin berkembangnya usaha di kampung tempe ini. Tak hanya itu kami mahasiswa mengajak karangtaruna kampung tersebut untuk saling sharing hal - hal yang bermanfaat untuk pribadi maupun usaha mereka. Senang sekali karna mereka juga antusias kepada kegiatan - kegiatan kami. Melalui kegiatan PKM ini saya dapat belajar mengenali dan mengkaji permasalahan masyarakat serta berusaha memecahkannya.

D. Berumbuh dan Berkembang bersama Kampung Tempe Oleh : Nabila Carissa A

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang saya laksanakan berfokus pada pemberdayaan UMKM yang ada di Kampung Tempe, Kelurahan Bendul Merisi, Surabaya. Mengetahui adanya kampung tempe ini membuat saya terkesan karena ini baru perlama kalinya saya mengetahui adanya kampung yang bernama –Kampung Tempe’. Kampung Tempe merupakan suatu daerah di Surabaya dengan mayoritas UMKM-nya memproduksi tempe. Dengan adanya Kampung Tempe membuat saya sadar dengan adanya potensi UMKM di Surabaya yang perlu dikembangkan.

Pada survey hari pertama, salah satu pelaku UMKM bercerita bagaimana proses pembuatan tempe dari awal produksi sampai proses pendistribusiannya. Saya menyadari bahwa penjualan hasil produksi tempe ini masih menggunakan metode konvensional, yang mana dilakukan dengan menjual tempe ke pasar-pasar tradisional. Saya melihat adanya potensi yang perlu dikembangkan pada UMKM ini. Sehingga saya dan teman-teman melakukan berbagai program kerja guna meningkatkan kesejahteraan UMKM yang ada di Kampung Tempe tersebut.

Program pertama yang kami lakukan adalah mempelajari proses pembuatan tempe langsung dari ahlinya. Ternyata dalam pembuatan tempe ini, membutuhkan waktu yang cukup lama tetapi harus dilakukan dengan cekatan dan cepat. Maksudnya, apabila dalam salah satu tahap pembuatan tempe ini telat maka akan mempengaruhi kualitas dari tempe itu sendiri. Pada tahap selanjutnya, yaitu tahap pengemasan, tempe ini masih menggunakan kemasan plastik biasa. Saya dan teman-teman memberikan inovasi berupa penambahan sticker pada kemasan tempe tersebut. Dengan adanya inovasi kemasan ini saya berharap dapat meningkatkan *value* dari produk tempe dan dapat menarik pelanggan karena kemasannya yang menarik. Selain itu, saya berharap tempe

tidak hanya dipasarkan melalui cara konvensional. Namun, bisa dipasarkan melalui sosial media dan e-commerce.

Program yang selanjutnya adalah membantu memasarkan tempe melalui sosial media dan e-commerce. Seperti yang kita ketahui bahwasannya di era digitalisasi saat ini penting sekali untuk mengikuti perkembangan zaman yang ada. Oleh karena itu, saya dan teman-teman membantu para UMKM untuk memasarkan produk tempennya melalui e-commerce. Pada tahap pemasaran itu juga, saya dan teman-teman membantu dalam pengambilan foto produk yang menarik agar pelanggan tertarik membeli produk UMKM dari Kampung Tempe.

Program kerja yang tidak kalah pentingnya adalah sosialisasi branding produk. Pada kegiatan sosialisasi tersebut, saya dan teman-teman menyampaikan betapa pentingnya branding suatu produk dan bagaimana memasarkan produk yang baik di era sekarang. Ternyata banyak sekali masyarakat khususnya anak muda yang belum mengerti bagaimana pemasaran produk yang baik di era sekarang. Oleh karena itu, saya berharap dengan adanya berbagai program yang kami adakan dapat memberikan banyak manfaat bagi masyarakat Kampung Tempe. Dengan adanya kegiatan PKM ini, saya juga belajar bahwasannya dalam membangun suatu bisnis atau usaha diperlukan proses belajar yang terus menerus agar usaha tersebut dapat selalu eksis sesuai dengan perkembangan zaman.

E. Surga di dalam sebuah Gang Oleh : Erica Nurrosidah

September 2022 merupakan bulan PKM STIE Pemuda dimulai. Saya mendapatkan tempat PKM di daerah bendul merisi Surabaya dengan jumlah kelompok 17 orang, 14 perempuan 3 laki-laki. Pemilihan lokasi PKM ditentukan sendiri oleh masing-masing kelompok. Awal mula ada 2 pilihan tempat untuk kegiatan PKM namun pada akhirnya kami mendapatkan tempat PKM di kampung tempe bendul merisi dengan latar belakang kampung UMKM.

Observasi tempat PKM dimulai sekitar 1 minggu sebelum memulai kegiatan PKM. Observasi sendiri dilakukan oleh anggota inti kelompok dan anggota lain yang sekiranya bisa hadir karena sebagian besar dari kami sudah bekerja dan kadangkala kerjaan tersebut tidak bisa ditinggal. Pertama kali saya datang ke tempat atau rumah pembuatan tempe saya sedikit kesulitan mencari alamat dikarenakan berada pada gang. Tak hanya itu, saya juga sedikit takut karena penaruhan motor dengan rumah pemilik usaha Chicha Craft jaraknya lumayan. Namun dengan kendala tersebut tak membuat semangat saya memudar, pengabdian kepada masyarakat harus tetap dijalankan dengan sepenuh hati dan dengan sebaik-baiknya.

F. Bersama Kedelai melawan Dunia Pemasaran Oleh : Nurul Istiqomah

Mendapat lokasi PKM di Surabaya membuat saya merasa sedikit khawatir tidak betah dan tidak bisa beradaptasi di lokasi karena dari kecil saya sangat jarang untuk meninggalkan rumah walaupun saya dari kecil sudah di tinggal kerja dengan orangtua. Jarak tempat tinggal saya dengan lokasi PKM terbilang cukup jauh, dari Kabupaten Ngawi ke Surabaya harus menempuh berjam-jam untuk sampai di lokasi PKM. Sebelum pelepasan kegiatan PKM perasaan khawatir dalam hati saya semakin besar, namun setelah mendapat semacam dorongan, motivasi dan semangat dari orangtua saya pun akhirnya menuju ke lokasi PKM lebih tepatnya di Kampung Tempe di Jl. Bendul Merisi Jaya V, Kel. Bendul Merisi, Kec. Wonokromo, Kota Surabaya.

Minggu pertama di lokasi kekhawatiran saya menjadi kenyataan, saya merasa seperti anak kecil yang tidak tahu harus berbuat apa di tengah kesibukan orang-orang posko, mungkin karena latar belakang saya dengan teman posko dan juga dengan masyarakat setempat yang berasal dari kota yang berbeda membuat saya sedikit susah beradaptasi di lokasi PKM. Namun seiring dengan berjalannya waktu hubungan

kami lambat laut mulai terjalin. Disana saya banyak diajarkan proses pembuatan tempe, mulai dari bahan baku nya sampai sudah menjadi sebuah produk tempe.

Minggu kedua merupakan kegiatan sosialisasi, pada kegiatan ini dibagi menjadi 3 bagian yang pertama membahas tentang produk tempe, kegiatan kedua adalah memasarkan produk menggunakan sosial media atau secara online, dan kegiatan ketiga adalah kuis. Pak Siswohadi selaku DPL dalam kegiatan PKM ini yang menjelaskan tentang produk tempe, dimana tempe merupakan bahan pokok yang dapat dioleh menjadi berbagai macam makanan dan camilan. Produk tempe juga sangat diminati oleh masyarakat setempat. Beliau juga membahas bagaimana cara mengolah tempe yang baik, harus menggunakan bahan-bahan yang berkualitas agar tempe bisa bertahan lebih lama dari pada tempe pada umumnya. Pak Siswohadi sangat tahu tentang tempe karena di mengenal kampung tempe sudah cukup lama dan juga mengenal masyarakat yang memproduksi tempe, maka dari itu beliau paham mengenai tempe.

