

Penyuluhan Pembuatan Produk Olahan Tempe dan Penguatan Kewirausahaan Pada Santriwati Pesantren Ta'fizul Qur'an

Extension training on processed tempe products and entrepreneurship strengthening for female students at the Ta'fizul Qur'an Islamic boarding School

Hugo Aries Suprpto¹, Lidya Natalia Sartono², Taufik Hidayat³,

^{1,2}, Universitas Indraprasta Pgri Jakarta

³Politeknik Jakarta Internasional, Indonesia

*Email penulis korespondensi: bapak.aries@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan penyuluhan pembuatan nugget tempe dan penguatan kewirausahaan bagi 40 santriwati Pesantren Ta'fizul Qur'an dilaksanakan untuk menjawab kebutuhan peningkatan keterampilan praktis dan kemandirian ekonomi berbasis sumber daya lokal. Latar belakang kegiatan berakar dari potensi tempe sebagai bahan bernilai gizi tinggi dan peluang usaha mikro yang relevan bagi lulusan pesantren. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, penyuluhan teori dan praktik, evaluasi, serta pendampingan selama periode awal Agustus hingga akhir September 2025. Materi difokuskan pada asal usul tempe, teknik pembuatan nugget tempe, serta dua sesi kewirausahaan yang mencakup riset pasar sederhana, pengemasan, perhitungan biaya, dan strategi pemasaran; pembelajaran dipadukan antara presentasi, demonstrasi di lingkungan sekolah, praktik kelompok, dan penggunaan lab komputer untuk kegiatan kewirausahaan. Hasil evaluasi menunjukkan capaian terbaik pada Kewirausahaan 1 (skor 78), diikuti Kewirausahaan 2 (72) dan asal usul tempe (71), sementara keterampilan praktik pembuatan nugget tercatat lebih rendah (67), menandakan kebutuhan penguatan praktik. Sebagai rekomendasi, disarankan memperpanjang durasi praktik, memperkecil rasio peserta-instruktur, menyediakan pendampingan lanjutan dan bahan ajar digital, serta memfasilitasi akses pasar melalui promosi dan kolaborasi lokal untuk menunjang keberlanjutan usaha.

Kata kunci: penyuluhan, tempe, olaha, kewirausahaan

ABSTRACT

B The extension training on making tempeh nuggets and strengthening entrepreneurship for 40 female students of Pesantren Ta'fizul Qur'an was conducted to address the need to improve practical skills and economic independence based on local resources. The program's background stems from tempeh's potential as a nutritious ingredient and a viable micro-enterprise opportunity relevant to pesantren graduates. The implementation methods included socialization, theoretical and practical training, evaluation, and mentoring during the period from early August to the end of September 2025. The materials focused on the origins of tempeh, techniques for making tempeh nuggets, and two entrepreneurship sessions covering simple market research, packaging, cost calculation, and marketing strategies; learning combined presentations, demonstrations in the school environment, group practice, and use of the computer lab for entrepreneurship activities. Evaluation results showed the highest achievement in Entrepreneurship 1 (score 78), followed by Entrepreneurship 2 (72) and Origins of Tempeh (71), while practical skills in making nuggets scored lower (67), indicating a need to strengthen practical training. Recommendations include extending practice duration, reducing the participant-to-instructor ratio, providing continued mentoring and digital learning materials, and facilitating market access through promotion and local collaborations to support business sustainability.

Keywords: extension training, tempeh, processed products, entrepreneurship

PENDAHULUAN

Tempe merupakan produk pangan tradisional yang mudah diperoleh bahan bakunya serta memiliki nilai gizi tinggi, sehingga menjadi pilihan tepat untuk dikembangkan sebagai usaha mikro. Di lingkungan pesantren, pemberian keterampilan praktis seperti pengolahan tempe dapat membuka peluang ekonomi mandiri bagi santriwati setelah menyelesaikan

pendidikan. Oleh karena itu, pelatihan ini diharapkan mampu menjembatani antara pengetahuan agama dan kemandirian ekonomi (Sugata, M.,dkk, 2022).

Kondisi ekonomi keluarga banyak santriwati yang relatif terbatas menjadikan keterampilan usaha sebagai solusi untuk menambah penghasilan keluarga atau menopang biaya pendidikan. Dengan kemampuan membuat produk olahan tempe, santriwati dapat memulai usaha rumahan dengan modal dan risiko yang relatif kecil. Selain itu, kegiatan tersebut mendorong kemandirian sehingga santriwati tidak bergantung sepenuhnya pada pihak lain. Hal ini penting untuk membentuk sikap tangguh dan kreatif di kalangan generasi muda pesantren.



