

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di era pertumbuhan penduduk yang pesat dan meningkatnya kesadaran akan pentingnya pangan yang aman dan berkualitas, produksi pangan telah menjadi perhatian utama banyak negara, terutama negara berkembang seperti Indonesia. Di antara berbagai produk pangan yang mempunyai peranan penting dalam produk lokal, salah satunya adalah tempe. Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari kedelai yang difermentasi.

Saat ini, tempe sudah menyebar luas ke mancanegara. Tempe tidak hanya populer di Indonesia, tetapi juga di 27 negara lain di dunia (DRI IPB, 2022). Menurut Badan Standardisasi Nasional (2012), sejak tahun 1984 terdapat beberapa perusahaan tempe di Eropa, Amerika, dan Jepang, serta negara lainnya seperti Selandia Baru, India, Kanada, Australia, Meksiko, dan Afrika Selatan juga sudah mengenal tempe. Beberapa negara tersebut menggunakan cara pembuatan tempe di Indonesia sebagai referensi utama dalam pembuatan tempe. Pasalnya, Indonesia merupakan produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dijadikan untuk memproduksi tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain (BSN, 2012).

Tabel 1. Rata-rata Konsumsi per Kapita Olahan Kedelai 2019-2023

No.	Jenis Makanan	Satuan	Konsumsi (kg/kap/tahun)					Rata-rata
			2019	2020	2021	2022	2023	
1.	Kedelai segar	Kg	0,043	0,048	0,045	0,045	0,037	0,044
2.	Tahu	Kg	2,771	2,785	2,874	2,707	2,771	2,782
3.	Tempe	Kg	3,621	3,643	3,796	3,656	3,735	3,690
4.	Oncom	Kg	0,998	0,943	1,014	0,984	1,009	0,990
5.	Kecap	Liter	0,749	0,741	0,784	0,817	0,836	0,785
Jumlah			8,182	8,159	8,514	8,208	8,388	8,290

Sumber: Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS), BPS 2023

Berdasarkan Tabel 1 diatas menunjukkan bahwa tempe merupakan produk olahan kedelai yang memiliki rata-rata konsumsi terbesar pada tahun 2019-2023, yaitu sebesar 3,690 kg, sedangkan tahu menjadi produk olahan kedelai terbesar kedua setelah tempe, yaitu rata-rata konsumsi per kapita per tahunnya sebesar 2,782 kg. Sementara itu, kedelai segar menjadi rata-rata konsumsi per kapita per tahun terendah pada tahun 2019-2023 yaitu sebesar 0,044 kg. Artinya, masyarakat

Indonesia lebih menyukai olahan kedelai menjadi tempe ataupun tahu dibandingkan dengan produk olahan lainnya seperti oncom, kecap, dan kedelai segar. Hal tersebut tentu menjadikan peluang yang besar bagi perajin tempe untuk mengembangkan usahanya.

Dewasa ini, terdapat sekitar 170 ribu usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) tempe di Indonesia, dengan kapasitas produksi umumnya 50 – 200 kilogram kedelai per hari (DRI IPB, 2022). Akan tetapi, masih banyak perajin tempe yang belum memperhatikan aspek higienitas dalam memproduksi tempe. Selama ini, masalah utama pada produksi tempe adalah sanitasi dan *higiene*, yaitu yang terkait dengan pekerja yang tidak terlatih; penggunaan peralatan yang bukan terbuat dari bahan anti karat, sumber air dan bahan bakar yang tidak memenuhi syarat; cara produksi yang tidak standar; serta lokasi dan lingkungan produksi yang tidak memadai (DRI IPB, 2022). Standardisasi tempe telah ditetapkan untuk menjamin mutu pada tempe yang diedarkan di Indonesia, yaitu Standar Nasional Indonesia No. 3144 Tahun 2015.

