



Peningkatan ekonomi dan gizi melalui pemberdayaan perempuan dan komunitas dalam produksi tempe sehat

Maria Magdalena Wahyuni Inderawati, Diana Lestari, Stefani Prima Dias Kristiana, Anastasia Tatik Hartanti, Ronald Sukwadi*, Riana Magdalena Silitonga

Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya, Jakarta, Indonesia

*email Koresponden Penulis: ronald.sukwadi@atmajaya.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2025-07-13

Diterima: 2025-08-30

Diterbitkan: 2025-10-02



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2025 Penulis

ABSTRAK

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini berangkat dari rendahnya pemahaman masyarakat tentang manfaat tempe, meskipun tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang kaya gizi dan bernilai ekonomi. Sejak 2023, Fakultas Biosains, Teknologi, dan Inovasi (FBTI) serta Pusat Penelitian & Pengembangan Tempe (P3T) Unika Atma Jaya bekerja sama dengan Kampung Tempe Ciomas untuk mendorong inovasi pengolahan tempe. Tujuan utama kegiatan adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu WKRI (Wanita Katolik Republik Indonesia) Ranting Pangkalan Jati dalam memproduksi tempe sehat sekaligus memperluas pengenalan Kampung Tempe Ciomas agar penjualan produknya meningkat. Pelaksanaan program dilakukan melalui kolaborasi dosen dan mahasiswa dengan mitra. Workshop interaktif menjadi metode utama, di mana peserta dilibatkan langsung dalam praktik pembuatan tempe, didukung demonstrasi, diskusi, dan tanya jawab. Hasil evaluasi melalui kuesioner pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan signifikan pemahaman peserta, meliputi mikroba fermentasi, manfaat gizi, hingga sejarah tempe. Analisis deskriptif memperkuat bahwa kegiatan ini efektif dalam menambah wawasan. Luaran program mencakup laporan, dokumentasi video yang dipublikasikan di Instagram Kampung Tempe Ciomas, serta artikel jurnal untuk mendukung keberlanjutan. Dokumentasi ini sekaligus berfungsi sebagai sarana promosi dan edukasi masyarakat. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan memberi dampak positif terhadap peningkatan gizi keluarga dan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan.

Kata Kunci: kompetensi; menulis; inovasi; best practice

Cara mensitasi artikel:

Inderawati, M. M. W., Lestari, D., Kristiana, S. P. D., Hartanti, A. T., Sukwadi, R., & Silitonga, R. M. (2025). Peningkatan ekonomi dan gizi melalui pemberdayaan perempuan dan komunitas dalam produksi tempe sehat. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(4), 1257-1269. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i4.24131>

PENDAHULUAN

Tempe, sebagai makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan melalui proses fermentasi kedelai, telah lama dikenal dan terus dikembangkan menjadi beragam produk dengan manfaat kesehatan yang optimal (Bukhari, 2022;



Hermayunita et al., 2023; Putri et al., 2024; Kurniaditya et al., 2024; Nuriyah et al., 2025; Ilhami et al., 2025). Tempe, yang kaya akan protein, memiliki banyak manfaat kesehatan seperti meningkatkan kesehatan pencernaan karena mengandung prebiotik dan probiotik alami dan membantu menjaga keseimbangan mikrobiota usus (Aryanta, 2023; Barus & Hutagalung, 2024; Putrianty & Octaria, 2024; Azzahra et al., 2025). Tempe juga memiliki banyak manfaat kesehatan lainnya, seperti meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Putrianty & Octaria, 2024), membantu mencegah berbagai penyakit degeneratif, seperti diabetes, kanker, dan jantung (Purwani et al., 2023), membantu ibu hamil dengan meningkatkan suasana hati dan kecerdasan bayi mereka (Hamdi, 2023), membantu menangani diare anak (Siyama et al., 2024) dan mencegah penuaan dini (Puspitasari et al., 2023).

Tempe, sebagai salah satu makanan tradisional Indonesia, tidak hanya dikenal karena kandungan nutrisinya yang tinggi, tetapi juga karena potensi ekonominya yang signifikan. Dengan berbagai cara pengolahan, tempe dapat diubah menjadi berbagai produk turunan, seperti tempe mendoan, tempe bacem, atau bahkan produk olahan modern seperti tempe burger dan tempe chips. Variasi ini tidak hanya meningkatkan nilai jual tempe, tetapi juga memberikan peluang usaha bagi masyarakat, terutama bagi para petani kedelai dan pengrajin tempe (Maskar et al., 2024; Zulfahita et al., 2024).

Namun, meskipun tempe memiliki banyak manfaat, masih terdapat kesenjangan pengetahuan di kalangan masyarakat mengenai cara pengolahan yang sehat dan manfaat kesehatan yang ditawarkannya. Banyak orang yang belum menyadari bahwa tempe kaya akan protein, serat, dan berbagai vitamin serta mineral yang penting untuk kesehatan (Kurniaditya et al., 2024; Syafiq et al., 2025).

