

PRODUKSI TEMPE DAN KERIPIK TEMPE DALAM PROGRAM KEGIATAN KERJA LAPAS KELAS I TANGERANG

Rachmayanthi¹, Ahmad Khemal Ramadhan², Andhika Galih Darma Saputra³, Arvandio Meilvindra⁴, Gian AbelioYusak⁵, M.Afief Rifqi⁶, Mehdi Fikia⁷

Politeknik Ilmu Pemasaryakatan
Program Studi Teknik Pemasaryakatan, Politeknik Ilmu Pemasaryakatan

*e-mail: yanthyrachma@yahoo.com¹, ahmadkhemal16@gmail.com², arvandioomlv@gmail.com³, mafiefrfq99@gmail.com⁴, gianabelio.GA@gmail.com⁵, mhdfikia@gmail.com⁶, andhikagalih@gmail.com⁷

Abstract

Correctional Assisted Residents are introduced to two types of coaching programs, namely Personality Development and Independence Development, Lapas Kelas I Tangerang provide training on the production of tempeh and tempeh chips to their target residents and are expected to be able to become entrepreneurs even though they live in quality prisons, so that they can be consumed by consumers in the general public and a source of PNBP for Lapas Kelas I Tangerang. The purpose of this research is to provide knowledge and skills that are useful for the livelihoods of inmates and to increase the interest and attractiveness of correctional inmates to take part in self-reliance coaching. The method used in this study is a qualitative method, namely observation, interviews and documentation are techniques used to collect data. From the results of the research, it is necessary to have training related to these problems for the assisted residents so that they can overcome their problems, such as looking for stalls and souvenir centers so they can entrust their production.

Keywords: *assisted citizens, independence, entrepreneurship*

Abstrak

Warga Binaan Pemasaryakatan dikenalkan dengan dua jenis program pembinaan yaitu Pembinaan Kepribadian dan Pembinaan Kemandirian, Lapas Kelas I Tangerang memberikan pelatihan kegiatan produksi tempe dan kripiik tempe pada warga binaannya dan diharapkan mampu menjadi wirausaha meski hidup dalam Lapas yang berkualitas, sehingga dapat di konsumsi oleh konsumen di masyarakat umum dan menjadi sumber PNBP bagi Lapas Kelas I Tangerang. Tujuan penelitian ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan yang berguna untuk penghidupan warga binaan serta Meningkatkan minat dan daya tarik Warga binaan pemsaryakatan untuk mengikuti pembinaan kemandiria. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif yaitu Observasi, Wawancara dan Dokumentasi adalah tehnik yang digunakan untuk mengumpulkan data. Dari hasil penelitian perlu adanya pelatihan terkait permasalahan tersebut kepada warga binaan agar dapat mengatasi permsalahanya seperti mencari warung-warung dan pusat oleh-oleh agar dapat menitipkan hasil produksinya.

Kata kunci: warga binaan, kemandirian, wirausaha

1. PENDAHULUAN

Pemasaryakatan merupakan usaha pemerintah untuk melakukan pembinaan terhadap orang-orang yang melakukan tindak pidana dan sudah mempunyai kekuatan hukum tetap untuk dimasukkan ke dalam Lembaga Pemasaryakatan (Lapas). Dalam pengalihan konsep berfikir masyarakat tentang pemidanaan di Indonesian yang menekankan pada pemenjaraan mulai dirubah sejak lahirnya sistem pemsaryakatan. Dengan dasar hukum UU Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasaryakatan yang memberikan arah terhadap cara pembinaan dan pembimbingan Warga Binaan Pemasaryakatan (WBP). Sistem Pemasaryakatan mengenal adanya dua jenis program pembinaan yaitu Pembinaan Kepribadian dan Pembinaan Kemandirian. Pembinaan

Kepribadian diarahkan pada pembinaan mental dan kepribadian agar narapidana menjadi manusia seutuhnya, bertaqwa, dan bertanggung jawab kepada diri sendiri, keluarga, dan masyarakat. Sedangkan Pembinaan Kemandirian diarahkan kepada pembinaan bakat dan keterampilan agar narapidana dapat berperan aktif sebagai anggota masyarakat yang bebas dan bertanggung jawab. Bila dikaitkan, kedua program pembinaan tersebut saling melengkapi antara Pembinaan Kepribadian terkait erat dengan upaya pemulihan hubungan hidup dan kehidupan narapidana dengan masyarakat, dan Pembinaan Kemandirian sangat erat kaitannya dengan upaya pemulihan hubungan penghidupan narapidana (hubungan narapidana dengan pekerjaannya).