Gambar 1. Nugget Tempe

Dari sisi pendidikan kewirausahaan, banyak santriwati yang belum pernah mendapatkan pembelajaran praktis tentang manajemen usaha, pemasaran, dan pembukuan sederhana. Penyuluhan ini menawarkan pendekatan holistik yang tidak hanya mengajarkan resep dan teknik produksi, tetapi juga aspek pemasaran produk, penetapan harga, dan pengemasan yang menarik. Pengetahuan tersebut penting agar produk tempe olahan yang dihasilkan dapat bersaing di pasar lokal maupun antar-pesantren. Dengan modal keterampilan bisnis dasar, peluang usaha menjadi lebih sustainable dan terukur.

Aspek kesehatan dan gizi juga menjadi alasan kuat pelaksanaan kegiatan ini. Tempe sebagai sumber protein nabati yang murah dapat menjadi alternatif pangan bergizi bagi komunitas pesantren yang sering menghadapi keterbatasan anggaran. Melalui pelatihan pengolahan tempe, santriwati belajar menghasilkan produk yang higienis dan bernutrisi, serta memahami manfaat gizi tempe bagi pertumbuhan dan kesehatan. Pendidikan gizi ini

sekaligus meningkatkan kesadaran pentingnya konsumsi pangan lokal yang sehat (Indriyarti, E. R.dkk, 2021)

Konteks sosial budaya pesantren mendukung pengembangan kewirausahaan berbasis kearifan lokal. Santriwati yang hidup dalam lingkungan kolektif dapat memanfaatkan jejaring sosial pesantren untuk distribusi produk dan kolaborasi produksi. Selain itu, nilai-nilai keagamaan yang mendukung kerja keras, kejujuran, dan tolong-menolong menjadi modal sosial yang memperkuat usaha bersama. Aktivitas kewirausahaan yang terintegrasi dengan kegiatan pesantren berpotensi memperkaya pengalaman santriwati tanpa mengganggu kegiatan belajar mengaji.

Perubahan pasar dan tren konsumsi juga mendorong perlunya inovasi produk olahan tempe. Konsumen modern cenderung mencari variasi produk yang praktis, sehat, dan menarik secara visual, sehingga pengolahan tempe menjadi peluang untuk berinovasi dengan produk bernilai tambah seperti tempe krispi, tempe bacem siap saji, atau olahan tempe bernuansa rasa lokal. Pelatihan memberi wadah bagi santriwati untuk bereksperimen dan mengembangkan kreativitas produk sesuai permintaan pasar. Ini sekaligus mengajarkan pentingnya adaptasi dalam dunia usaha.

Dukungan pemberdayaan perempuan menjadi dimensi penting dari kegiatan ini. Meningkatkan kapasitas santriwati dalam hal keterampilan teknis dan kewirausahaan memperkuat peran perempuan dalam perekonomian keluarga dan komunitas. Keterampilan usaha juga meningkatkan rasa percaya diri dan posisi tawar perempuan dalam pengambilan keputusan ekonomi keluarga. Oleh karena itu, program ini memiliki dampak pemberdayaan yang luas di tingkat mikro.

Terakhir, pelaksanaan penyuluhan ini sejalan dengan program pembangunan berkelanjutan di tingkat lokal yang menekankan pemberdayaan ekonomi inklusif dan konsumsi pangan berkelanjutan. Dengan mengembangkan usaha olahan tempe berbasis sumber daya lokal, pesantren dapat ikut serta dalam upaya peningkatan ketahanan pangan dan penciptaan lapangan kerja skala kecil. Keberlanjutan program dapat dicapai bila disertai pendampingan jangka panjang dan jejaring pemasaran yang memadai. Maka dari itu, kegiatan ini penting untuk meningkatkan kualitas hidup santriwati dan lingkungan sekitar pesantren.