Untuk kegiatan kedua adalah memasarkan produk secara online salah satunya menggunakan sosial media yang di sampaikan oleh Alfina. Alfina menjelaskan tentang memasarkan produk secara online sangat rinci dan detail, mulai dari apa saja yang digunakan saat memasarkan produk secara online, misalnya menggunakan aplikasi istagram, shopee, tokopedia dan menggunakan aplikasi e-commerce lainnya. Lalu bagaimana kita menentukan target pasarnya mungkin dari anak smp sampai ibu-ibu yang hobi memasak. Langkah selanjutnya adalah bagaimana agar produk yang kita jual diminati oleh banyak orang, dengan cara kita harus pandai mem-packing produk tersebut seunik dan secantik mungkin agar terlihat menarik dimata konsumen. Tetapi sebelum melakukan pemasaran produk secara online kita harus tau setidaknya paham agar tidak salah langkah saat menjalaninya.

Kegiatan ketiga adalah permainan/kuis, pada kegiatan ini banyak teman-teman dan masyarakat kampung tempe yang mengikuti kegiatan ini mereka sangat antusias saat menjawab pertanyaan dari rekan-rekan PKM saya. Suasana saat ini adalah gembira dan senang dengan adanya kuis banyak teman-teman menjawab pertanyaan kuis dengan berebut tetapi masih kondusif. Setelah acara sosialisasi selesai kita mengadakan makan bersama dengan teman-teman dan masyarakat setempat yang sudah meluangkan waktu untuk ikut dalam kegiatan sosialisasi.

Minggu ketiga adalah kegiatan penutupan PKM, dalam kegiatan ini rekan-rekan PKM mendatangkan Ketua RT, perwakilan desan dari kampung, teman-teman dan masyarakat setempat, serta DPL. Dalam kegiatan penutupan ini diisi oleh sambutan-sambutan dan ucapan terimakasih sudah mengizinkan PKM Surabaya 2 untuk melakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Kampung Tempe. Selama kegiatan berlangsung saya banyak mendapatkan pengalaman baru yang mungkin akan terapkan ketika dibutuhkan nanti, saya sangat menikmati kegiatan PKM ini karena saya menjadi tahu banyak hal mulai dari proses pembuatan tempe secara detail, bahkan di kampung tempe sendiri ada koperasi yang menjual khusus untuk keperluan dalam pembuatan tempe. Mulai dari kedelai, plastik dll.

G. Belajar UMKM di Era Digital bersama Kampung Tempe Oleh : Amilia Fitrotin

Menjadi pengusaha tempe yang berlokasi di Jl. Bendul Merisi Jaya V, Kelurahan Bendul Merisi, Kecamatan. Wonocolo Kota. Surabaya. Dalam kesehariannya, rutinitas kegiatan yang terjadi dalam usaha tempe ini diawali dengan persiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan, dan pendistribusian. Untuk proses pembuatan tempe biasa dilakukan pada pukul 11.00 - 16.00 wib yang diawali dengan perendaman kedelai selama 1 malam. Kedelai hasil perendaman direbus dan digilin kasar untuk memecah biji

kedelai utuh. Selanjutnya, dilakukan pencucian pada kedelai. Kedelai yang sudah bersih akan diberi ragi dan dikemas sesuai dengan ukuran. Terakhir, akan dilakukan proses fermentasi selama 2-3 hari. Jika ditinjau dari tingkat kebutuhan pasar tempe masih menjadi primadona menu masakan sehari-hari sehingga peluang yang diberikan masih cukup besar.

Dalam melakukan usaha tidak bisa dipungkiri akan ada kendala dan tantangan yang harus dihadapi. Menjalani usaha tempe mandiri cukup banyak trial and error yang dihadapi. Mulai dari persediaan bahan baku yang kurang terjangkau, proses produksi yang kurang sesuai dengan yang diharapkan, pemasaran yang tidak lancar, tenaga kerja yang kurang memadai, adanya persaingan dengan sesama produsen tempe, dan lain sebagainya. Hal tersebut tidak menyurutkan semangat dalam menekuni usaha. Harapan dan keinginan akan keberlanjutan usahanya masih terus dikejar, diantaranya berkeinginan untuk memperbaharui sistem produksi menjadi lebih modern, persediaan bahan baku yang terjangkau dan melimpah serta pendistribusian produk secara meluas dan terus menerus, dan yang terakhir mengajak warga sekitar untuk ikut serta dalam usahanya.

Sebagai makanan khas Indonesia yang telah dikenal sejak berabad-abad lampau, sudah saatnya tempe menjadi bagian dari identitas kebangsaan. Selain untuk konsumsi pribadi, cara ini juga bisa dilanjutkan sebagai bisnis usaha dalam skala rumahan. Jika ditekuni dengan baik, bisnis ini akan terus berkembang dengan permintaan pasar yang terus meningkat. Selain itu, memiliki harapan untuk dapat diberikan kelancaran dalam usahanya dan meminta generasi muda untuk dapat mengembangkan usaha yang sama dengan teknologi dan sistem yang lebih canggih.

Proses pembuatan tempe pun cukup sederhana, begitu pula dengan bahan-bahan dan alat yang digunakan. Cukup dengan mengandalkan ragi, bahan kedelai bisa dilakukan proses fermentasi hingga menjadi tempe. Proses peluruhan

kulit kedelai dalam jumlah banyak memang akhirnya membutuhkan kaki-kaki untuk mempercepat kulit kedelai lebih cepat lepas dari bijinya. Kalau memakai tangan mungkin akan lebih lelah karena jumlahnya ribuan biji, kecuali membuatnya dalam skala kecil, misalnya setengah kilo kedelai. Sebenarnya siapa pun bisa membuat tempe sendiri di rumah dengan langkah-langkah yang mudah diikuti. Membuat tempe itu memang harus mengikuti mood dari pembuatnya, kalau misalnya kita sedang datang bulan, di sarankan jangan membuat tempe, nanti akan berpengaruh pada hasil akhirnya. Karena tubuh yang kelewat "panas" malah membuat tempe tidak jadi. Sebagai makanan yang mengandalkan fermentasi biji kedelai, langkah membuat tempe memang mengandalkan proses peragian sebagai hal utama. Perlu diketahui juga bahwa ragi yang digunakan untuk fermentasi tempe berbeda dengan ragi yang digunakan untuk mengembangkan roti maupun kue. "Biji kedelai yang berkualitas akan berpadu sempurna bila difermentasi dengan jenis kapang dari *Rhizopus*, sp.

Di pasaran banyak di temui "jamur" yang baik untuk membuat tempe. "Kapang atau jamur yang tumbuh pada kedelai lah yang menghidrolisis senyawa-senyawa kompleks di kacang kedelai menjadi serat pangan yang mengandung kalsium, vitamin B juga zat besi. Termasuk antioksidan pencegah penyakit degeneratif. Secara umum, kacang kedelai yang telah melalui fermentasi untuk menjadi tempe akan menghasilkan warna putih karena pertumbuhan miselia kapang yang bekerja merekatkan biji-biji kedelai. Ini seperti jahitan kain yang menyatu utuh dan padat. Dari sini terlihat bagaimana tekstur kacang kedelai yang tadinya masih terbelah-belah menjadi tekstur yang memadat. Adanya degradasi pada komposisi kedelai kian membuat tempe semakin khas, apalagi ada rasa masam yang dikandungnya karena proses fermentasi itu. Di dalam sebongkah tempe bisa mendapatkan manfaat dari zat antioksidan berbentuk isoflavon yang berfungsi sebagai penangkal radikal bebas,

selain itu tempe juga memiliki kandungan vitamin C hingga vitamin E yang dibutuhkan oleh tubuh.

H. Bersatu dengan Uap Tempe Oleh : Muhammad Khoifulloh

Hari Sabtu, kami berlima –saya, Ryan, Nafa, Nabila, dan DPL (bapak Siswohadi)- pertama kali datang untuk survey lokasi, saya memiliki pemikiran, bagaimana rumah yang sekecil ini bisa menghasilkan puluhan lonjor tempe, ilmu apa yang bisa kami dapat serta bagaimana membagikan wawasan yang kami dapatkan selama kuliah. Memiliki pemikiran juga, apakah semua tempe dari kampung ini akan habis tiap hari. Tapi pemikiran itu mulai perlahan terjawab dengan mengikuti kegiatan.