Pendidikan dan sosialisasi mengenai manfaat tempe dan cara pengolahannya yang sehat sangat penting untuk meningkatkan kesadaran masyarakat. Dengan pemahaman yang lebih baik, diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan tempe tidak hanya sebagai sumber pangan yang bergizi, tetapi juga sebagai peluang ekonomi yang menguntungkan. Upaya ini dapat dilakukan melalui program pelatihan, seminar, atau kampanye informasi yang melibatkan berbagai pihak, termasuk pemerintah, lembaga swadaya masyarakat, dan akademisi.

Kondisi sosial-ekonomi di Desa Ciomas Rahayu, Bogor, menunjukkan bahwa masyarakat setempat menghadapi tantangan dalam mengakses informasi mengenai gizi dan kesehatan. Mayoritas penduduk bergantung pada sektor pertanian dan usaha kecil, sehingga peningkatan pengetahuan tentang makanan bergizi seperti tempe dapat berkontribusi pada kesejahteraan ekonomi mereka (Canti et al., 2025). Dalam konteks ini, peran ibu-ibu sangat penting, karena mereka adalah pengambil keputusan utama dalam penyediaan makanan bergizi bagi keluarga. Oleh karena itu, sosialisasi manfaat tempe kepada kelompok ibu-ibu di desa ini diharapkan dapat memberikan dampak yang signifikan dalam penyebaran informasi dan peningkatan kualitas hidup.

Fakultas Biosains, Teknologi, dan Inovasi (FBTI) serta Pusat Penelitian & Pengembangan Tempe (P3T) Unika Atma Jaya secara konsisten berkontribusi

dalam inovasi tempe, tidak hanya untuk meningkatkan kualitas produk tetapi juga untuk mendorong kesejahteraan ekonomi masyarakat. Sejak tahun 2023, FBTI telah menjalin kolaborasi erat dengan masyarakat Desa Ciomas Rahayu, Bogor, melalui pendampingan inovasi pengolahan tempe. Kolaborasi ini telah menghasilkan produk tempe berkualitas tinggi, higienis, dan diproses dengan teknologi fermentasi yang tepat (Canti et al., 2025). Setelahnya, juga dilakukan berbagai kegiatan sebagai upaya memperkenalkan tempe secara lebih luas seperti lomba kreasi olahan tempe dan *workshop* mengenai produksi tempe yang higienis dan pembuatan produk turunan tempe, seperti *skincare* dan *body scrub* (Inderawati et al., 2025).

Permasalahan utama yang melatarbelakangi kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah kurangnya pemahaman masyarakat luas mengenai manfaat tempe bagi kesehatan. Banyak individu belum sepenuhnya menyadari bahwa tempe, sebagai makanan fermentasi, memiliki dampak positif yang signifikan terhadap mikrobiota usus, pola makan, gaya hidup sehat, serta nilai biokimia dalam proses pembuatannya (Aryanta, 2023). Tantangan ini menjadi krusial mengingat peran sentral ibu-ibu dalam penyediaan makanan bergizi bagi keluarga di Indonesia. Mayoritas keluarga sangat bergantung pada ibu untuk memastikan ketersediaan makanan sehat, sehingga sosialisasi manfaat tempe kepada kelompok ibu-ibu akan memiliki dampak penyebaran informasi yang lebih luas dan signifikan (Kurniaditya et al., 2024; Syafiq et al., 2025).

Berdasarkan permasalahan dan tantangan yang dihadapi, tujuan utama kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan solusi konkret yang terukur dan spesifik. Bagi kelompok ibu-ibu Kampung Tempe Ciomas, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengenalan publik terhadap keberadaan Kampung Tempe Ciomas dengan target peningkatan penjualan produk tempe sebesar minimal 10% dalam enam bulan ke depan. Hal ini akan dicapai melalui kampanye pemasaran yang terencana, termasuk promosi di media sosial dan partisipasi dalam bazar lokal.

Sementara itu, bagi Kelompok Ibu-ibu WKRI (Wanita Katolik Republik Indonesia) Ranting Pangkalan Jati, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan mengenai makanan sehat tempe dengan fokus pada cara pembuatan dan berbagai pangan olahan tempe. Target jangka pendek adalah mengadakan pelatihan yang melibatkan minimal 10 peserta dalam waktu tiga bulan, dengan harapan setiap peserta dapat memproduksi minimal satu jenis olahan tempe yang sehat. Peningkatan keterampilan ini diharapkan tidak hanya berpengaruh pada peningkatan gizi keluarga, tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan bagi para Ibu WKRI yang terlibat dalam proses produksi tempe atau makanan olahannya, dengan target peningkatan pendapatan sebesar 20% dalam satu tahun.