BAHAN DAN METODE

Metode pelaksanaan kegiatan penyuluhan pembuatan nugget tempe dan penguatan nilai kewirausahaan bagi 40 santriwati Pesantren Ta'fizul Qur'an dirancang agar bersifat partisipatif, praktis, dan berkelanjutan. Kegiatan dilaksanakan mulai awal Agustus hingga akhir September 2025 dengan rangkaian kegiatan yang meliputi sosialisasi, penyuluhan teori dan praktik, evaluasi, serta pendampingan pasca-pelatihan. Pada tahap sosialisasi di awal program, peserta diperkenalkan tujuan kegiatan, jadwal, pembagian kelompok kerja, serta manfaat teknis dan ekonomi pembuatan nugget tempe. Sosialisasi juga mencakup pengenalan bahan baku lokal, standar kebersihan pangan, serta potensi pasar sederhana agar santriwati termotivasi mengikuti seluruh rangkaian.

Tahap penyuluhan teori difokuskan pada konsep dasar pengolahan tempe menjadi nugget, keamanan pangan, serta prinsip dasar kewirausahaan seperti identifikasi peluang, segmentasi pasar, penetapan harga, dan manajemen sederhana. Materi disampaikan menggunakan metode ceramah singkat, diskusi interaktif, dan studi kasus usaha skala mikro agar relevan dengan konteks pesantren. Selanjutnya, penyuluhan praktik dilaksanakan di dapur latihan atau ruang praktik pesantren dengan pembagian kelompok kecil (5–8 orang) agar setiap santriwati mendapat kesempatan praktik langsung. Kegiatan praktik meliputi pemilihan bahan baku tempe berkualitas, formulasi adonan nugget, teknik penggilingan, pembentukan, pelapisan tepung, penggorengan/pengepakan, serta uji organoleptik sederhana. Instruktur memberikan demonstrasi langkah demi langkah, kemudian peserta mempraktikkan dengan pendampingan langsung untuk memperbaiki teknik dan memastikan standar higienis.

Evaluasi dilakukan berkala: evaluasi formatif selama sesi praktik berupa observasi keterampilan dan umpan balik langsung, serta evaluasi sumatif di akhir modul berupa presentasi kelompok, uji cita rasa produk, dan penilaian bisnis sederhana (rencana biaya dan proyeksi harga jual). Instrumen evaluasi meliputi checklist keterampilan, kuis pengetahuan, dan kuesioner kepuasan peserta untuk mengukur pemahaman teknis dan kesiapan berwirausaha. Hasil evaluasi digunakan untuk merancang sesi pendampingan lanjutan.

Pendampingan pasca-pelatihan diberikan selama satu bulan setelah pelatihan utama; meliputi mentoring pembuatan produk, pembinaan pemasaran lokal, bantuan pengemasan dasar, serta pembelajaran pembukuan sederhana. Pendampingan dapat dilakukan secara tatap muka berkala dan komunikasi melalui grup pesan singkat untuk konsultasi cepat. Seluruh metode menekankan pembelajaran kolaboratif, penguatan sikap kewirausahaan seperti inisiatif, disiplin, dan kreativitas produk, serta pemanfaatan jejaring pesantren untuk uji pasar. Dengan pendekatan ini diharapkan 40 santriwati tidak hanya mampu memproduksi

nugget tempe yang higienis dan layak jual, tetapi juga memiliki bekal dasar untuk memulai usaha mikro mandiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan diawali dengan pengenalan pihak sekolah dengan tim pengabdian kepada masyarakat. Para guru dan pengurus Yayasan mempersilahkan kepada tim pengabdian kepada masyarakat untuk Menyusun rencana dan kegiatan yang akan dilakukan, Adapun materi yang diberikan adalah,

Tabel 1. Materi Penyuluhan

No	Materi	Lokasi	Durasi
1.	Asal usul Tempe	Sekolah	45 menit
2	Cara pembuatan nugget tempe	Lingkungan sekolah	60 menit
3	Kewirausahaan 1	Lab komputer	45 menit
4	Kewirausahaan 2	sekolah	60 menit
5	Evaluasi	Sekolah	120 menit

Rangkaian kegiatan berdasarkan jadwal tersebut dirancang untuk memberikan pemahaman komprehensif tentang tempe, keterampilan praktis pembuatan nugget tempe, serta penguatan aspek kewirausahaan bagi santriwati. Sesi pertama selama 45 menit di sekolah tentang asal usul tempe bertujuan menyampaikan sejarah, nilai gizi, dan peran tempe dalam kultur pangan Indonesia. Penyampaian dilakukan melalui presentasi singkat dan diskusi interaktif agar peserta memahami latar belakang bahan baku, proses fermentasi, serta pentingnya kualitas bahan baku bagi mutu produk olahan.