Minggu pertama, kami melakukan kegiatan. Kami diajari cara pembuatan tempe. Dimulai dari pembelian bahan baku hingga proses pembusukan. Dalam desa tersebut ada sebuah gudang penampungan bahan baku pembuatan kedelai, jadi tak perlu jauh-jauh untuk membelinya. Di gudang itu pula terdapat perlengkapan pembuatan tempe seperti ; plastik, kedelai, ragi, dan lain sebagainya. Dari sini saya mulai memahami beberapa hal mengenai pertempean. Mulailah ada pemikiran, ternyata pembuatan tempe tidaklah semudah yang dipikir. Perendaman kedelai dilakukan 2x, sebelum dan sesudah pengupasan kulit ari. Kemudian barulah dimasak. Proses pembuatan awal, dari pencucian kedelai hingga peragian ini saja memerlukan waktu 1 hari, belum lagi dengan proses pembusukan kedelai hingga menjadi tempe yang memerlukan waktu lebih lama dari proses awal. Sempat tercetus, apa iya dengan proses yang begitu lama, dengan hanya Rp 3.000 kita bisa membelinya? Apakah pembuat tempe bisa untung?

I. Rahasia Kualitas Tempe Oleh : Nur Laili Fajri

Mendapat lokasi PKM di kampung tempe membuat saya khawatir tidak sesuai dengan rencana yang sudah kami buat, jarak lokasi PKM dengan kos lumayan dekat. Saya mendapat dorongan oleh orang tua saya untuk menjalankan kegiatan PKM.

Hari pertama survey lokasi di kampung tempe, sasaran utama yang mau saya wawancarai awalnya menolak untuk di lakukan kegiatan PKM, akhirnya kita kasih alasan dan membujuknya akhirnya bapak yang kita tuju mau untuk membantu kegiatan PKM. Namun seiring dengan berjalannya kegiatan selanjutnya rencana-rencana yang sudah kita buat sesuai dengan planing kita, meskipun ada beberapa kendala mulai dari persiapan kurang matang, personilnya, dll. Tapi Alhamdulillah semua berjalan dengan lancar.

Pada hari terakhir kegiatan penutupan PKM yang awalnya kurang persiapan, akhirnya kegiatan berjalan dengan lancar dan di hadiri oleh ketua RT setempat, dan pada saat penyerahan cinderamata tersebut langsung di tujukan atau diberikan ke ketua RT setempat. Sehingga yang awalnya sempat berfikir tidak sesuai dengan rencana akhirnya terlaksana sesuai dengan planing yang sudah saya buat.

J. Tantangan Siswa

Oleh : Dhu Rothul Nikmah

Sebelum pelaksanaan PKM di Kampung tempe saya sempat berfikir apa bisa melalukan pkm tersebut karena jadwal pkm yang sebelumnya di infokan hari sabtu dan minggu sedangkan saya kerja sampai hari sabtu.

Namun setelah ada rapat dan musyawarah kekawatiran saya itu hilang karena pelaksanaan pkm tersebut di laksanakan pada hari minggu.

Saya pun merasa lega mendengar keputusan tersebut karena bisa melakukan kegitan pkm tanpa harus ijin untuk tidak masuk kerja.

K. Mengabdikan kepada pelaku Industri Rumahan Oleh : Ryan Hadiansyah

Mendapat lokasi PKM di kampung yang sangat terkenal dan cukup unik di Surabaya membuat saya sangat bersemangat untuk menjalankan program program kerja nantinya. Kegiatan pengabdian masyarakat yang saya jalankan ini dilakukan di kampung tempe, di Surabaya ada satu kampung yang semuaarganya memproduksi tempe tepatnya berada di Jl. Bendul Merisi, Kel. Bendul Merisi Surabaya.

Di hari pertama ketika saya memasuki gang kampung tempe saya sudah di suguhan dengan aroma kedelai yang menyeruak selama menyusuri jalan perkampungan tersebut. Jajaran cetakan tempe yang terbuat dari balok serta anyaman kayu di depan rumah warga kian menggambarkan bahwa kampung ini adalah salah satu tempat produksi tempe terbesar di Surabaya. Di program pengabdian kepada masyarakat ini yang kami lakukan adalah mempelajari bagaimana cara membuat tempe dari awal produksi sampai proses pendistribusiannya. Dan kami juga membantu dalam proses pengemasan, disini kami juga sedikit memberi inovasi dalam melakukan pengemasan yaitu dengan di berikannya sticker yang menonjolkan produk tempe tersebut dan dengan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dari produk tempe itu sendiri.

Program yang selanjutnya kami juga mengadakan sosialisasi branding produk. Di kegiatan kali sosialisasi ini kami menyampailan betapa pentingnya branding produk dan bagaimana memasarkan produk itu dengan baik di jaman digitalisasi sekarang ini. Ternyata banyak sekali masyarakat khususnya anak muda yang belum paham betul bagaimana memasarkan produk dengan baik. Oleh karena itu saya berharap dengan adanya kegiatan sosialisasi ini dapat merubah mindset dan pola pikir anak muda yang ada di kampung tempe tersebut.

L. Pengalaman Tak Terlupakan di Kampung Tempe Oleh : Ferdian Nur

Mendapat lokasi PKM di Kampung Tempe Bendul Merisi merupakan pengalaman yang tak terlupakan. Mengapa demikian? Yaa, karena ini adalah kali pertama saya mengetahui adanya Desa Kampung Tempe di Surabaya. Tepatnya berlokasi di Bendul Merisi Jaya V.

Hari pertama saya ikut melaksanakan survey lokasi di Kediaman Bapak Sucipto selaku Pengusaha Tempe di Desa tersebut. Lokasi merupakan kawasan padat penduduk dengan wajah yang amat ramah tamah. Saya merasa nyaman di buatnya sejak hari pertama. Bapak Sucipto pun menyambut saya dan rekan-rekan dengan sangat hangat sehingga dapat terlaksananya kegiatan kami. Kegiatan selanjutnya bersama Karang Taruna Desa tersebut. Menyenangkan, kata yang bisa saya ungkapkan pada Kegiatan PKM ini, bagaimana kami bisa mengajarkan dan bersosialisasi mengenai pengembangan produk tempe di era jaman sekarang. Membantu Desa untuk lebih berkembang dalam strategi pemasaran offline dan online.

M. Berkembang melalui Industri Rumahan Oleh : Nanda Aulia R

Lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat tepat pada —Kampung Tempel yang beralamatkan di Jl. Bendul Merisi Jaya V Kel. Bendul Merisi Kec. Wonocolo Kota Surabaya menurut saya ialah pemilihan lokasi yang tepat, selain tidak jauh dengan tempat tinggal para anggota TIM MALIKA pengenalan profil —Kampung Tempel kepada mahasiswa/i dapat menambah pengetahuan dan wawasan mulai dari pengolahan tempe, pemasaran tempe, hingga dapat juga memberikan ide bagi mahasiswa/i yang ingin memulai usaha di bidang *Food and Beverage*.

Pada awal kegiatan pembukaan hingga penutupan PKM di Kampung Tempe banyak hal yang saya dapatkan, mulai dari pengetahuan pembuatan tempe, pengemasan

tempe untuk persiapan pemasaran, memasarkan tempe pada beberapa akun media sosial, hingga melakukan kegiatan bakti sosial seperti membagikan tempe kepada masyarakat sekitar kecamatan Wonocolo. Selain mendapatkan wawasan dan pengetahuan tambahan seputar tempe, saya juga mendapatkan *insight* dari kegiatan tersebut mengenai kerja sama tim yang baik dan benar, bagaimana bertanggung jawab terhadap jobdesk yang telah dibagikan, dan menjaga komunikasi yang baik terhadap sesama tim secara produktif.