Kegiatan ini berupaya mengatasi kesenjangan pengetahuan dan keterampilan, sekaligus mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan potensi tempe. Keterkaitan antara literasi kesehatan dan manfaat ekonomi tempe akan diperjelas, dengan penekanan bahwa pemahaman yang lebih

baik tentang gizi tempe dapat mendorong konsumsi yang lebih tinggi, yang pada gilirannya akan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Selain itu, keterlibatan pihak-pihak terkait, seperti masyarakat, Fakultas Biosains, Teknologi, dan Inovasi serta Pusat Penelitian dan Pengembangan Tempe, akan diperluas. Fakultas akan berperan dalam memberikan pelatihan dan pendampingan teknis, sementara Pusat Penelitian dan Pengembangan Tempe akan menyediakan sumber daya dan penelitian terkini mengenai inovasi produk tempe. Sinergi kolaborasi ini diharapkan dapat memperkuat dampak kegiatan pengabdian masyarakat ini, sehingga manfaatnya dapat dirasakan secara berkelanjutan oleh masyarakat.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang secara sistematis untuk memberikan solusi komprehensif terhadap permasalahan kurangnya pemahaman masyarakat tentang manfaat tempe dan kebutuhan akan peningkatan keterampilan pengolahan pangan. Metode pengabdian untuk kegiatan ini dapat menggunakan pendekatan *Community-Based Participatory Research* (CBPR). Pendekatan ini menekankan kolaborasi antara peneliti dan anggota komunitas dalam proses penelitian dan pengembangan, sehingga dapat menghasilkan solusi yang relevan dan berkelanjutan bagi Masyarakat (Amauchi et al., 2022). Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan pengabdian kepada masyarakat di Kampung Tempe Ciomas Bogor

Tahap awal dimulai dengan pembentukan tim pelaksana yang solid, terdiri dari dosen dan mahasiswa dari berbagai disiplin ilmu terkait, seperti Teknik Mesin, Teknologi Pangan, dan Teknik Industri. Pembentukan tim ini memastikan ketersediaan keahlian multidisiplin yang diperlukan untuk merancang dan melaksanakan program secara efektif. Setelah tim terbentuk, dilakukan pembagian tugas yang jelas di antara anggota tim, mencakup persiapan teknis, koordinasi dengan mitra, hingga pelaksanaan *workshop* dan evaluasi. Ketua tim pelaksana dosen bertanggung jawab untuk mengawasi keseluruhan program, memastikan bahwa semua kegiatan berjalan sesuai rencana dan sebagai penghubung utama antara tim pelaksana dan mitra komunitas. Sedangkan anggota tim pelaksana dosen dan mahasiswa menyusun materi pelatihan mengenai pengolahan tempe yang sehat dan aman serta mengumpulkan dan menganalisis data dari pre-test dan post-test.

Tahap selanjutnya adalah persiapan dan koordinasi intensif dengan mitra. Tim pelaksana melakukan pendekatan awal kepada Kelompok Ibu-ibu WKRI Ranting Pangkalan Jati – Jatiwaringin untuk membangun minat dan ketertarikan mereka terhadap program ini, memastikan partisipasi aktif. Bersama dengan

itu, koordinasi erat juga dilakukan dengan Kelompok Kampung Tempe Ciomas. Koordinasi ini mencakup penyiapan lokasi *workshop*, penyediaan bahan-bahan praktik yang berkualitas, serta memastikan kesiapan tim Kampung Tempe Ciomas sebagai fasilitator praktik. Tahap persiapan ini membutuhkan total durasi 12 jam, terbagi dalam 4 jam koordinasi internal tim, 4 jam koordinasi dengan tim Kampung Tempe Ciomas, dan 4 jam koordinasi dengan tim WKRI Pangkalan Jati. Aspek penting dalam tahap ini adalah penyediaan fasilitas pendukung, seperti dana untuk penyiapan tempat dan bahan praktik bagi Kampung Tempe Ciomas, serta penyediaan transportasi bagi kelompok Ibu-ibu WKRI, untuk memastikan kelancaran kegiatan dan partisipasi peserta.

Selanjutnya adalah penyelenggaraan *workshop* teori dan praktik yang interaktif yang dilaksanakan di Kampung Tempe Ciomas, Desa Ciomas Rahayu, Bogor. Metode evaluasi yang akan diterapkan dalam program pengabdian masyarakat ini mencakup pre-test dan post-test. Pre-test akan dirancang untuk mengukur pengetahuan awal peserta mengenai tempe dan manfaatnya. Pertanyaan dalam pre-test akan mencakup pertanyaan terbuka. Validitas pertanyaan akan diuji melalui tinjauan ahli dan uji coba awal, sementara reliabilitas diuji menggunakan metode Cronbach's alpha untuk memastikan konsistensi jawaban. Setelah pelaksanaan *workshop*, post-test akan dilakukan dengan pertanyaan yang serupa untuk mengukur peningkatan pengetahuan.