Gambar 2. Ketua Pelaksana dan Pimpinan Ponpes

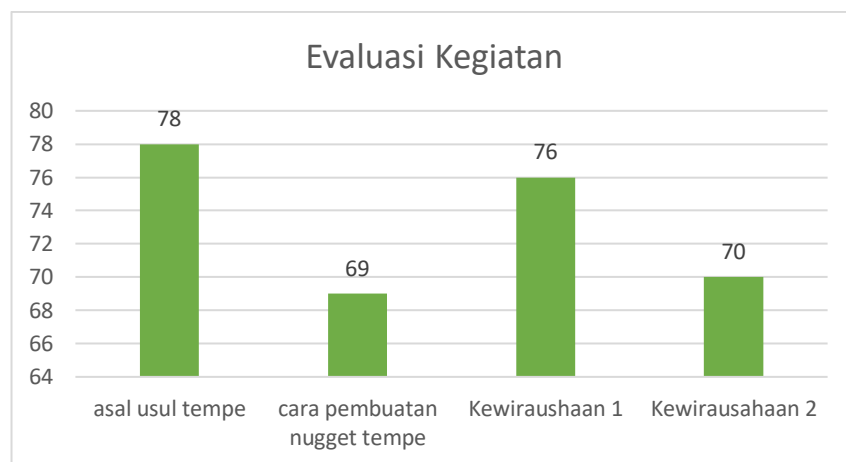
Sesi kedua selama 60 menit di lingkungan sekolah difokuskan pada praktik pembuatan nugget tempe. Dalam durasi ini peserta mengikuti demonstrasi langkah demi langkah mulai pemilihan tempe, pencacahan atau penggilingan, pencampuran bahan pengikat dan bumbu, pembentukan nugget, hingga teknik pelapisan dan penggorengan yang aman. Metode praktik kelompok diterapkan agar setiap santriwati mendapat pengalaman langsung, didampingi instruktur untuk memastikan penerapan prosedur kebersihan dan keamanan pangan.

Sesi ketiga di laboratorium komputer selama 45 menit menghadirkan materi kewirausahaan 1 yang menekankan konsep dasar kewirausahaan, identifikasi peluang pasar, serta pemanfaatan teknologi sederhana untuk riset pasar. Dengan bantuan perangkat komputer, peserta diperkenalkan pada cara mencari informasi pasar, membuat desain kemasan sederhana, dan memanfaatkan media digital untuk promosi. Aktivitas ini menggabungkan ceramah singkat dan latihan praktik ringan.

Sesi keempat selama 60 menit di sekolah merupakan kelanjutan kewirausahaan 2 yang fokus pada aspek manajerial seperti perhitungan biaya produksi, penetapan harga jual, strategi pemasaran lokal, serta pencatatan transaksi sederhana. Peserta diajak menyusun rencana usaha ringkas dan simulasi penjualan untuk memahami margin keuntungan dan biaya operasional.

Penutup berupa evaluasi selama 120 menit di sekolah mencakup uji cita rasa produk, presentasi rencana usaha kelompok, serta evaluasi pengetahuan dan keterampilan melalui kuis dan observasi praktik. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar rekomendasi pendampingan lanjutan serta tindak lanjut pengembangan usaha bagi santriwati.

Kegiatan awal dilakukan oleh beberapa guru dan tim pengabdian kepada masyarakat. Siswa nampak serius mengikuti kegiatan. Pihak sekolah memberikan beberapa arahan dan manfaat kegiatan



Berdasarkan tabel jadwal dan hasil evaluasi yang disajikan, tampak gambaran kinerja pembelajaran pada empat materi utama: asal usul tempe, cara pembuatan nugget tempe, Kewirausahaan 1, dan Kewirausahaan 2. Nilai evaluasi menunjukkan variasi pencapaian yang menggambarkan kekuatan dan kelemahan pada tiap sesi. Materi Kewirausahaan 1 memperoleh skor tertinggi sebesar 78, menunjukkan bahwa pendekatan pembelajaran pada sesi ini relatif efektif. Kemungkinan faktor pendukung adalah penggunaan laboratorium komputer untuk memperkenalkan riset pasar dan desain promosi digital, serta kombinasi teori dan praktik singkat yang memudahkan pemahaman konsep kewirausahaan dasar.