N. A to Z : Perkampungan Kecil yang Produktif Oleh : Royhan Dwiki Sasetyo

Pertama kali datang untuk survey ke lokasi, muncul pertanyaan di benak saya bagaimana seorang pasangan suami istri bisa menghasilkan ratusan lonjor tempe dengan omzet yang luar biasa di era modernisasi identik dengan fastfood dan junkfood, apakah semua lonjor tempe tersebut bisa habis setiap hari nya, tapi untuk pertanyaan di benak saya perlahan mulai terjawab dengan mengikuti kegiatan PKM di kampung tempe surabaya

Untuk minggu pertama kami melakukan perkenalan dan langsung terjun untuk mengetahui proses terbuatnya sebuah tempe, di kampung tersebut ada sebuah gudang penampung kedelai sehingga tidak jauh jauh untuk melakukan pembelian kedelai guna untuk diproses menjadi sebuah tempe dari sini saya mulai memahami proses pembuatan tempe yang hanya 1kg kedelai diolah menjadi 2-3 lonjor tempe, dari beberapa orang yang saya lihat, pengusaha tempe dikampung ini kebanyakan orang yang cukup berada kecuali beberapa orang yang hanya memproduksi 1-10 lonjor untuk setiap harinya.

O. Belajar Pembuatan Tempe Oleh : Putri Novita Sari

Minggu pertama, kami melakukan kegiatan. Kami diajari cara pembuatan tempe. Dimulai dari pembelian bahan baku -kedelai- hingga proses pembusukan. Dalam desa tersebut ada sebuah gudang penampungan kedelai, jadi tak perlu jauh-jauh untuk melakukan pembelian. Di gudang itu pula terdapat perlengkapan pembuatan tempe - plastik, kedelai, ragi, dan lain sebagainya. Dari sini saya mulai memahami beberapa hal mengenai pertempean.

Minggu ke dua, kami melakukan kegiatan pertemuan dengan anak karangtaruna, awal pembukaan yang dibuka dengan mahasiswa, lalu sambutan yang disambut oleh bapak pembimbing kami, lalu kami mengadakan kuis untuk anak karangtaruna.

P. Pengalaman Hebat di Gang Kecil Oleh : Gea Fulaini Amamiyah

Minggu pertama, kami melakukan kegiatan. Kami diajari cara pembuatan tempe. Dimulai dari pembelian bahan baku -kedelai- hingga proses pembusukan. Dalam desa tersebut ada sebuah gudang penampungan kedelai, jadi tak perlu jauh-jauh untuk melakukan pembelian. Di gudang itu pula terdapat perlengkapan pembuatan tempe - plastik, kedelai, ragi, dan lain sebagainya. Dari sini saya mulai memahami beberapa hal mengenai pertempean. Dari 1kg kedelai bisa menjadi 2-3 lonjor tempe sepanjang 1-1,5 meter dengan diameter kurang lebih 10cm. Mulailah ada pemikiran, ternyata pembuatan tempe tidaklah semudah yang dipikir. Dari beberapa orang yang saya lihat, pengusaha tempe kebanyakan adalah orang yang cukup berada -kecuali beberapa orang yang hanya memproduksi dibawah 20 lonjor setiap hari.

Minggu kedua merupakan kegiatan sosialisasi, pada kegiatan ini dibagi menjadi 3 bagian yang pertama membahas tentang produk tempe, kegiatan kedua adalah memasarkan

produk menggunakan sosial media atau secara online, dan kegiatan ketiga adalah kuis. Pak Siswohadi selaku DPL dalam kegiatan PKM ini yang menjelaskan tentang produk tempe, dimana tempe merupakan bahan pokok yang dapat dioleh menjadi berbagai macam makanan dan camilan. Produk tempe juga sangat diminati oleh masyarakat setempat. Beliau juga membahas bagaimana cara mengolah tempe yang baik, harus menggunakan bahan-bahan yang berkualitas agar tempe bisa bertahan lebih lama dari pada tempe pada umumnya. Pak Siswohadi sangat tahu tentang tempe karena di mengenal kampung tempe sudah cukup lama dan juga mengenal masyarakat yang memproduksi tempe, maka dari itu beliau paham mengenai tempe.

Minggu terakhir adalah kegiatan penutupan PKM, dalam kegiatan ini rekan-rekan PKM mendatangkan Ketua RT, perwakilan dosen dari kampus, teman-teman dan masyarakat setempat, serta DPL. Dalam kegiatan penutupan ini di isi oleh sambutan-sambutan dan ucapan terimakasih sudah mengizinkan PKM Surabaya 2 untuk melakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Kampung Tempe. Selama kegiatan berlangsung saya banyak mendapatkan pengalaman baru yang mungkin akan terapkan ketika dibutuhkan nanti, saya sangat menikmati kegiatan PKM ini karena saya menjadi tahu banyak hal mulai dari proses pembuatan tempe secara detail, bahkan di kampung tempe sendiri ada koperasi yang menjual khusus untuk keperluan dalam pembuatan tempe. Mulai dari kedelai, plastik dll.

Q. Sekecil Biji Kedelai membawa Sebongkah Keuntungan Oleh : Alfina Wahyu Paramita

Mendapat lokasi PKM di Surabaya membuat saya khawatir. Pasalanya, sepengetahuan saya, warga Surabaya mayoritas merupakan individu yang gemar berkarir, baik itu sebagai karyawan swasta maupun PNS. Saya juga khawatir jikalau saya tidak mampu beradaptasi di lokasi PKM. Hal tersebut tentunya akan dapat menyulitkan teman - teman

yang lain. Namun, setelah mendapat dorongan dari kakak tingkat bahwa PKM tidak menyenamkan itu, saya pun berangkat ke lokasi dengan sangat antusias. Membayangkan bagaimana menyenangkan pengalaman yang akan saya dapatkan.

Hari pertama di lokasi kekhawatiran saya menjadi kenyataan. Saya merasa bagai anak kecil yang tidak tahu harus berbuat apa. Pak Cipto sibuk dengan mempersiapkan alat dan bahan, sedangkan Bu Cipto sibuk menjamu kami. Sampai akhirnya Bu Cipto mengajak 2 orang dari kami secara bergantian untuk melihat dan membantu proses pembuatan tempe di industri rumahan yang mereka jalani. Lambat laun hubungan kami bukan antara mahasiswa dan narasumber. Tetapi hubungan kami adalah orangtua dan anak. Beliau mendidik kami selayaknya anak sendiri. Bahkan kehangatan yang beliau berikan sangat membuat kami nyaman dan betah berada di sana.

Sembari menunggu giliran membantu, saya menelisik sekeliling saya dimana banyak tempe berlonjor - lonjor yang sedang difermentasi. Dengan kondisi rumah yang menurut saya kecil dan sempit, sepasang suami istri tersebut mampu memproduksi 80kg kedelai setiap harinya secara konsisten. Beliau mengerjakannya hanya berdua. Mulai dari pencucian sampai proses fermentasi. Bagaimana bisa pekerjaan selama dan semembosankan itu dikerjakan setiap hari, berulang kali dan hanya dengan 1 rekan? Bagaimana mungkin biji kedelai tersebut dapat digantikan dengan sebongkah emas? Bagaimana bisa tempe tempe tersebut habis setiap harinya? Pertanyaan - pertanyaan tersebutlah yang menghantui benak saya.

Pengalaman membuat tempe bersama sepasang suami istri tersebut pun membuat saya seperti menemukan harta karun di tengah kota. Bagaimana tidak, lokasi kampung mereka yang berada di dalam gang kecil membuat siapapun orang awam tidak akan menyangka bahwa ada perkampungan pengusaha tempe di sini. Bahkan mereka

memiliki sebuah bangunan yang dinamakan Koperasi UMKM Tempe yang letaknya berada di ujung Gang. Di koperasi tersebut menyediakan kebutuhan untuk memproduksi tempe, di antaranya kedelai, ragi, hingga plastik dengan berbagai macam ukuran.

Proses pembuatan tempe juga tidak mudah. Mulai dari proses pencucian, perendaman selama beberapa jam, pelepasan kulit ari, pencucian kembali, perendaman semalaman, merebus kedelai hingga proses pemberian ragi. Proses tersebut tentunya memakan banyak waktu dan tenaga. Apalagi limbah dari proses produksi tempe merupakan uap panas dan air rendaman yang gatal. Hal tersebut dapat membuat siapa saja tidak nyaman.

