

Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Tempe Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Pejeruk Abian Kota Mataram

Karyawan Putraidi
Universitas Qamarul Huda Badaruddin Bagu
Email: kputraidi@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas, keterampilan, dan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan tempe sebagai produk pangan lokal bernilai ekonomi. Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Pejeruk Abian, Kota Mataram, yang memiliki potensi pengembangan usaha rumah tangga berbasis pangan lokal, namun belum dimanfaatkan secara optimal akibat keterbatasan pengetahuan teknis, penerapan higienitas produksi, serta pemahaman kewirausahaan masyarakat. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif, dengan melibatkan masyarakat secara aktif pada setiap tahapan kegiatan, meliputi persiapan, sosialisasi dan penyuluhan, pelatihan praktik pengolahan tempe, pendampingan usaha, serta monitoring dan evaluasi. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Kelurahan Pejeruk Abian, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda, yang memiliki potensi dan minat dalam pengembangan usaha pengolahan pangan skala rumah tangga. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada pengetahuan dan keterampilan peserta dalam proses pengolahan tempe yang higienis dan sesuai dengan prinsip keamanan pangan. Peserta mampu menghasilkan produk tempe dengan kualitas yang lebih baik, ditandai dengan tekstur yang lebih padat, warna yang lebih merata, aroma yang lebih segar, serta pengemasan yang lebih rapi dan menarik. Selain itu, kegiatan pendampingan memberikan dampak positif terhadap pemahaman kewirausahaan peserta, khususnya dalam perhitungan biaya produksi sederhana dan strategi pemasaran lokal, sehingga meningkatkan motivasi masyarakat untuk menjadikan pengolahan tempe sebagai sumber pendapatan rumah tangga. Secara keseluruhan, pelatihan dan pendampingan pengolahan tempe terbukti efektif sebagai strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis pangan lokal. Kegiatan ini berkontribusi dalam mendorong kemandirian ekonomi masyarakat serta berpotensi menjadi model pengabdian masyarakat yang berkelanjutan dalam mendukung penguatan ekonomi lokal dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Kata kunci: pengabdian masyarakat; pengolahan tempe; pangan lokal; pemberdayaan ekonomi; UMKM.

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu pilar utama dalam pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang bertujuan untuk mengintegrasikan ilmu pengetahuan, teknologi, dan keterampilan akademik ke dalam solusi nyata atas permasalahan yang dihadapi masyarakat. Melalui kegiatan pengabdian, perguruan tinggi berperan sebagai agen perubahan sosial yang mendorong peningkatan kualitas hidup, kemandirian ekonomi, serta penguatan kapasitas masyarakat berbasis potensi local. Pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis pangan lokal menjadi pendekatan strategis yang relevan dengan kondisi sosial ekonomi masyarakat Indonesia, khususnya di wilayah perkotaan dan pinggiran kota. Pangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang dapat dikembangkan menjadi sumber pendapatan rumah tangga. Salah satu pangan lokal yang memiliki potensi besar adalah tempe.

Tempe merupakan produk pangan tradisional Indonesia yang dihasilkan melalui proses fermentasi kedelai menggunakan kapang *Rhizopus* sp. Tempe dikenal sebagai sumber protein nabati yang terjangkau, bergizi tinggi, dan dikonsumsi oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Selain memiliki kandungan protein, serat, vitamin B kompleks, dan mineral, tempe juga mudah diolah menjadi berbagai produk turunan yang bernilai jual lebih tinggi. Karakteristik tersebut menjadikan tempe sebagai komoditas yang potensial untuk dikembangkan dalam skala usaha rumah tangga maupun usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Kelurahan Pejeruk Abian secara administratif merupakan salah satu kelurahan yang berada di wilayah Kecamatan Ampenan, Kota Mataram, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Secara geografis, Kelurahan Pejeruk Abian berada pada wilayah dataran rendah dengan akses transportasi yang relatif mudah menuju pusat kota dan kawasan permukiman sekitarnya. Kondisi geografis ini mendukung aktivitas ekonomi masyarakat, khususnya pada sektor perdagangan dan usaha kecil berbasis rumah tangga.