Setelah sesi teori, dilanjutkan dengan sesi praktik langsung pembuatan dan pengolahan tempe. Kegiatan diakhiri dengan *post-test* untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta dan evaluasi bersama dengan kedua kelompok mitra untuk mendapatkan umpan balik langsung. Uraian durasi lama pelaksanaan kegiatan PkM ini disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Kegiatan dan durasi pelaksanaannya

Kegiatan	Uraian	Durasi
Persiapan	Koordinasi internal dalam tim	2 jam x 2 = 4 jam
	Koordinasi tim dengan tim Kampung tempe Ciomas	2 jam x 2 = 4 jam
	Koordinasi dengan tim WKRI Pangkalan Jati	2 jam x 2 = 4 jam
Pelaksanaan	Rombongan berangkat pukul 07.00, tiba di lokasi pukul 09.00. Acara <i>workshop</i> dan praktik pukul 09.00 – 14.00	7 jam
Evaluasi	Evaluasi bersama tim Kampung Ciomas	2 jam
	Evaluasi bersama tim WKRI Pangkalan Jati	2 jam
Penyusunan laporan	Pertemuan internal penyusunan laporan dan artikel	2 jam x 2 = 4 jam
Total jam:		27 jam

Tabel 1 menunjukkan kegiatan dan durasi pelaksanaannya, yang dirancang untuk memastikan setiap tahap program pengabdian masyarakat berjalan dengan efektif. Pembagian waktu yang rinci, seperti 4 jam untuk koordinasi internal dan eksternal, memberikan kesempatan bagi tim untuk merumuskan strategi yang matang dan memastikan semua anggota memahami peran mereka. Durasi pelaksanaan *workshop* yang berlangsung selama 7 jam dirancang untuk memberikan waktu yang cukup bagi peserta untuk belajar dan berlatih secara langsung, sehingga mereka dapat menguasai keterampilan baru dengan baik. Evaluasi yang dilakukan selama 2 jam setelah kegiatan juga penting untuk

mengumpulkan umpan balik dan mendiskusikan hasil, yang akan membantu dalam perbaikan program di masa mendatang.

Mengenai pengelolaan sumber daya, alokasi dana dan fasilitas akan dilakukan secara transparan dan terencana. Setiap kegiatan akan memiliki anggaran yang jelas, mencakup biaya transportasi, bahan pelatihan, dan fasilitas yang diperlukan untuk workshop. Tim akan melakukan pemantauan dan evaluasi terhadap penggunaan dana untuk memastikan bahwa semua sumber daya digunakan secara efisien dan efektif. Dengan pengelolaan yang baik, diharapkan program ini tidak hanya mencapai tujuan jangka pendek, tetapi juga memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum, kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini telah berhasil dilaksanakan dengan lancar dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Inti pelaksanaan PkM ini adalah penyelenggaraan *workshop* teori dan praktik yang interaktif. Kegiatan ini dilaksanakan di Kampung Tempe Ciomas, Desa Ciomas Rahayu, Bogor. Rombongan peserta berangkat pukul 07.00 dan tiba di lokasi pukul 09.00 (Gambar 2).



Gambar 2. Kedatangan ibu-ibu WKRI Pangkalan Jati di Kampung Tempe Ciomas Bogor

Workshop teori dan praktik berlangsung dari pukul 09.00 hingga 14.00, dengan total durasi 7 jam. *Workshop* ini diawali dengan *pre-test* untuk mengukur tingkat pengetahuan awal peserta, diikuti dengan penyampaian materi teori yang mencakup manfaat kesehatan, mikrobiologi, dan biokimia tempe. Partisipasi aktif ditunjukkan oleh 21 peserta dari WKRI Ranting Pangkalan Jati dan 7 anggota tim dari Kampung Tempe Ciomas. *Workshop* yang diselenggarakan mencakup materi teori mengenai tempe yang disampaikan oleh Ibu Anastasia Tatik Hartanti, S.Si., M.Si., seorang pakar dan dosen Prodi Teknologi Pangan Unika Atma Jaya yang juga peneliti pada P3T. Setelah sesi teori, dilanjutkan dengan sesi praktik langsung pembuatan dan pengolahan tempe yang dipimpin oleh Ketua Kelompok Kampung Tempe Ciomas, Ibu Yanti, memungkinkan peserta untuk mengaplikasikan pengetahuan yang didapat (Gambar 3).



Gambar 3. Workshop praktik pembuatan tempe

Salah satu indikator keberhasilan utama kegiatan ini adalah peningkatan pemahaman peserta, khususnya ibu-ibu WKRI, mengenai tempe. Peningkatan ini diukur melalui perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* yang diberikan sebelum dan sesudah *workshop*. Tes terdiri dari 7 pertanyaan yang mencakup aspek-aspek penting tempe, mulai dari mikrobiologi, proses pembuatan, manfaat kesehatan, hingga asal-usulnya (Tabel 2).