Di minggu kedua, kami mengadakan sosialisasi bersama teman - teman karang taruna. Kami mengajak mereka untuk ikut serta dalam proses perkembangan ekonomi di kampung tersebut. Saling bertukar pikiran, memberikan wawasan, memberikan ide juga sudah kami lakukan. Mereka juga tidak sungkan untuk belajar kepada kami meskipun ada beberapa anggota mereka yang usianya jauh di atas kami. Setelah itu, kami juga membantu ibu - ibu PKK menjalankan program kerja Kementerian Kesehatan Republik Indonesia yaitu BIAN (Bulan Imunisasi Anak Nasional). Kegiatan tersebut berlangsung cepat dan tidak memakan waktu lama.

Pada minggu ketiga, kami melakukan penutupan serta penyerahan cenderamata kepada warga Bendul Merisi Jaya V. Sekaligus kami berpamitan kepada mereka untuk meninggalkan kampung penuh pembelajaran tersebut. Rasanya berat hati saya untuk tidak berjumpa lagi dengan masyarakat yang sangat ramah seperti mereka. Banyak pelajaran yang saya bawa pulang. Dan semoga banyak pelajaran yang bisa mereka serap dari saya dan teman - teman.

BAB IV

KESAN MASYARAKAT TERHADAP PKM STIE PEMUDA

A. Kesan Ketua Karang Taruna

Bendul Merisi Jaya V, Kec. Wonocolo, Kota Surabaya

Oleh : Mas Wahyu



Kedatangan PKM STIE PEMUDA yang disambut oleh ketua RT dan masyarakat dengan baik. Selama kurang lebih 1 bulan lamanya PKM STIE PEMUDA memberikan program kerja yang sangat membantu masyarakat, khususnya bagi pemilik umkm di dKampung Tempe. Kami sebagai pemuda yang tergabung dalam karang taruna merasa bangga pada para mahasiswa PKM STIE PEMUDA yang bisa menjadi rekan dalam bertukar pikiran dan menumbuhkan ide ide program kerja baru. Namun di sisi lain, kami juga sebagai masyarakat dan pemuda memohon maaf sekiranya selama berada di lingkungan kami ada kata-kata, perbuatan atau tindak tanduk yang kurang berkenan. Karena kami yakin bahwa setiap manusia punya salah. Namun dibalik semua itu kami juga ingin menyampaikan kepada PKM STIE PEMUDA sekiranya sudah sampai di daerah masing-masing maka gunakanlah ilmu itu demi orang banyak. Mungkin itu yang bisa kami berikan dan sampaikan, semoga kesuksesan selalu menyertai kalian dan kepada pihak kampus kami mengucapkan banyak terima kasih karena sudah mempercayakan kepada desa kami menjadi bagian atau tempat PKM STIE PEMUDA dan kami mewakili pemerintah

desa, pemuda dan masyarakat selalu terbuka dan menerima jika desa kami masih d beri kepercayaan untuk menjadi tempat atau desa buat anak PKM STIE PEMUDA di masa yang akan datang.

B. Kesan Ketua RT

Bendul Merisi Jaya V, Kec. Wonocolo, Kota Surabaya

Oleh : Bapak Gunawan



Kehadiran peserta PKM atau KKN bukanlah hal yang baru bagi kami. Namun, kehadiran PKM STIE PEMUDA membawa perubahan baru bagi lingkungan kami. Anak - anak mahasiswa menuangkan ide - ide kreatifnya untuk membuat program kerja yang luar biasa cemerlang. Kampung kami memang sebagian besar warganya mengelola industri rumahan tempe di masing - masing rumah. Hal tersebutlah yang akan kami ajarkan kepada mahasiswa STIE PEMUDA. Dan mereka juga mengajarkan cara pemasaran yang sebagian dari kami tidak mengerti sebelumnya. Mereka juga berusaha menggerakkan karang taruna yang sedang tidak memiliki program kerja selanjutnya. Saya bangga kepada seluruh mahasiswa. Selama di lingkungan kami, mereka menghargai aturan kami dan mampu membawa diri masing - masing. Tidak pernah ada perbuatan dan perkataan mereka yang menyinggung warga kami. Kami berharap, setelah pulang dari sini mereka mampu menyebarkan ilmunya kepada masyarakat di desa lain atau di tempat mereka tinggal. Agar bukan hanya kami saja yang merasakan kebaikan mereka semua. Kami mohon maaf apabila ada perbuatan dan perkataan dari saya pribadi ataupun dari warga setempat yang menyinggung hati anak - anak mahasiswa. Sukses selalu, dan semoga tahun berikutnya ada mahasiswa terbaik dari STIE PEMUDA yang kembali berkunjung.

C. Kesan Pemilik UMKM

Bendul Merisi Jaya V, Kec. Wonocolo, Kota Surabaya

Oleh : Bapak Cipto



Pada awalnya saya sedikit menolak untuk menerima mahasiswa STIE PEMUDA menjalankan program kerjanya di Industri saya. Namun, mereka mencoba meyakinkan saya dan berjanji tidak akan membuat saya kesusahan. Dan benar, mereka merupakan mahasiswa yang mengerti adab sehingga seluruh kegiatan yang mereka rencanakan tidak mengganggu proses saya memproduksi tempe. Justru kedatangan mereka membantu meringankan pekerjaan saya selama kegiatan berlangsung. Antusiasme mereka terhadap umkm tempe membuat saya mengajarkan banyak hal kepada mereka. Tidak lupa, sebagai timbal balik mereka juga mengajarkan saya bahwa pentingnya branding produk untuk bisnis apapun. Bahkan mereka bersusah payah membuatkan stiker untuk produk saya. Padahal mereka tidak akan mendapatkan keuntungan sedikitpun dari hasil penjualan saya. Tetapi mereka ikhlas melakukan itu semua. Mereka menghormati saya dan istri saya selayaknya orangtua sendiri, dan saya serta istri perlakukan mereka selayaknya anak. Saya memohon maaf apabila dalam menyediakan tempat ada kesalahan baik disengaja maupun tidak, saya harap adik - adik mahasiswa akan berkunjung kembali untuk sekedar silaturahmi. Doa saya dan istri tidak putus untuk adik - adik mahasiswa.

D. Kesan Anggota Karang Taruna

Bendul Merisi Jaya V, Kec. Wonocolo, Kota Surabaya

Oleh : Satria Bima



Malam hari saya dikabarkan bahwa akan ada kakak - kakak mahasiswa STIE PEMUDA yang akan mengabdikan di lingkungan kami. Saya bingung program kerja apa yang akan mereka jalankan di kampung sempit ini. Namun, setelah satu per satu program kerja dijalankan, saya merasa mereka sangat hebat. Mereka mampu mengembangkan ide - ide kreatifnya untuk bersama - sama membantu sebuah kampung yang bahkan mereka sendiripun bukan salah satu warganya. Ilmu dan pembelajaran yang mereka berikan mampu membuka pikiran saya. Saya berjanji akan menjadi seperti mereka yang bermanfaat bagi banyak orang. Saya dan teman - teman karang taruna juga berjanji akan melanjutkan seluruh program kerja yang sudah kakak - kakak mahasiswa mulai. Saya mohon maaf apabila apa perkataan, lelucon bahkan perbuatan saya yang kurang berkenan di hati kakak - kakak sekalian. Semoga perjalanan menuju kampus diberikan kelancaran, dan semoga kita bisa bertemu kembali untuk mempererat tali silaturahmi.