Kemudian petugas di bengkel kerja harus memiliki jiwa wirausaha khususnya petugas pelaksanaan pembinaan kewirausahaan, karena dengan menanamkan jiwa wirausaha kepada narapidana, dapat memicu, mendorong dan memberi semangat kepada narapidana agar berani berwirausaha secara mandiri. Jiwa kewirausahaan adalah suatu sikap yang perlu di tanamkan pada setiap Warga Binaan Pemasyarakatan, jiwa tersebutlah yang dituntut dimasa sekarang, karena orang yang memiliki keahlian, apalagi keahlian dan keterampilan tersebut mampu di jadikan modal untuk berwirausaha dengan menciptakan lapangan pekerjaan baru atau bekerja sama dengan pengusaha-pengusaha lain. Lembaga Pemasyarakatan adalah tempat dilaksanakannya pidana penjara, selama di dalam Lembaga Pemasyarakatan narapidana di berikan pembinaan yaitu berupa pembinaan kepribadian dan kemandirian, sehingga narapidana memiliki kemauan serta kemampuan dan potensi untuk menjadi seorang yang sanggup berwirausaha sendiri, dengan tanpa bergantung pada orang lain, menciptakan lapangan usaha baru dengan demikian dapat mengurangi pengangguran dan menjadi warga Negara yang baik dan berperan serta dalam pembangunan Nasional.

Melalui pembinaan pelatihan diharapkan warga binaan mampu menjadi wirausaha meski hidup dalam Lapas. Pemilihan kegiatan produksi tempe dan kripik tempe di Lapas Kelas I Tangerang yaitu guna mengetahui cara memberdayakan warga binaan khususnya narapidana agar dapat menjadi suatu keahlian kedepannya saat bebas dan sebagai dasar pemenuhan hidup, kehidupan dan penghidupannya. Hal ini juga dapat mendorong kegiatan produksi Lapas Kelas I Tangerang dengan menghasilkan produk tempe dan kripik tempe hasil warga binaan yang berkualitas, sehingga dapat di konsumsi oleh konsumen di masyarakat umum dan menjadi sumber PNBPN bagi Lapas Kelas I Tangerang.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan dengan metode kualitatif. Penelitian ini dilaksanakan melalui kegiatan wawancara kepada informan yaitu Kasi Giatja dan Narapidana Lapas Kelas 1 Tangerang. Wawancara dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan secara langsung kepada informan sesuai dengan Kode Etik Penulisan Karya Ilmiah.

Metode penelitian ini bersifat deskriptif dan analisis yang digunakan dalam penelitian kualitatif menggunakan pendekatan induktif. Untuk menulis teks faktual di lapangan, perlu ditekankan pada proses tekstual dan penggunaan landasan teori. Landasan teori digunakan karena memberikan gambaran yang didasari latar belakang penulisan serta berfungsi sebagai sumber untuk membahas hasil penulisan (Rukin, 2019).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum UPT

Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Tangerang-Banten merupakan salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) di bawah Direktorat Jenderal Pemasyarakatan, dan secara vertikal bertanggung jawab di lingkungan Kantor Wilayah Departemen Hukum dan HakAsasi Manusia Banten di Tangerang.

Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Tangerang-Banten dibangun sejak tahun 1977 dan diresmikan pada tanggal 6 Desember 1982. Luas tanah keseluruhan 5 Ha, sedangkan luas bangunannya 2,5 Ha. Kapasitas daya tampung pada awalnya sebanyak 600 (enam ratus) orang narapidana, tetapi seiring dengan waktu jumlah warga binaan pemasyarakatan yang ada sudah melebihi kapasitas daya tampung yang ada, yaitu sebanyak 1520 (seribu lima ratus dua puluh) orang narapidana, sehingga saat ini kondisi Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Tangerang-Banten mengalami kelebihan penghuni (over capacity).

Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Tangerang-Banten diperlengkapi dengan peralatan yang modern dan merupakan Prototype bangunan Lembaga Pemasyarakatan di Indonesia. Adapun bagian-bagian bangunan yang ada di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Tangerang-Banten, meliputi :

- Ruang perkantoran (Lantai I dan II).
- Ruang narapidana (sel/blok) terletak di lantai I
- Ruang tunggu pengunjung dan ruang besuk (Lantai I).
- Ruang Administrasi dan Orientasi.
- Ruang Kesehatan/Rumah Sakit.
- Menara air dan menara pengawas.
- Ruang masak/dapur.
- Aula/ruang kesenian.
- Ruang pendidikan/ruang sekolah.
- Perpustakaan.
- Mesjid.
- Gereja.
- Lapangan olah raga dan lain-lain.

Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Tangerang-Banten diperlengkapi dengan alat Pengamanan elektronik, antara lain :

- Alat deteksi/Pengaman di sekeliling tembok.
- Kamera Pengawas di setiap ruangan Narapidana dengan dimonitor langsung darimenara pengawas melalui layar monitor.
- Metal detector/alat pendeteksi logam, yang dipergunakan untuk penggeledahan Narapidana yang baru masuk atau pengunjung/keluarga Narapidana, guna mencegah masuknya barang-barang yang berbahaya seperti : pisau, gergaji, anakkunci dan lain-lain.

B. Kegiatan Kewirausahaan dalam Lapas

a. Perencanaan

Sebelum melakukan kegiatan produksi tempe dan keripik tempe bagian sub seksi bimbingan kerja membuat perencanaan terkait anggaran, kebutuhan dalam proses produksi.

Perencanaan juga merencanakan terkait sasaran pemasaran dari prodak yang dihasilkan kegiatan produksi tempe dan keripik tempe oleh warga binaan pemasyarakatan.

b. Pengorganisasian

- Tahap awal dalam kegiatan produksi tempe yaitu dengan menyiapkan peralatan dan bahan sebagai berikut :
 - Kacang
 - Ragi
 - Tepung Tapioka (untuk produksi tempe bahan baku keripik)
 - Alat cetak dan alat masak
 - Kemudian warga binaan yang sudah ditentukan melaksanakan pembuatantempe dengan waktu yang sudah ditentukan
- c. Pelaksanaan

1) Pembuatan Tempe

Pada tahap awal pembuatan tempe, biji kedelai direbus. Tahap perebusan ini berfungsi sebagai proses hidrasi, yaitu agar biji kedelai menyerap air sebanyak mungkin. Perebusan juga dimaksudkan untuk melunakkan biji kedelai supaya nantinya dapat menyerap asam pada tahap perendaman. Kulit biji kedelai dikupas pada tahap pengupasan agar miselium fungi dapat menembus biji kedelai selama proses fermentasi. Pengupasan dapat dilakukan dengan tangan, diinjak-injak dengan kaki, atau dengan alat pengupas kulit biji. Setelah dikupas, biji kedelai direndam. Tujuan tahap perendaman ialah untuk hidrasi biji kedelai dan membiarkan terjadinya fermentasi asam laktat secara alami agar diperoleh keasaman yang dibutuhkan untuk pertumbuhan fungi. Fermentasi asam laktat terjadi dicirikan oleh munculnya bau asam dan buih pada air rendaman akibat pertumbuhan bakteri *Lactobacillus*. Bila pertumbuhan bakteri asam laktat tidak optimum (misalnya di negara-negara subtropis,[8] asam perlu ditambahkan pada air rendaman. Fermentasi asam laktat dan pengasaman ini ternyata juga bermanfaat meningkatkan nilai gizi dan menghilangkan bakteri-bakteri beracun. Proses pencucian akhir dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang mungkin dibentuk oleh bakteri asam laktat dan agar biji kedelai tidak terlalu asam. Bakteri dan kotorannya dapat menghambat pertumbuhan fungi.