Sesi Kewirausahaan 2 mendapatkan skor 70, juga menunjukkan hasil yang baik namun sedikit di bawah sesi pertama kewirausahaan. Hal ini mengindikasikan bahwa materi manajerial seperti perhitungan biaya, penetapan harga, dan pencatatan sederhana dipahami cukup baik, tetapi memerlukan penguatan agar kompetensi peserta mencapai standar yang sama dengan Kewirausahaan 1. Perbedaan antara kedua sesi kewirausahaan tersebut dapat

menjadi dasar untuk meninjau metode pengajaran atau durasi praktik agar topik manajerial lebih aplikatif dan mengena (Canti, M.,dkk, 2025).

Materi asal usul tempe meraih nilai 71, menempatkannya pada kategori cukup. Presentasi mengenai sejarah, nilai gizi, dan proses fermentasi tampaknya berhasil menyampaikan informasi dasar, namun ada ruang untuk membuat materi lebih menarik melalui demonstrasi visual atau studi kasus lokal agar pemahaman konseptual lebih mendalam.

Nilai terendah terdapat pada sesi cara pembuatan nugget tempe dengan skor 69. Ini menunjukkan tantangan terbesar pada aspek keterampilan praktik. Mungkin durasi praktik yang terbatas atau rasio peserta per instruktur yang tinggi memengaruhi hasil. Untuk meningkatkan capaian, perlu penambahan waktu praktik, pembagian kelompok lebih kecil, atau pendampingan intensif sehingga tiap peserta dapat menguasai teknik produksi dan standar higienis. Secara keseluruhan, pola hasil menunjukkan kekuatan pada aspek kewirausahaan berbasis teknologi dan kelemahan pada keterampilan praktis pembuatan produk. Rekomendasi meliputi penguatan praktik lapangan, penyesuaian durasi, serta tindak lanjut pendampingan untuk mengoptimalkan transfer keterampilan dan kesiapan berwirausaha.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan penyuluhan pembuatan nugget tempe dan penguatan kewirausahaan untuk 40 santriwati Pesantren Ta'fizul Qur'an berjalan efektif dalam meningkatkan pemahaman konsep kewirausahaan dan dasar-dasar produksi olahan tempe. Hasil evaluasi menunjukkan pencapaian terbaik pada materi Kewirausahaan 1 (78) dan relatif baik pada Kewirausahaan 2 (72) serta Asal Usul Tempe (71), sementara keterampilan praktik pembuatan nugget masih memerlukan peningkatan (skor 67). Hal ini mengindikasikan bahwa materi teori dan penggunaan laboratorium komputer berhasil menyerap, tetapi transfer keterampilan teknis membutuhkan lebih banyak waktu dan pendampingan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada bapak As'ad yang mau memberikan waktu dan tenaga dalam kegiatan penyuluhan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Canti, M., Hartanti, A. T., & Puspitarini, T. (2025). Pelatihan pengemasan dan pelabelan dan Perbedaan Jenis Pengemasnya Bagi Siswa Siswi di PKBM Anugrah Bangsa Semarang. *Madaniya*, 3(2), 168-175.
- Indriyarti, E. R., Faisal, A., Sabur, M., & Ganawati, G. (2021). Penyuluhan Peningkatan Kualitas Kemasan Produk Pada Pengrajin Tahu dan Tempe di Kelurahan
- Paramita, B. L., Pranata, F. S., Purwijantiningsih, L. E., Swasti, Y. R., & Pangestika, L. M. Pelatihan Pembuatan Tempe Dan Produk Olahannya Di Kelurahan Bencongan Kabupaten Tangerang. *Kumawula J. Pengabd. Kpd. Masy*, 5(1), 164-170
- produk olahan tempe bagi pelaku usaha di Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu Kabupaten Bogor. *Abdimas Galuh*, 7(1), 807-813.
- Putri, S. K., Cahyanti, A. N., & Sampurno, A. (2022). Pembuatan Pangan Fungsional Tempe Semanan, Jakarta Barat. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 5(2), 273-285.
- Sugata, M., Lucy, J., Rosa, D., Samantha, A., Susanti, A. I., & Pinontoan, R. (2022). W. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Pemanfaatan Tempe Koro Pedang dalam Produk Egg Roll di Pulutan, Wonosari, Gunung Kidul. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 12(1), 59-65.