Menurut Badan Standardisasi Nasional (2015) hal-hal yang perlu diperhatikan dalam produksi tempe yang memenuhi standar meliputi kebersihan dan kesehatan pekerja, peralatan dan fasilitas produksi yang digunakan, kondisi bangunan yang bersih dan memiliki ventilasi yang cukup, kondisi lingkungan bebas dari serangan hama, proses produksi yang baik, serta pengemasan dan pelabelan yang rapih dan bersih. Meskipun standar produksi tempe ini telah ditetapkan selama bertahun-tahun, namun masih banyak perajin tempe yang belum mematuhi atau bahkan tidak memperhatikan standar produksi tersebut. Menurut (Pradana, 2013) hanya 5% dari 100.000 lebih perajin tempe yang mampu memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) pada tempe dikarenakan mereka masih dalam kategori industri rumah tangga, industri skala kecil.

Berdasarkan hasil penelitian Kristiningrum dkk (2015) bahwa masih banyak perajin tempe yang belum dapat menerapkan SNI kategori tempe untuk parameter kadar air, kadar lemak, kadar protein, dan serat kasar, dimana pada parameter kadar lemak menjadi parameter yang paling sulit untuk dipenuhi oleh perajin tempe. Hal tersebut tentu harus diperhatikan oleh setiap perajin tempe agar mendukung tempe yang berkualitas sesuai dengan persyaratan keamanan pangan. Persyaratan

keamanan pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (BPOM, 2012). Tempe yang diproduksi dengan cara higienis, dikemas secara benar, dan dilengkapi dengan berbagai sertifikasi akan lebih mudah dipasarkan di tingkat lokal, nasional, regional dan internasional (DRI IPB, 2022).

Salah satu penyebab penerapan SNI pada tempe jarang dilakukan adalah karena kurangnya kesadaran Sumber Daya Manusia (SDM) dan kurangnya kompetensi yang dimiliki perajin tempe dalam menerapkan produksi tempe higienis sesuai dengan standar yang berlaku. Para perajin tempe masih membuat secara manual dan tradisional juga tidak pernah mengikuti pelatihan atau pendidikan secara khusus (BSN, 2018). Menurut Agustin (2020), upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kompetensi SDM diantaranya melalui pelatihan-pelatihan yang diberikan oleh pemerintah ataupun organisasi kepada para pelaku usaha. Adanya pelatihan diharapkan dapat menjadikan SDM lebih kompeten dan berkualitas sehingga menjadi bekal untuk bersaing dipasaran, sebab SDM merupakan kunci keberhasilan organisasi dalam mencapai tujuan serta target yang telah ditetapkan oleh organisasi (Apriliana, 2021). Salah satu organisasi yang mengadakan pelatihan khususnya pada produksi tempe higienis adalah Rumah Tempe Indonesia.

Rumah Tempe Indonesia merupakan unit usaha yang dinaungi langsung oleh Koperasi Produsen Tahu Tempe (KOPTI) Kabupaten Bogor, dimana awalnya didirikan atas kolaborasi ide dengan Forum Tempe Indonesia (FTI) dan Mercy Corps yang membantu menyediakan kebutuhan yang diperlukan. Rumah Tempe Indonesia didirikan sebagai pusat inovasi produksi tempe higienis di Indonesia dengan penerima sertifikasi SNI kategori tempe pertama di Indonesia. Rumah Tempe Indonesia sendiri diresmikan pada tanggal 6 Juni 2012, dimana pada saat itu menjadi inspirasi ditetapkannya Hari Tempe Nasional. Adanya Rumah Tempe Indonesia diharapkan dapat menjadi contoh perajin tempe maupun masyarakat dalam mengelola tempe menjadi lebih baik dan higienis dengan memperbaiki sarana produksi yang digunakan sesuai dengan keamanan pangan yang berlaku.