E. Kesan Anggota Karang Taruna

Bendul Merisi Jaya V, Kec. Wonocolo, Kota Surabaya

Oleh : Ajeng Parmuni

Sebagai siswa SMP, sebenarnya saya tidak mengerti apa itu PKM dan apa saja kegiatannya. Yang saya tahu, saya harus datang ke pelataran masjid untuk menyambut kedatangan kakak - kakak PKM STIE



PEMUDA. Saya hanya mengikuti arahan ketua karang taruna. Awalnya saya merasa malu - malu. Namun karena keramahan kakak mahasiswa membuat saya mencair dengan suasana. Saya merasa enjoy. Apalagi ketika ada doorprize yang mereka berikan. Mereka bilang -buat beli barang di shopee!. Saya senang sekali. Saya harap kita dapat bertemu kembali. Saya merasa memiliki banyak kakak ketika mereka berada di sini. Saya minta maaf kalau ada perbuatan dan perkataan yang menyakiti hati kakak - kakak mahasiswa. Sukses selalu dan jangan lupa main ke kampung kami, kak.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan dan Saran

Dengan disusunnya laporan ini sebagai bentuk pertanggungjawaban dari tim anggota untuk Pengabdian Kepada Masyarakat D3 Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pemuda Surabaya. Pengabdian Kepada Masyarakat ini berlangsung sangat singkat di Kecamatan Wonocolo, Jalan Bendul Merisi Jaya V. Meski dengan keterbatasan waktu, kami dapat menyimpulkan bahwa program dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan rencana sebelumnya. Semoga program kerja kelompok Pkm Pemberdayaan Masyarakat Dalam Mengembangkan Umkm Melalui Teknologi Informasi Di Kampung Tempe

Di Bendul Merisi Kec. Wonocolo ini bermanfaat. Berdasarkan dari hasil kegiatan, pengamatan dan pelaksanaan program kerja, maka Tim PKM mengambil beberapa kesimpulan, yaitu :

1. PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat) yang terencana telah berjalan dengan baik dan sukses.
2. Keberhasilan kegiatan PKM STIE PEMUDA tidak lepas dari kerja sama antara mahasiswa dengan perangkat desa, masyarakat, serta semua pihak yang telah membantu serta mendukung.
3. Dapat mengembangkan karakter mahasiswa menjadi lebih sabar dan lebih dewasa ketika menghadapi dan menyikapi suatu permasalahan yang secara tiba-tiba, mampu meningkatkan strategi bersosialisasi yang baik, membentuk strategi kerjasama antar individu serta saling memotivasi sesama.
4. Seluruh warga Bendul Merisi Jaya V sangat antusias dalam mengikuti program-program Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah terencana.

5. Mahasiswa PKM bisa membuka wawasan masyarakat yang individual dengan mendatangkan pemateri yang profesional dalam bidang pemasaran produk

Setelah terlaksananya program Pengabdian Kepada Masyarakat, berdasarkan pengalaman kami yang terjun ke lapangan, kami memberikan saran sebagai berikut :

1. Tim PKM menyarankan kepada pemerintah desa untuk bisa melanjutkan beberapa program yang telah tim PKM rancang.
2. Tim PKM menyarankan kepada perangkat desa untuk membangun balai desa atau balai pertemuan guna memberikan ruang bagi warga untuk membahas permasalahan apapun.
3. Tim PKM menyarankan kepada perangkat desa untuk membetulkan atap masjid yang ada di balai desa supaya tidak bocor saat hujan dan bisa terawat. Dan memakmurkan masjidnya, terutama Ketua RT mengajak shalat berjamaah ketika sudah waktunya shalat.

B. Rekomendasi dan Tindak Lanjut

Rekomendasi yang dapat tim PKM berikan untuk PKM kedepannya di desa ini yaitu bisa dilaksanakan kembali. Lokasi di desa ini sangat aman, strategi dan banyak dukungan dari pemerintah desa Jetis serta masyarakat sekitar dengan program- program yang kita jalankan. Kita juga merekomendasikan dengan ditambahkannya uang akomodasi untuk pelaksanaan program kerja tim PKM.

Permasalahan yang dapat ditindak lanjuti adalah perihal perihal SDM yang ada di lingkungan Bendul Merisi Jaya V dan fasilitas Balai Pertemuan yang harus didirikan. Masyarakat setempat memiliki usaha sendiri dimana hal tersebut tentunya membuat perekonomian mereka meningkat, tapi tidak untuk perekonomian desa. Maka dari itu, sangat susah untuk diajak bekerjasama bersama membuat badan usaha desa. Pihak RT juga harus mengedukasi masyarakatnya agar mau terjun ke pemasaran secara online. Karena hal tersebut dapat mempersingkat waktu dan tenaga.

LAMPIRAN - LAMPIRAN



Memotong tempe sebesar 7cm



Memberi stiker label pada setiap papan tempe



Berbagi tempe kepada masyarakat



Kegiatan Imunisasi



Sambutan Bpk. Siswohadi selaku DPL



Sambutan tokoh masyarakat setempat



Materi sosialisasi pemasaran online



Games (Tebak Gambar)



Pembacaan Doa oleh Tokoh Agama



Pembagian Makan Siang Setempat



Makan Siang Bersama



Penutupan Kegiatan PKM di Kampung Tempe



Penyerahan Cenderamata Kepada Ketua RT



Foto Bersama 1



Foto Bersama 2



Foto Bersama 3

1. Jadwal Kegiatan

Minggu ke	Tanggal	Kegiatan
Minggu I	Minggu, 21 Agustus 2022	1. Survei lokasi PKM
Minggu II	Sabtu, 27 Agustus 2022	1. Perizinan kepada ketua RT dan RW setempat terkait akan dilaksanakannya kegiatan PKM 2. Menghubungi ketua Karang Taruna untuk mendiskusikan acara sosialisasi yang akan diselenggarakan 3. Menyelenggarakan acara imunisasi massal
	Minggu, 28 Agustus 2022	1. Pembukaan kegiatan PKM 2. Membantu proses produksi tempe yang dilakukan oleh salah satu UMKM di Kelurahan Bendul Merisi
Minggu III	Sabtu, 3 September 2022	1. Melakukan pembaruan desain packaging produk olahan tempe 2. Melakukan foto produk olahan tempe sebelum dipasarkan melalui sosial media 3. Membantu melakukan pemasaran produk olahan tempe secara online dan offline 4. Pembuatan akun instagram dan shopee untuk memasarkan hasil produk olahan UMKM Kelurahan Bendul Merisi
	Minggu, 4 September 2022	1. Sosialisasi terkait "Branding Produk Hasil Olahan UMKM Kelurahan Bendul Merisi" kepada anggota kartar setempat 2. Materi digital marketing oleh mahasiswa 3. Materi digital marketing oleh Dosen
Minggu IV	Minggu, 18 September 2022	1. Penutupan kegiatan PKM

2. Logbook PKM Kampung Bendul Merisi Jaya V

LOGBOOK PKM KAMPUNG BENDUL MERISI JAYA V		
No	Tanggal	Kegiatan
1	Sabtu, 27 Agustus 2022	Catatan: Imunisasi massal untuk balita yang berlokasi di depan pelataran masjid,
		Dokumen pendukung: foto kegiatan dan logbook
2	Sabtu, 03 September 2022	Catatan: Belajar dan membantu proses produksi tempe, serta pembaruan kemasan hingga pemasaran di kediaman Bapak Cipto.
		Dokumen pendukung: foto kegiatan dan logbook
3	Sabtu, 03 September 2022	Catatan: Berbagi kepada masyarakat pengguna jalan di sekitar STIE PEMUDA
		Dokumen pendukung: foto kegiatan dan logbook
4	Minggu, 04 September 2022	Catatan: Sosialisasi strategi pemasaran
		Dokumen pendukung: foto kegiatan dan logbook
5	Minggu, 04 September 2022	Catatan: Games tebak gambar berhadiah saldo shopeepay
		Dokumen pendukung: foto kegiatan dan logbook
6	Minggu, 18 September 2022	Catatan: penutupan dan penyerahan cenderamata kepada Pak Gunawan selaku ketua RT Bendul Merisi Jaya V, berlokasi di pelataran masjid,
		Dokumen pendukung: foto kegiatan dan logbook