Sebagian besar masyarakat Kelurahan Pejeruk Abian memiliki mata pencaharian di sektor informal, seperti pedagang kecil, buruh harian, serta usaha rumahan. Tingkat pendapatan masyarakat relatif beragam, namun masih didominasi oleh kelompok ekonomi menengah ke bawah. Di sisi lain, ketersediaan bahan baku kedelai sebagai bahan utama pembuatan tempe relatif mudah diperoleh melalui pasar tradisional di sekitar wilayah kelurahan. Kondisi ini menunjukkan adanya peluang yang besar untuk mengembangkan usaha pengolahan tempe sebagai sumber pendapatan alternatif masyarakat. Meskipun memiliki potensi yang cukup besar, pengembangan usaha pengolahan tempe di Kelurahan Pejeruk Abian belum berjalan secara optimal. Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat antara lain keterbatasan pengetahuan mengenai proses produksi tempe yang higienis dan sesuai standar keamanan pangan, rendahnya pemahaman tentang manajemen usaha sederhana, serta minimnya keterampilan dalam pengemasan dan pemasaran produk. Produk tempe yang dihasilkan umumnya masih dipasarkan dalam bentuk konvensional dengan kemasan sederhana sehingga memiliki daya saing yang rendah.

Selain itu, kurangnya pendampingan dan pelatihan yang berkelanjutan menyebabkan masyarakat belum memiliki kepercayaan diri untuk mengembangkan usaha pengolahan tempe secara mandiri. Padahal, dengan penerapan teknik produksi yang tepat, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran sederhana, produk tempe dapat memiliki nilai tambah yang signifikan dan mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga. Berdasarkan kondisi sosial, ekonomi, dan geografis tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan pengolahan tempe menjadi sangat relevan untuk dilaksanakan di Kelurahan Pejeruk Abian. Kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan tempe yang higienis, memberikan wawasan kewirausahaan, serta mendorong terbentuknya usaha rumah tangga berbasis pangan lokal.

Dengan adanya pelatihan dan pendampingan yang terstruktur, diharapkan masyarakat tidak hanya mampu memproduksi tempe yang berkualitas dan bernilai jual, tetapi juga memiliki kemandirian ekonomi yang berkelanjutan. Kegiatan ini sekaligus diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam penguatan ekonomi lokal serta peningkatan kesejahteraan masyarakat Kelurahan Pejeruk Abian.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Pejeruk Abian, Kota Mataram, dengan sasaran utama masyarakat setempat yang terdiri atas ibu rumah tangga dan pemuda yang memiliki minat terhadap usaha pengolahan pangan. Pemilihan lokasi didasarkan pada potensi pengembangan usaha tempe sebagai pangan lokal serta kondisi sosial ekonomi masyarakat yang masih memerlukan penguatan kapasitas dan pendampingan usaha. Metode pelaksanaan kegiatan dirancang menggunakan pendekatan partisipatif, di mana masyarakat dilibatkan secara aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan. Pendekatan ini bertujuan agar peserta tidak hanya menjadi penerima materi, tetapi juga mampu berperan sebagai subjek utama dalam proses pembelajaran dan pemberdayaan.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian meliputi:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan melalui koordinasi dengan pihak kelurahan dan tokoh masyarakat setempat untuk mengidentifikasi kebutuhan serta menentukan sasaran peserta kegiatan. Pada tahap ini juga dilakukan penyusunan materi pelatihan, persiapan alat dan bahan pembuatan tempe, serta penyusunan jadwal kegiatan.

2. Tahap Sosialisasi dan Penyuluhan

Sosialisasi dilakukan dengan memberikan penyuluhan mengenai nilai gizi tempe, potensi ekonomi tempe sebagai usaha rumah tangga, serta pentingnya penerapan prinsip higienitas dan keamanan pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman awal masyarakat sebelum memasuki tahap praktik.

3. Tahap Pelatihan Praktik

Pelatihan praktik dilakukan melalui demonstrasi dan praktik langsung proses pembuatan tempe, mulai dari pemilihan bahan baku kedelai, proses perendaman dan perebusan, inokulasi ragi, fermentasi, hingga tempe siap dipasarkan. Peserta dilibatkan secara langsung agar memperoleh pengalaman praktis dan keterampilan teknis yang dapat diterapkan secara mandiri.

4. Tahap Pendampingan

Pendampingan dilakukan setelah pelatihan praktik untuk membantu peserta dalam menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh. Pendampingan meliputi bimbingan pengemasan produk, perhitungan biaya produksi sederhana, serta strategi pemasaran lokal. Tahap ini bertujuan untuk meningkatkan kepercayaan diri masyarakat dalam memulai dan mengembangkan usaha pengolahan tempe.

5. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas kegiatan pengabdian. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung, diskusi, dan umpan balik dari peserta terkait pemahaman, keterampilan, serta manfaat yang dirasakan setelah mengikuti kegiatan. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar perbaikan dan pengembangan program pengabdian selanjutnya.