Tabel 2. Hasil *pre* dan *post-test*

No	Pertanyaan dan jawaban	Jumlah Jawaban benar dalam <i>pre-test</i>	Jumlah Jawaban benar dalam <i>post-test</i>
1.	Apa mikroba utama dalam fermentasi tempe? Rhizopus spp.	6	17
2.	Mengapa kedelai perlu kondisi asam saat akan diberi ragi/ inokulum? Untuk pertumbuhan Rhizopus	7	17
3.	Apa manfaat tempe bagi kesehatan? Sumber protein, menyehatkan usus, kaya antioksidan.	17	21
4.	Apa ciri tempe matang siap konsumsi? Padat, berwarna putih, beraroma khas jamur.	13	20
5.	Apakah tempe bisa dibuat dari selain kedelai? Bisa, misalnya kacang hijau, ampas tahu.	7	21
6.	Negara asal tempe? Indonesia. Buktinya? Buku serat serat Centini	17	21
7.	Mengapa tempe disebut pangan fungsional? Karena bermanfaat untuk kesehatan selain nutrisi dasar.	18	20

Hasil pada Tabel 2 secara jelas menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam jumlah jawaban benar pada *post-test* dibandingkan dengan *pre-test* untuk hampir semua pertanyaan. Peningkatan paling drastis terlihat pada pertanyaan mengenai mikroba utama fermentasi tempe (dari 6 menjadi 17), alasan pengasaman kedelai (dari 7 menjadi 17), dan kemungkinan tempe dibuat dari bahan selain kedelai (dari 7 menjadi 21). Analisis menggunakan uji t untuk sampel berpasangan dilakukan untuk menentukan apakah terdapat perbedaan yang signifikan antara dua rata-rata dari kelompok yang sama sebelum dan setelah

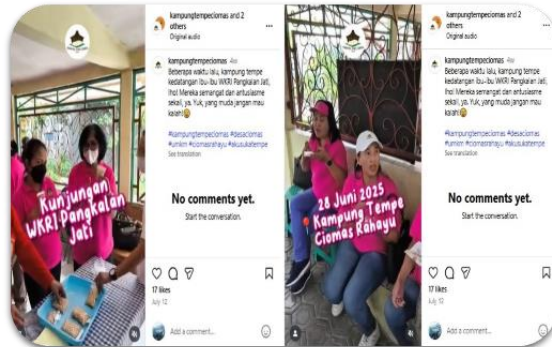
materi disampaikan dan *workshop*. Hasil analisis statistik menunjukkan nilai $p < 0.05$ yang mengindikasikan bahwa perbedaan yang diamati dalam jumlah jawaban benar antara *pre-test* dan *post-test* adalah signifikan secara statistik. Hal ini mengindikasikan bahwa materi yang disampaikan, baik secara teori maupun praktik, berhasil meningkatkan pemahaman peserta secara fundamental mengenai aspek ilmiah dan teknis pembuatan tempe.

Capaian ini selaras dengan tujuan kegiatan untuk "menambah wawasan dan keterampilan mengenai makanan sehat tempe". Peningkatan pengetahuan ini merupakan fondasi penting bagi ibu-ibu WKRI untuk dapat mengaplikasikan keterampilan pembuatan dan pengolahan tempe secara mandiri, yang pada gilirannya diharapkan dapat berkontribusi pada peningkatan gizi keluarga. Hasil ini juga mendukung teori pembelajaran orang dewasa yang menekankan pentingnya relevansi materi dan pengalaman langsung dalam proses belajar. Dibandingkan dengan kegiatan sosialisasi satu arah, pendekatan *workshop* yang interaktif dan melibatkan praktik terbukti lebih efektif dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan.

Peningkatan pengetahuan peserta dalam pelatihan pembuatan tempe dapat dianalisis lebih lanjut melalui penerapan prinsip-prinsip teori pembelajaran orang dewasa, seperti yang diusulkan oleh Malcolm Knowles dalam Andragogi. Salah satu prinsip utama adalah bahwa orang dewasa belajar lebih efektif ketika mereka merasa bahwa pembelajaran tersebut relevan dengan pengalaman hidup mereka (Amanda, 2025). Dalam konteks ini, materi pelatihan yang disampaikan tidak hanya bersifat teoritis, tetapi juga langsung terkait dengan praktik sehari-hari peserta, sehingga mereka dapat melihat manfaat langsung dari pengetahuan yang diperoleh.

Selain itu, teori pembelajaran konstruktivis, yang dipelopori oleh Jean Piaget dan Lev Vygotsky, menekankan pentingnya pengalaman langsung dan interaksi sosial dalam proses belajar (Nerita et al., 2023). Dalam *workshop* ini, peserta tidak hanya mendengarkan ceramah, tetapi juga terlibat dalam praktik pembuatan tempe, yang memungkinkan mereka untuk membangun pengetahuan baru berdasarkan pengalaman konkret. Interaksi antar peserta selama sesi praktik juga menciptakan lingkungan belajar yang kolaboratif, di mana mereka dapat saling berbagi pengetahuan dan keterampilan, memperkuat pemahaman mereka tentang proses fermentasi dan pengolahan tempe.