3. Logbook PKM STIE PEMUDA 2022

LOGBOOK PKM STIE PEMUDA 2022

NO	Tanggal	Nama PIC	Durasi (menit)	Deskripsi kegiatan
1	Sabtu, 27 Agustus 2022	Ferdian Nur	300	Imunisasi massal untuk balita yang berlokasi di Pelataran Masjid
2	Sabtu, 03 September 2022	Ryan Hadiansyah	360	Belajar dan membantu proses produksi tempe, serta pembaruan kemasan hingga pemasaran di kediaman Bapak Cipto
3	Sabtu, 03 September 2022	Nur Laili Fajri	60	Berbagi kepada masyarakat pengguna jalan di sekitar STIE PEMUDA
4	Minggu, 04 September 2022	Alfina Wahyu	60	Sosialisasi strategi pemasaran, berlokasi di pelataran masjid
5	Minggu, 04 September 2022	Siti Aysah	120	Games tebak gambar hadiah saldo Shopeepay, berlokasi di pelataran masjid
6	Minggu, 18 September 2022	Ryan Hadiansyah	240	Penutupan dan penyerahan cenderamata kepada Pak Gunawan selaku ketua RT Bendul Merisi Jaya V, berlokasi di pelataran masjid

BIODATA PENULIS



Alfina Wahyu Paramita, memiliki nama panggilan Alfina. Gadis berlesung pipi ini lahir di Sleman pada tanggal 7 Maret 2001. Yang merupakan Putri Pertama dari Ayahanda Ahmadi dan Ibunda Daryanti. Alfina memiliki 2 orang adik laki - laki yang bernama Rizki Wahyu Kuncoro dan Revan Wahyu Wicaksono. 3 saudara tersebut tumbuh di tengah keluarga berkecukupan dan

harmonis.

Ia merupakan siswi berprestasi sejak di Sekolah Dasar. Kegemarannya pada matematika membuatnya berulang kali mengikuti olimpiade matematika. Bahkan ketika memasuki SMP, ia mengikuti Kompetisi Matematika Nalaria Realistik hingga berad di posisi semifinal se-Indonesia. Bahkan ia berhasil meraih juara I pada Olimpiade yang diadakan oleh Bimbingan Belajar Primagama. Kecintaannya pada matematika membuat ia memilih pendidikan MIPA di SMA Antartika Sidoarjo. Ia juga mengikuti kelas menulis secara online sejak kelas 2 SMP. Karyanya memang belum sebesar penulis terkenal, namun banyak orang mengenal dia sebagai —penulis yang mengaku remahanl.

Memiliki orangtua yang hanya tamatan D1 dan SMA, membuat ia yakin untuk berusaha menggapai mimpinya termasuk menempuh pendidikan di STIE PEMUDA SURABAYA. Takdir menjadi anak pertama membuat ia harus bekerja sambil berkuliah, saat ini ia bekerja di salah satu perusahaan swasta yang ada di Surabaya. Ia berharap suatu saat nanti impiannya memiliki usaha sendiri akan segera terwujud.



Amalia Fitrotin memiliki nama panggilan Amel. Perempuan manis berkulit putih ini lahir di Kediri 06 Juni 1999 dari pasangan Sulaiman Effendi dan Sri Pangastuti yang berdarah asli Kediri yang beragama Islam. Amel tumbuh di Kediri dengan lingkungan pedesaan dan adat istiadat yang masih kental.

Saudaranya semua merantau di Surabaya sehingga Amel mengikuti jejak saudaranya. Kemudian ia mengambil kuliah di STIE Pemuda dengan jurusan Akuntansi.



Dhu Rothul Nikmah mempunyai nama panggilan Nikmah. Perempuan manis berkulit sawo matang yang mempunyai tinggi badan seperti anak SD ini lahir di Tuban 25 Oktober 2000 dari pasangan Lasiran dan Tumiati. Dengan background orang tua seorang petani menjadikan ia biasa untuk hidup di tengah pedesaan yang jauh dari kata keramaian. Ia juga mempunyai adik

laki-laki yang bernama M. Wildan Aful Nasza.

Dibesarkan di tengah kampung yang mayoritas petani sebagai mata pencaharian, menjadikan pendidikan tidak menjadi prioritas warga sekitar ia tinggal tak terkecuali orang tuanya yang tamatan SD.

Hal ini membuat ia terus semangat untuk menempuh pendidikan setinggi mungkin dengan harapan akan bisa lebih berkembang. Mengenai pendidikan ia merupakan tamatan sekolah menengah kejuruan negeri 2 Tuban dengan jurusan pemasaran. Ia kemudian melanjutkan pendidikannya di STIE Pemuda dengan mengambil jurusan D3 Akuntansi. Sebelum lulus ia sudah bekerja di Cv Makmur Jaya



Erica Nurrosidah memiliki nama panggilan Erica. Perempuan manis berkulit sawo matang ini lahir di Mojokerto 26 April 2001 dari pasangan Agus Hidayat dan Mutmainah yang merupakan keturunan Jawa dan Madura. Erica memiliki seorang adik perempuan yang bernama Nasywaa Rossabilla, ia juga memiliki adik laki-laki yang bernama Muhamad Fahri Hidayatulloh. Ia tumbuh dalam keluarga yang selalu mensupport anaknya berkegiatan di alam luar dan Olahraga, sejak kecil Erica sudah menggeluti kegiatan alam luar contohnya kegiatan camping ke hutan, mendaki gunung, susur sungai. Selain itu Erica juga menggeluti olahraga karate yang mana sudah berkali-kali memenangkan kejuaraan tingkat Provinsi bahkan sampai tingkat Nasional. Mengenai pendidikan Erica Nurrosidah diketahui dari masa remajanya yang dihabiskan dengan bersekolah di SMK Negeri 1 Jatirejo. Ia kemudian melanjutkan pendidikan tinggi ke Fakultas Ekonomi Jurusan D3 Akuntansi STIE PEMUDA. Dan sebelum lulus dia sudah bekerja di Perusahaan Kerupuk Udang KOMODO Sidoarjo.



Fifi Ambar Wati memiliki nama panggilan Fifi. Perempuan berkulit sawo matang ini lahir di Blitar 03 September 1998 dari pasangan Triono dan Riyanti, beragama Islam yang sama-sama asli lahir di Blitar. Fifi memiliki seorang adik perempuan bernama Avrilia Dwi Rahma. Ia tumbuh dan dirawat oleh ibunya karna ayahnya sibuk mencari uang di kota besar. Adik perempuan Fifi memiliki minat yang bagus di bidang Matematika yang dimana berbeda dengan Fifi yang suka

dengan Bahasa Inggris. Fifi memiliki hoby menonton film dan bersepeda. Mengenai pendidikan Fifi Ambar Wati diketahui dari masa remajanya yang dihabiskan dengan bersekolah di SMA Negeri 01 Ponggok yang dimana sekolah tersebut masih berada di kota Blitar. Fifi baru pindah ke Surabaya ketika masuk kuliah. Ia kemudian melanjutkan pendidikan tinggi ke Fakultas Ekonomi Jurusan D3 Akuntansi STIE PEMUDA.



Ferdian Nur Ammelia biasa di sapa dengan Dian. Perempuan ini lahir pada tanggal 12 Januari 2001 dari keluarga sederhana yang hidup di Kota Santri. Dian memiliki saudara laki laki bernama Candra yang merupakan kakak satu satunya dalam keluarga. Dari kecil Dian selalu tekun dalam menjalani aktivitasnya seperti teman sebayanya. Saat ini ia termotivasi dalam menekuni bidang kewirausahaan. Mengenai pendidikan Ferdian Nur Ammelia diketahui masa remajanya bersekolah di SMKN Negeri Mojoagung, Jombang Ia kemudian melanjutkan pendidikan di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pemuda Surabaya jurusan D3 Akuntansi



Gea Fulaini Amamiyah memiliki nama panggilan Gea. Perempuan yang kuat ini lahir di Lamongan, 13 Juli 2001 dari pasangan Bejo Sudrajat dan Darmulis. Gea adalah anak kedua dari 2 bersaudara. Mengenai pendidikan Gea diketahui dari masa remajanya yang dihabiskan dengan bersekolah di SMK NEGERI 2 TUBAN Ia kemudian melanjutkan pendidikan tinggi ke Fakultas Ekonomi Jurusan D3 Akuntansi STIE Pemuda.