Salah satu kegiatan yang ada di Rumah Tempe Indonesia adalah pelatihan produksi tempe higienis yang dilaksanakan setiap bulannya. Pelatihan diadakan untuk membantu perajin tempe ataupun masyarakat yang ingin belajar mengenai tempe higienis. Kegiatan pelatihan meliputi pemaparan materi mengenai gambaran umum industri tempe, cara produksi tempe higienis, pengolahan limbah dan peralatan produksi, serta menganalisa usaha tempe higienis. Selain itu, peserta juga melakukan praktik langsung produksi tempe higienis. Adanya pelatihan di Rumah Tempe Indonesia diharapkan dapat meningkatkan kompetensi perajin tempe dalam menerapkan higienitas produksinya dan peserta pelatihan memiliki dasar produksi tempe yang baik sesuai standar yang berlaku agar dapat bersaing di pasar nasional bahkan sampai pasar internasional.

Setiap kegiatan pelatihan sebaiknya dilakukan sebuah evaluasi. Akan tetapi, sampai saat ini Rumah Tempe Indonesia belum melakukan evaluasi lanjutan mengenai pelatihan yang telah diselenggarakan. Menurut Widodo (2021) untuk mengetahui efektivitas dan tingkat ketercapaian dari pelatihan diperlukan sebuah langkah yaitu evaluasi. Apakah pelatihan yang dilakukan dapat meningkatkan keterampilan peserta di lapangan, bagaimana perasaan peserta setelah mengikuti pelatihan, bagaimana perilaku peserta, meningkatkan pengetahuan dan apa efek atau dampak di tempat kerja dari pembelajaran yang baru (Windhy, 2022). Evaluasi tersebut akan memeriksa sejauh mana pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap serta praktik higienitas para perajin tempe. Kegiatan evaluasi mengacu pada teori Kirkpatrick yang terdiri dari 4 tingkat, yaitu tingkat reaksi (*reaction*), tingkat pembelajaran (*learning*), tingkat perilaku (*behavior*), dan tingkat hasil (*result*).

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis memilih untuk melakukan penelitian terkait evaluasi efektivitas pelatihan produksi tempe higienis pada Rumah Tempe Indonesia dengan model evaluasi Kirkpatrick, sehingga hasil dari evaluasi pelatihan dapat diketahui reaksi peserta terhadap pelatihan, perbedaan kompetensi peserta sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan, dampak adanya perubahan perilaku setelah peserta kembali ke lingkungan kerjanya, dan perbedaan pencapaian kompetensi peserta sebelum dengan sesudah pelatihan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dikemukakan identifikasi rumusan masalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana karakteristik peserta yang telah mengikuti pelatihan produksi tempe higienis di Rumah Tempe Indonesia?
- 2) Bagaimana peningkatan kompetensi peserta sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan produksi tempe higienis di Rumah Tempe Indonesia?
- 3) Bagaimana hasil evaluasi efektivitas pelatihan produksi tempe higienis pada tingkat reaksi, pembelajaran, perilaku, dan hasil di Rumah Tempe Indonesia?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan di atas maka dapat ditetapkan tujuan dari penelitian ini yaitu:

- 1) Mengetahui karakteristik peserta pelatihan produksi tempe higienis di Rumah Tempe Indonesia.
- 2) Menganalisis peningkatan kompetensi peserta sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan produksi tempe higienis di Rumah Tempe Indonesia.
- 3) Mengevaluasi efektivitas pelatihan produksi tempe higienis pada tingkat reaksi, pembelajaran, perilaku, dan hasil di Rumah Tempe Indonesia.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat baik bagi perusahaan, akademik, maupun masyarakat. Adapun manfaat yang dapat diperoleh sebagai berikut:

- 1) Bagi Rumah Tempe Indonesia, diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan dan informasi tambahan yang bermanfaat mengenai evaluasi efektivitas pelatihan sehingga perusahaan dapat membuat sebuah keputusan dan strategi bisnis dalam membangun Rumah Tempe Indonesia.
- 2) Bagi akademik, diharapkan dapat menjadikan studi literatur dan dapat memberikan kontribusi positif terhadap perkembangan ilmu pengetahuan khususnya terkait evaluasi efektivitas pelatihan.
- 3) Bagi masyarakat, diharapkan dapat digunakan sebagai literatur, aset pustaka, serta informasi tambahan yang dapat digunakan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai evaluasi efektivitas pelatihan.