2) Pembuatan Keripik Tempe

Bahan utama pembuatan tempe adalah tempe, namun bahan baku tempe ini berbeda dengan tempe yang biasa. Tempe untuk membuat keripik tempe terbuat dari campuran tempe dan tapioka saat pembuatan tempunya. Bahan baku tempe ini didapatkan dari bengkel produksi tempe di dalam lapas juga. Tempe yang sudah siap langsung di iris tipis menggunakan alat khusus. Setelah selesai maka di sortir mana tempe yang bagus dan utuh. Setelah beres lalu dimasukan kedalam cairan bumbu yang erbuat dari rayko dan garam. Selanjutnya dimasukan kedalam wajan berisi minyak yang banyak untuk dilakukan penggorengan. Jika sudah selesai tingga ditiriskan dan di kemasdenegan baik.

d. Monitoring dan Evaluasi

Pelaksanaan wirausaha dalam lapas dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga binaan berjalan dengan baik dengan adanya berbagai macam bengkel kerja. Dengan adanya bengkel kerja berupa produksi tempe dan keripik tempe yang banyak dibutuhkan konsumen diluar lapas. Diharapkan dapat memperbesar jumlah produksi agar dapat dikembangkan menjadi lebih besar dan warga binaan yang lain dapat

mengikuti kegiatan juga.

4. KESIMPULAN

Proses produksi keripik tempe merupakan salah satu usaha yang dapat dijalankan oleh warga binaan pemsayarakatan kedepannya saat sudah bebas dari jeratan pidana penjara. Dengan adanya kegiatan kerja ini dapat menjadi sarana untuk menunjang pembinaan untuk hidup, kehidupan dan penghidupannya. Dalam kegiatann kerja ini masih adanya kendala yang didapat. Dari hasil wawancara didapatkan bahwa ada beberapa permasalahannya yaitu sulitnya proses pemasaran hasil produksi keripik tempe. Perlu adanya pelatihan terkait permasalahan tersebut kepada warga binaan agar dapat mengatasi permsalahannya seperti mencari warung-warung dan pusat oleh-oleh agar dapat menitipkan hasil produksinya.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- Kotler, P. (1999). *Manajemen Pemasaran di Indonesia : Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian, Buku Satu*. Jakarta: PT Salemba Emban Patria.
- Rukin, S. P. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sulawesi Selatan: Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.

Jurnal:

- Brillyanes Sanawiri, M. I. (2018). *Kewirausahaan*. UB Press.
- Diantoro, M., Aripriharta, Fauzan, S., Zuhri, F. U., Ittikhad, A.I. 2020. Peningkatan Strategi Pemasaran Produk Karya Warga Binaan Pemsayarakatan (WBP) Lapas Kelas Satu Kota Malang Berbasis Website. *Prosiding Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (HAPEMAS) 2: 426-432*.
- Halimah, Saleh, S., Swissia, P. 2019. Pengembangan dan Pelatihan *E-Commerce* Hasil Kerajinan Napi Perempuan Lapas Way Hui Bandar Lampung. *Jurnal Publika Pengabdian Masyarakat, 1 (2): 35-42*.
- Harsono, B. S. *Upaya menarik konsumen baru melalui diferensiasi teknologi*.
- Iswahyudi, M., & Iqbal, A. (2018). Minat Generasi Milenial Untuk Berwirausaha. *Assets: Jurnal Akuntansi Dan Pendidikan, 7(2)*,
- Maulana, Susilo. & Riyadi. (2015). Implementasi E-Commerce Sebagai Media Penjualan Online. *Jurnal Administrasi Bisnis, 29(1), 1-9*.

Sumber Internet :

- Ditjenpas. "Jumlah Lembaga Pemsayarakatan Pengguna *E-Commerce*".
<http://www.ditjenpas.go.id/>.
- "Peningkatan Strategi Pemasaran Produk Hasil Warga Binaan Pemsayarakatan (WBP) Lapas Klas Satu Malang berbasis Website", Markus Diantoro
<http://conference.um.ac.id/index.php/hapemas/article/view/277>
- Pengguna dan Tingkat Penetrasi *E-Commerce* di Indonesia 2017-2023
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/10/10/tren-pengguna-e-commerce-2017-2023>.