Muhammad Khoifulloh sering disapa koip. Seorang lelaki ceria kelahiran Sidoarjo, 20 Mei. Sedang dalam pendidikan D3 di sebuah sekolah tinggi ilmu ekonomi di Surabaya, STIE PEMUDA. Sekarang sedang melalui masa pengerjaan Tugas Akhir, angkatan tahun 2019. Jurusan yang diambil adalah AKUNTANSI, yang mungkin kurang selaras dengan perawakan – beberapa orang mungkin

tidak percaya dengan jurusan yang diambil. Suka melakukan perhitungan, tetapi tidak perhitungan dalam pertemanan. Pernah jatuh cinta – dan mungkin masih ada rasa meski tidak sebanyak dahulu- dalam dunia tulis menulis, sebelum sirna karena suatu keadaan.



Putri Novita Sari memiliki nama panggilan Putri. Perempuan yang kuat ini lahir di Surabaya, 21 November 2000 dari pasangan Sunar Wibiyanto dan Warsini. Putri adalah anak pertama dari 4 bersaudara. Mengenai pendidikan Putri diketahui dari masa remajanya yang dihabiskan dengan bersekolah di SMA MUH 4 SURABAYA Ia kemudian

melanjutkan pendidikan tinggi ke Fakultas Ekonomi Jurusan D3 Akuntansi STIE Pemuda.



Nabila Carissa Anindiyadewi lahir di kota Surabaya, provinsi Jawa Timur pada tanggal 10 Februari 2001. Pada tahun 2007 penulis masuk Sekolah dasar Muhammadiyah 1-2 Taman dan lulus pada tahun 2013. Kemudian melanjutkan sekolah tingkat pertama pada tahun yang sama di SMP Al-Falah Deltasari Surabaya dan lulus tiga tahun kemudian pada tahun 2016. Selanjutnya masuk pada sekolah menengah akhir di MBI Amanatul Ummah Pacet dan lulus pada tahun 2019. Sekarang, tengah menempuh studi di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pemuda Surabaya Jurusan D3 Akuntansi.



Nanda Aulia Rachmawati biasa dipanggil Lia. Lia merupakan anak sulung yang lahir di Surabaya pada tanggal 10 Mei 2001 dari pasangan Muhammad Daroini dan Endang Susilowati, memiliki adik laki-laki bernama Royyan Nur Abidin yang selisih umurnya 10 tahun dengan Lia. Keluarga Lia merupakan keturunan keluarga wirausahawan, ayah dan ibu Lia merupakan pemilik salah satu agen telur asin di Surabaya barat. Namun saat ini Lia tengah menjalani karir sebagai HRD di salah satu kantor cabang Pulsa21 Community di Surabaya barat. Lia memiliki cita-cita menempuh pendidikan lebih lanjut dan berkarir di salah satu negara pada benua biru yaitu Negara Jerman.



Nurul Istiqomah memiliki nama panggilan Nurul. Perempuan yang selalu ceria ini lahir di Ngawi, 15 April 2001 dari pasangan Sunar Wibiyanto dan Warsini. Nurul memiliki kakak perempuan yang bernama Eka Nur Laely. Mengenai pendidikan Nurul Istiqomah diketahui dari masa remajanya yang dihabiskan dengan

bersekolah di SMK Islamiyah Widodaren.

Ia kemudian melanjutkan pendidikan tinggi ke Fakultas Ekonomi Jurusan D3 Akuntansi STIE Pemuda. Dan sebelum lulus saya sedang training di SHC Baby SPA Surabaya.



Nur Laili Fajri memiliki nama panggilan Nafa. Perempuan manis berkulit putih hidung mancung ini lahir di Tuban 21 November 2000 dari pasangan Sumadi dan Ma'rufah. Nafa mempunyai adik laki-laki yang bernama Muhammad Arfa Lukmanul hakim.

Ia tumbuh dengan keluarga yang sederhana. Mereka tinggal di Ds. Penambangan, kec. Semanding, kab.

Tuban. Ayah nya pintar berhitung dan ibunya dulu suka berolahraga lari. Untuk putrinya yang bernama Nafa ini mereka suka bidang keduanya yaitu berhitung angka dan berolahraga. Mengenai bidang yang di sukai ia bersekolah di SMK Negeri 2 Tuban.

Ia kemudian melanjutkan pendidikan tinggi ke Fakultas Ekonomi dengan jurusan D3 Akuntansi di STIE Pemuda Surabaya. Dengan keinginannya ia menjadi seorang pengusaha dan pekerja perkantoran, akhirnya sebelum lulus dia sudah bekerja di PT. Puterako Inti Buana sebagai Admin Technical.



Royhan Dwiki Sasetyo memiliki nama panggilan roy, laki-laki ganteng berkulit sawo matang lahir di sidoarjo 08 november 2000 dari pasangan Hariyanto dan Wiwik Sulistyowati yang merupakan seorang muslim. Roy memiliki seorang kakak perempuan bernama wike wihardiyanti

Saya tumbuh dalam keluarga yang harmonis, memiliki ketertarikan di bidang outdoor terutama dalam hal mendaki gunung, mengenai pendidikan Royhan Dwiki Sasetyo diketahui dari masa remajanya yang dihabiskan dengan bersekolah di SMKN 2 Buduran Sidoarjo.

Saya kemudian melanjutkan pendidikan tinggi ke prodi akuntansi D-3 STIE PEMUDA. Dan sebelum lulus saya juga bekerja di PT Cahaya Angkasa Express surabaya.



Ryan Hadiansyah memiliki nama panggilan Ryan. Pria manis yang lahir di Bangkalan 05 November 2001 anak tunggal dari pasangan Hasanuddin dan Willy Widayani.

Sekarang sedang menyelesaikan studinya di STIE Pemuda Surabaya mengambil jurusan Akuntansi sekaligus juga bekerja sebagai staff accounting di salah satu perusahaan di Surabaya Memiliki hobi melukis, bernyanyi dan mencoba menguak arti hidup ini dengan melakukan banyak hal yang apa saja ia bisa lakukan Menjadi orang yang beruntung di dunia akhirat adalah impiannya, berguna bagi masyarakat adalah harapannya, dan beribadah adalah tujuan hidupnya.



Silvyana Wahyuningrum, biasa dipanggil Sisil, lahir di Sidoarjo pada tanggal 28 Mei 2001, saya memiliki tinggi bada 158cm dengan berat badan 48kg, tinggal di daerah Tarik Sidoarjo. Sisil mempunyai seorang adik laki-laki bernama Bintang Prasetyo. Sisil tumbuh dalam keluarga dunia bisnis. Sisil adalah orang yang jujur, bertanggung jawab dan berkomitmen tinggi dalam

pekerjaan, Sisil memiliki kemampuan di bidang microsoft office, surat menyurat, marketing, dan public speakin. Mengenai pendidikan Sisil bersekolah di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pemuda jurusan D3 Akuntansi. Sisil pernah pelatihan kerja lapangan di PT Assa land Surabaya pada tahun 2020 di bagian admin marketing.



Siti Aysah Munawaroh, memiliki nama panggilan Aysah, dilahirkan pada tanggal 21 Maret 2001 di Surabaya. Yang merupakan buah hati dari Ayahanda Sapi'i dan Ibunda Wiwik Purwati. Sebagai anak terakhir dari enam bersaudara. Aysah sekarang bertempat tinggal di Jalan Jelidro No. 50, Sambikerep, Surabaya. Aysah berkebangsaan Indonesia dan

beragama Islam. Pendidikan yang telah ditempuh oleh Aysah yaitu SD Negeri Sambikerep II/480 lulus tahun 2013, SMP Negeri 40 Surabaya lulus tahun 2016, SMA Giki 1 Surabaya lulus tahun 2019, dan mulai tahun 2019 mengikuti Program D3 Akuntansi STIE Pemuda sampai dengan sekarang. Aysah sangat bersyukur atas kesempatan yang diberikan oleh yang maha kuasa ALLAH SWT atas karunianya yang telah memberikan kesehatan dan umur yang panjang, sehingga dapat menimbah ilmu untuk bekal di

masa depan. Harapan terbesarnya semoga apa yang diperoleh selama pendidikan dapat bermanfaat untuk diri sendiri maupun orang lain. Dan sebelum lulus, ia sudah bekerja di PT Surganya Motor Indonesia sebagai staff purchasing.