Selain peningkatan pemahaman peserta, kegiatan ini juga berhasil mencapai tujuan untuk "memperluas pengenalan publik atas keberadaan Kampung Tempe Ciomas". Luaran kegiatan berupa dokumentasi video yang diunggah di media sosial Instagram Kampung Tempe Ciomas (link: https://www.instagram.com/reel/DL_SMX4zbtD/?igsh=MXd5eGtoeXlpaTF4MQ==) menjadi bukti konkret dari capaian ini (Gambar 4). Dokumentasi video di media sosial berfungsi sebagai alat promosi yang efektif dan modern. Dengan adanya video kegiatan yang melibatkan partisipasi kelompok ibu-ibu dari luar komunitas Ciomas, citra dan keberadaan Kampung Tempe Ciomas sebagai pusat inovasi dan produksi tempe sehat semakin terekspos ke khalayak yang lebih luas.



Gambar 4. Media sosial instagram Kampung Tempe Ciomas

Hal ini sejalan dengan strategi pemasaran digital yang menekankan pada konten visual dan jangkauan audiens yang masif. Peningkatan visibilitas ini diharapkan dapat menarik lebih banyak pengunjung, pembeli, atau bahkan mitra potensial, yang pada akhirnya akan berdampak positif pada peningkatan penjualan produk tempe mereka. Keberhasilan ini juga menunjukkan bahwa kolaborasi antara institusi akademik (Unika Atma Jaya) dan komunitas lokal (Kampung Tempe Ciomas dan WKRI Pangkalan Jati) dapat menciptakan sinergi yang kuat dalam mempromosikan produk dan potensi ekonomi lokal, mirip dengan model pengembangan desa wisata berbasis produk unggulan yang banyak diterapkan di berbagai daerah.

Dampak jangka panjang dari kegiatan pengabdian ini dapat dilihat dari aspek keberlanjutan praktik pembuatan tempe dan perubahan kebiasaan konsumsi. Setelah mengikuti pelatihan, diharapkan peserta, khususnya ibu-ibu WKRI, dapat menerapkan keterampilan yang telah diperoleh dalam kehidupan sehari-hari. Peserta dapat membentuk kelompok usaha bersama untuk memproduksi tempe secara kolektif. Dengan memanfaatkan media sosial dan jaringan komunitas, produk tempe yang dihasilkan dapat dipasarkan secara lokal. Adanya sesi pelatihan lanjutan atau workshop secara berkala untuk memperdalam pengetahuan tentang teknik pembuatan tempe, inovasi resep, dan pengolahan produk tempe lainnya akan membantu menjaga keterampilan peserta tetap terjaga.

Dari aspek kebiasaan konsumsi, kegiatan ini juga diharapkan dapat mendorong perubahan kebiasaan konsumsi di kalangan peserta dan keluarga mereka. Kegiatan ini dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya memilih makanan sehat dan bergizi, serta mengurangi ketergantungan pada makanan olahan yang kurang sehat. Peserta diharapkan untuk memasukkan tempe dalam menu harian mereka, yang dapat berkontribusi pada peningkatan gizi keluarga.

Kegiatan pelatihan pembuatan tempe ini memiliki dampak signifikan terhadap aspek ekonomi dan sosial di tingkat lokal, terutama melalui peningkatan penjualan tempe yang dihasilkan oleh peserta. Dengan keterampilan yang diperoleh, ibu-ibu WKRI dapat memproduksi tempe secara mandiri dan menjualnya di pasar lokal, yang tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru dalam komunitas. Keberlanjutan

program ini dapat dijamin melalui pembentukan kelompok usaha bersama yang memungkinkan kolaborasi dalam produksi dan pemasaran, serta penyelenggaraan pelatihan lanjutan untuk memperkenalkan inovasi produk dan teknik pemasaran yang lebih efektif. Dengan demikian, manfaat dari program ini tidak hanya bersifat sementara, tetapi dapat berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal yang berkelanjutan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

Penyusunan artikel ilmiah merupakan bentuk diseminasi hasil kegiatan kepada komunitas ilmiah dan masyarakat luas. Artikel jurnal, khususnya, akan memberikan kontribusi pada literatur pengabdian masyarakat dan dapat menjadi referensi bagi program serupa di masa mendatang. Ini juga menunjukkan komitmen tim pengabdian terhadap keberlanjutan dampak kegiatan, tidak hanya berhenti pada pelaksanaan *workshop*, tetapi juga pada penyebaran pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh. Hal ini konsisten dengan prinsip-prinsip pengabdian masyarakat yang menekankan pada dampak jangka panjang dan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan.

Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini telah berhasil mencapai tujuan-tujuan yang ditetapkan, yaitu meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat mengenai tempe sehat, serta memperluas pengenalan publik terhadap Kampung Tempe Ciomas. Peningkatan pengetahuan yang terukur dan dokumentasi promosi yang efektif menjadi bukti nyata keberhasilan program ini dalam memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada di masyarakat.