Pendekatan metode yang terstruktur dan partisipatif ini diharapkan mampu memberikan dampak yang berkelanjutan dalam meningkatkan keterampilan, kemandirian, dan kesejahteraan ekonomi masyarakat Kelurahan Pejeruk Abian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan tempe di Kelurahan Pejeruk Abian dilaksanakan dengan melibatkan masyarakat secara aktif pada setiap tahapan kegiatan. Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya perubahan positif baik dari aspek pengetahuan, keterampilan, maupun sikap kewirausahaan peserta.

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan, sebagian besar peserta belum memahami secara menyeluruh proses pengolahan tempe yang higienis dan sesuai standar keamanan pangan. Tempe yang diproduksi sebelumnya masih menggunakan cara tradisional tanpa memperhatikan sanitasi alat, kualitas bahan baku, dan proses fermentasi yang tepat. Setelah mengikuti kegiatan pelatihan, peserta mampu memahami tahapan produksi tempe secara benar, mulai dari pemilihan kedelai berkualitas, proses perendaman dan perebusan, penggunaan ragi yang tepat, hingga pengendalian proses fermentasi. Peserta juga menunjukkan peningkatan keterampilan dalam praktik langsung pembuatan tempe.

Tabel 1. Perbandingan Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Aspek yang Dinilai	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan
Pengetahuan bahan baku	Rendah	Tinggi
Pemahaman higienitas	Rendah	Tinggi
Keterampilan produksi	Cukup	Baik
Pemahaman fermentasi	Rendah	Baik

2. Penerapan Higienitas dan Kualitas Produk

Penerapan prinsip higienitas menjadi salah satu fokus utama dalam kegiatan pengabdian ini. Peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya kebersihan alat, lingkungan produksi, serta sanitasi personal dalam proses

pembuatan tempe. Hasil observasi menunjukkan bahwa peserta mulai menerapkan praktik kebersihan yang lebih baik selama proses produksi.

Produk tempe yang dihasilkan setelah pelatihan memiliki tekstur yang lebih padat, warna yang lebih merata, serta aroma yang lebih segar dibandingkan dengan produk sebelumnya. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan teknik produksi yang tepat berpengaruh langsung terhadap kualitas produk tempe.

3. Pengemasan dan Nilai Tambah Produk
4. Selain aspek produksi, kegiatan pendampingan juga menitikberatkan pada pengemasan produk tempe. Peserta diperkenalkan dengan teknik pengemasan sederhana namun menarik yang dapat meningkatkan daya tarik konsumen. Pengemasan yang lebih rapi dan bersih memberikan kesan profesional serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk.

Tabel 2. Perubahan Nilai Tambah Produk Tempe

Aspek	Sebelum Pendampingan	Sesudah Pendampingan
Jenis kemasan	Plastik polos	Plastik berlabel sederhana
Daya tarik visual	Rendah	Meningkat
Harga jual	Standar	Lebih kompetitif

5. Dampak Ekonomi dan Kewirausahaan

Dari sisi ekonomi, pelatihan dan pendampingan ini memberikan dampak positif terhadap pola pikir kewirausahaan peserta. Peserta mulai memahami perhitungan biaya produksi sederhana serta potensi keuntungan dari usaha pengolahan tempe. Hal ini mendorong munculnya motivasi untuk menjadikan pengolahan tempe sebagai usaha rumah tangga yang berkelanjutan. Secara kualitatif, peserta menyampaikan bahwa kegiatan ini membuka wawasan baru mengenai peluang usaha berbasis pangan lokal. Meskipun peningkatan pendapatan belum dapat diukur secara kuantitatif dalam jangka pendek, potensi peningkatan ekonomi rumah tangga terlihat dari kesiapan peserta untuk memproduksi dan memasarkan tempe secara mandiri.

6. Analisis Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program pengabdian sangat bergantung pada pendampingan lanjutan dan dukungan dari berbagai pihak. Keterlibatan pemerintah kelurahan dan perguruan tinggi diharapkan dapat memperkuat keberlanjutan usaha pengolahan tempe yang telah dirintis oleh masyarakat. Dengan pendampingan yang berkelanjutan, usaha pengolahan tempe berpotensi berkembang menjadi unit usaha mikro yang mampu menopang perekonomian keluarga. Secara keseluruhan, hasil dan pembahasan menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan tempe