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan skema desentralisasi ini telah berhasil mencapai tujuan utamanya dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok ibu-ibu, terkait produksi dan konsumsi tempe sehat. Capaian ini terlihat jelas dari hasil evaluasi *pre-test* dan *post-test* yang menunjukkan peningkatan signifikan pengetahuan peserta mengenai berbagai aspek tempe, mulai dari mikroba fermentasi, kondisi optimal pembuatan, manfaat kesehatan, hingga ciri tempe siap konsumsi dan asal-usulnya. Peningkatan rata-rata jawaban benar dari 12,14 menjadi 19,57 (dari total 21 peserta) membuktikan efektivitas metode *workshop* teori dan praktik yang diterapkan. Selain itu, kegiatan ini juga berhasil memperluas pengenalan publik terhadap Kampung Tempe Ciomas, yang merupakan salah satu target kegiatan, melalui dokumentasi video yang diunggah di media sosial mereka.

Secara spesifik, bagi Kelompok Ibu-ibu WKRI Ranting Pangkalan Jati, kegiatan ini telah berhasil menambah wawasan dan keterampilan mereka mengenai makanan sehat tempe, termasuk cara pembuatan dan berbagai pangan olahan tempe. Target jangka pendek adalah mengadakan pelatihan yang melibatkan minimal 10 peserta dalam waktu tiga bulan, dengan harapan setiap peserta dapat memproduksi minimal satu jenis olahan tempe yang sehat. Keterampilan ini diharapkan dapat berkontribusi pada peningkatan gizi keluarga dan berpotensi membuka peluang peningkatan pendapatan melalui produksi tempe atau olahannya. Sementara itu, bagi Kelompok Ibu-ibu Kampung Tempe

Ciomas, kegiatan ini menjadi sarana efektif untuk memperluas jangkauan promosi dan pengenalan produk mereka kepada khalayak yang lebih luas, yang pada akhirnya diharapkan dapat berdampak positif pada peningkatan penjualan produk tempe mereka dengan target peningkatan penjualan produk tempe sebesar minimal 10% dalam enam bulan ke depan.

Dengan demikian, PkM ini tidak hanya berhasil mentransfer pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga memperkuat kolaborasi antara akademisi, komunitas produsen tempe, dan kelompok masyarakat, menciptakan dampak positif yang berkelanjutan baik dari sisi kesehatan, ekonomi, maupun promosi budaya pangan lokal. Luaran berupa laporan kegiatan, dan dokumentasi video, semakin menegaskan keberhasilan dan kontribusi PkM ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih secara khusus kepada Komunitas Kampung Tempe Ciomas dan WKRI Ranting Pangkalan Jati yang telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga kami haturkan kepada Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya, khususnya Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat dalam memberikan dukungan baik finansial maupun non finansial.

DAFTAR RUJUKAN

- Amanda, P. (2025). Proses pelaksanaan pembelajaran dalam perspektif andragogi pada pelatihan tata busana di PPKPI Jakarta. *Penmasindo: Jurnal Kajian Praxis Pendidikan Masyarakat Indonesia*, 1(1), 15–19. <https://doi.org/10.21009.penmasindo.011.03>
- Amauchi, J. F. F., Gauthier, M., Ghezalje, A. L., Giatti, L. L., Keats, K., Sholanke, D., & Gutberlet, J. (2022). The power of community-based participatory research: Ethical and effective ways of researching. *Community Development*, 53(1), 3–20. <https://doi.org/10.1080/15575330.2021.1936102>
- Aryanta, I. W. R. (2023). Kandungan gizi dan manfaat tempe bagi kesehatan. *Widya Kesehatan*, 5(2), 25–32. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v5i2.4828>
- Azzahra, D. A., Rahmasari, D., Nareswari, H. A., Weka, M. A. N., Fellithia, R., & Arini, L. D. D. (2025). Potensi pangan fermentasi tempe dalam mengatasi kejadian malnutrisi. *Student Scientific Creativity Journal*, 3(2), 78–83. <https://doi.org/10.55606/sscj-amik.v3i2.5511>
- Barus, T., & Hutagalung, R. A. (2024). Pelatihan pembuatan tempe yang higienis untuk penyediaan pangan sehat masyarakat Kampung Cibulut Cisauk-Tangerang. *Abdimas Galuh*, 6(2), 1123–1135. <https://doi.org/10.25157/ag.v6i2.14303>
- Bukhari, M. R. (2022). Pelatihan fermentasi tempe. *BARAKTI: Journal of Community Service*, 1(1), 10–14. <https://ejournal.sangadjimediapublishing.id/index.php/barakati/article/view/25>
- Canti, M., Hartanti, A. T., & Puspitarini, T. (2025). Pelatihan pengemasan dan

- pelabelan produk olahan tempe bagi pelaku usaha di Desa Wisata Kampung Tempe Ciomas Rahayu Kabupaten Bogor. *Abdimas Galuh*, 7(1), 807–813. <https://doi.org/10.25157/ag.v7i1.17961>
- Hamdi, S. (2023). Demonstrasi pembuatan brownies tempe sebagai makanan sehat guna meningkatkan gizi pada anak dan ibu hamil di Desa Batu Nampar. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Dan Inovasi*, 1(3), 523–532. <https://doi.org/10.57248/jilpi.v1i3.146>
- Hermayunita, H., Dini, R., Naibaho, N. H., Liansyah, M., & Rachmawati, D. W. (2023). Penyuluhan proses pembuatan tempe berbahan dasar kedelai. *Jurnal Bangun Abdimas*, 2(2), 162–167. <https://doi.org/10.56854/ba.v2i2.268>
- Ilhami, G. P., Pudjowati, J., & Wahyuni, S. T. (2025). Pemberdayaan UMKM tempe berbasis keberagaman produk terhadap keberlangsungan usaha. *Bharanomics*, 5(2), 69–79. <https://doi.org/10.46821/bharanomics.v5i2.557>
- Inderawati, M. M. W., Hartanti, A. T., Sutarno, H. Y., & Sukwadi, R. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui makanan sehat khas Indonesia: Lomba kreasi dan workshop olahan tempe. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Charitas*, 5(1), 13–18. <https://doi.org/10.25170/charitas.v5i01.6710>
- Kurniaditya, V. H., Natanael, J. C., & Prasetya, B. G. (2024). Workshop pembuatan soft baked cookies dengan substitusi tepung tempe untuk siswa SMA dan SMK di Sukoharjo. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(3), 374–383. <https://doi.org/10.25134/empowerment.v7i03.10882>
- Maskar, D. H., Anwar, K., & Prasetyo, I. N. (2024). Pengembangan produk baru: Diversifikasi tempe di rumah tempe Zanada. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 2(1), 215–226. <https://doi.org/10.54082/jpmii.357>
- Nerita, S., Ananda, A., & Mukhaiyar, M. (2023). Pemikiran konstruktivisme dan implementasinya dalam pembelajaran. *Jurnal Education and Development*, 11(2), 292–297. <https://doi.org/10.37081/ed.v11i2.4634>
- Nuriyah, A., Sangrila, K., & Muniroh, A. (2025). Tempe sebagai sumber isoflavon alami: Review Article. *Jurnal Life Science: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 7(1), 19–24. [https://doi.org/10.21927/jbd.2023.2\(2\).69-76](https://doi.org/10.21927/jbd.2023.2(2).69-76)
- Purwani, A. S., Rachma, A. Y., Hariawan, D. A., Wahyuda, D. Q., Sari, I., Hidayat, K., & Kurniasari, Y. (2023). Pemanfaatan tempe sebagai bahan dasar pembuatan brownies (brotela) di Dusun Bromo, Desa Kalinegoro, Magelang. *Jurnal Bangun Desa*, 2(2), 69–76.
- Puspitasari, T. M., Suryati, S., & Duku, S. (2023). Pemanfaatan olahan kedelai dalam proses pembuatan tempe untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Social Science and Contemporary Issues Journal*, 1(4), 664–674. <https://doi.org/10.59388/sscij.v1i4.408>
- Putri, A. R., Suhandi, S., & Zakri, M. (2024). Pengembangan pemasaran bagi usaha mikro kecil menengah perajin tempe Paguyuban Grand Viona Ciseeng. *Praxis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 61–65. <https://mail.pijarpemikiran.com/index.php/praxis/article/view/660>
- Putrianty, N. R., & Octaria, Y. C. (2024). Literatur Review: Dampak konsumsi tempe

- terhadap modulasi sistem imun dalam meningkatkan IgA, menurunkan IgE, dan IL-6. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(3B), 1128–1136. <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i3B.1896>
- Siyama, A., Suhada, A. M., Febrinawati, A. T., Azzahra, A. F., Rosmawati, D., & Maryatun, M. (2024). Pelatihan pembuatan makanan tambahan bubur tempe guna membantu menangani diare pada anak. *Journal of Education Religion Humanities and Multidiciplinary*, 2(1), 33–39. <https://doi.org/10.57235/jerumi.v2i1.1573>
- Syafiq, M. R., Elyanda, B., Marnisa, S., Aula, S. R., Fadhillah, R., Chairunnisa, C., & Al Farisi, N. (2025). Pemanfaatan kedelai sebagai bahan lokal menjadi tempe di Desa Ketapang Indah, Singkil Utara. *Jurnal Pengabdian Agro and Marine Industry*, 5(1), 14–20. <https://doi.org/10.35308/jpami.v5i1.10500>
- Zulfahita, Z., Sunarsih, E., Oktavia, W., Safrihady, S., Yanti, L., Mulyani, M., & Wirawan, G. (2024). Sosialisasi olahan tempe menjadi nugget sebagai produk usaha masyarakat di Kelurahan Sungai Rasau. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 863–872. <https://doi.org/10.31571/gervasi.v8i3.7455>