di Kelurahan Pejeruk Abian efektif dalam meningkatkan kapasitas, kualitas produk, serta motivasi kewirausahaan masyarakat, sehingga berkontribusi terhadap upaya peningkatan ekonomi masyarakat berbasis pangan lokal.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dapat disimpulkan bahwa pelatihan dan pendampingan pengolahan tempe di Kelurahan Pejeruk Abian memberikan dampak positif yang signifikan terhadap peningkatan kapasitas masyarakat. Masyarakat peserta kegiatan mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam proses pengolahan tempe yang higienis, mulai dari pemilihan bahan baku, tahapan produksi, hingga pengemasan produk. Kegiatan ini juga berkontribusi dalam meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya kualitas dan keamanan pangan sebagai faktor penentu nilai jual produk. Melalui pendampingan yang dilakukan, masyarakat memperoleh wawasan kewirausahaan sederhana, termasuk perhitungan biaya produksi dan strategi pemasaran lokal, sehingga mampu melihat pengolahan tempe tidak hanya sebagai aktivitas konsumtif, tetapi juga sebagai peluang usaha rumah tangga yang potensial.

Dari aspek sosial ekonomi, pelatihan dan pendampingan ini mendorong tumbuhnya motivasi dan kepercayaan diri masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal secara mandiri. Kegiatan pengabdian ini menjadi langkah awal dalam upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat yang berkelanjutan, khususnya bagi kelompok ibu rumah tangga dan pemuda di Kelurahan Pejeruk Abian. Secara keseluruhan, program pengabdian ini menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan dan pendampingan yang terstruktur dan partisipatif efektif dalam meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan serupa direkomendasikan untuk dilaksanakan secara berkelanjutan dengan dukungan berbagai pihak, baik pemerintah kelurahan, perguruan tinggi, maupun pemangku kepentingan lainnya, agar dampak positif yang dihasilkan dapat diperluas dan dipertahankan dalam jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, M. (2019). Peran pangan lokal dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 45–52.
- Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. (2020). *Panduan Pengabdian kepada Masyarakat*. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2018). *Pangan Tradisional Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- Astuti, M. (2019). Peran pangan lokal dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 45–52.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Industri Kecil dan Rumah Tangga*. Jakarta: BPS.

- Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. (2020). *Panduan Pengabdian kepada Masyarakat*. Jakarta: Kemdikbud.
- Hadiyanto, H., & Suryani, E. (2021). Pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 12–21.
- Handayani, S., & Nurhayati, N. (2020). Pelatihan pengolahan pangan lokal sebagai strategi peningkatan pendapatan keluarga. *Jurnal Abdimas*, 5(2), 88–96.
- Iskandar, D. (2018). *Kewirausahaan Sosial*. Bandung: Alfabeta.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Lestari, R., & Pratama, A. (2022). Pengemasan produk pangan rumah tangga dan daya saing UMKM. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 3(1), 33–41.
- Mardikanto, T. (2014). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta.
- Nasution, S. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nugroho, R. (2020). Strategi pengembangan UMKM berbasis pangan lokal. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 18(2), 101–110.
- Pranowo, D., & Sari, M. (2021). Higienitas produksi pangan rumah tangga. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 13(1), 55–63.
- Putri, A. R. (2019). Peran UMKM dalam peningkatan ekonomi masyarakat desa. *Jurnal Sosial Ekonomi*, 7(2), 77–85.
- Rahmawati, Y., & Hidayat, T. (2020). Pendampingan usaha kecil berbasis pangan lokal. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan*, 4(1), 1–9.
- Sari, D. P., & Wibowo, A. (2022). Inovasi produk tempe dan peluang pasar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 120–128.
- Setiawan, B. (2018). *Pangan Lokal dan Ketahanan Ekonomi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Slamet, Y. (2016). *Pembangunan Masyarakat Berbasis Partisipasi*. Surakarta: UNS Press.
- Suryana. (2019). *Kewirausahaan: Pedoman Praktis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Susanti, L., & Kurniawan, D. (2021). Pelatihan kewirausahaan bagi ibu rumah tangga. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 5(3), 201–210.
- Utami, R., & Laksmiwati, D. (2020). Pemberdayaan ekonomi perempuan melalui UMKM pangan. *Jurnal Gender dan Pembangunan*, 2(2), 65–74.
- Wahyuni, S. (2018). Peran pelatihan keterampilan dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. *Jurnal Sosial Humaniora*, 11(1), 90–98.
- Widodo, S., & Hartono, B. (2019). Strategi pemasaran produk UMKM berbasis lokal. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 13(2), 145–153.
- Winarno, F. G. (2018). *Pangan Tradisional Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- Yulianti, E., & Ramadhan, M. (2021). Pengembangan usaha tempe sebagai pangan fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1), 25–34.
- Yusuf, M. (2020). *Pemberdayaan UMKM dan Ekonomi Kerakyatan*. Jakarta: Prenadamedia Group.