



Pengembangan Usaha Masyarakat Melalui Pelatihan Inovasi Produk Berbahan dasar Tepung Tempe sebagai pengganti Tepung Terigu di Desa Setiamekar

Dhiani¹, Farrah¹, Suesilowati¹

¹ Universitas Pertiwi, Indonesia

 dhianinurulp@gmail.com

Abstract

ARTICLE INFO

Article history:

Received
October 21,
2023
Revised
December 19,
2023
Accepted
December 31,
2023

To Improving knowledge among Micro, Small Medium Enterprise (MSMEs) actors in Setiamekar Village, Tambun Selatan District, Bekasi toward using of tempeh as a profitable business opportunity, they also need to improve knowledge about other products that using tempeh as the basic ingredient. The methods used include socialization, mentoring, and practice in creating innovative processed tempeh products. This type of product is produced from the basic ingredient of tempeh which will later be transformed into tempeh flour and will be processed into a variety of snacks that are delicious, healthy, attractive and have sales value, namely Gluten Free Brownies Cookies. The result of the training activities carried out is the success of MSMEs in Setiamekar Village in processing innovative and creative products that use tempeh as the basic ingredient as a profitable business opportunity, increasing the selling value of tempeh, and as an effort to extend the shelf life of tempeh.

Keywords: Tempeh Flour, MSMEs, Gluten Free Diet, Product Innovation Training

Published by
ISSN

CV. Creative Tugu Pena
2774-7077

Website

<https://attractivejournal.com/index.php/bce/>

This is an open access article under the CC BY SA license

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



PENDAHULUAN

Kacang Kedelai merupakan bahan dasar dari olahan tempe. Sebanyak 50% dari total penggunaan kacang kedelai di Indonesia dibentuk menjadi tempe, 40% dalam bentuk tahu dan 10% dalam bentuk olahan lainnya seperti tauco, kecap, susu kedelai dan lain-lain (Pattipeilohy et al., 2014; Radiati & Sumarto, 2015; Sri et al., 2018; Zamriyetti et al., 2021). Mayoritas masyarakat Indonesia sendiri sangat familiar dengan jenis pangan yang satu ini dikarenakan selain harga yang terjangkau, mudah ditemukan, dan mudah proses pengolahannya untuk dijadikan berbagai macam kreasi lauk pauk, tempe juga memiliki kandungan zat-gizi esensial yang baik untuk tubuh diantaranya karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral (Asbur & Khairunnisyah, 2021; Dinar, 2013; Maryam, 2015). Selain itu juga mengandung senyawa-senyawa bioaktif yang unggul seperti vitamin B12, antidiare, antikanker, penurunan kolesterol jahat, dan antioksidan dalam bentuk *isoflavin* (*daidzein*, *glisitein*, *genistein* dan *6,4,7 trihidroksi isoflavin*) (Ahsanunnisa, 2018; Alvina et al., 2019; Lestari & Mayasari, 2016; Suknia & Rahmani, 2020). Oleh sebab itulah tempe dikatakan juga sebagai pangan dengan padat gizi yang sangat baik dikonsumsi dengan cara pengolahan yang tepat.

Namun dari semua keunggulan yang terkandung, tempe memiliki kelemahan pada masa simpan yang terbilang singkat yaitu 48 jam (2 hari) disuhu ruang (Astawan et al.,

2015; Kepada et al., 2015; Kristiadi & Lunggani, 2022). Maka dari itu diperlukan perubahan wujud tempe menjadi tepung tempe untuk mengurangi kadar air yang terkandung di dalamnya sehingga memiliki daya simpan yang panjang dalam hitungan bulan. Tepung tempe sendiri sudah dengan mudah dijumpai di banyak toko online, dan sudah banyak yang memanfaatkan tepung tempe sebagai campuran dari MPASI (Makanan Pendamping ASI) (Berat Badan et al., 2023; Rahmi et al., 2018) dengan tujuan memberikan kelengkapan gizi dan nutrisi bagi para balita dari tepung tempe (Kristianto et al., 2022; Lindiawati Puspitasari et al., 2019; Sarbini et al., 2009). Namun produk olahan yang menggunakan tepung tempe sebagai bahan dasarnya masih sangat jarang untuk bisa kita jumpai.

Produk olahan yang dihasilkan oleh tepung tempe dapat dijadikan sebagai kudapan bagi para pelaku diet ketat bebas gluten atau GFD (*Gluten Free Diet*) (Case, 2005; Melini & Melini, 2019) dikarenakan tepung tempe tidak memiliki kandungan gluten yang dimana hal ini dapat menyebabkan gangguan cerna bagi beberapa individu yang memiliki alergi terhadap gluten atau sering disebut dengan istilah *Celiac Disease* (CD) (El Khoury et al., 2018; Miranda et al., 2014; Saturni et al., 2010). Individu yang melakukan GFD akan mampu mengatasi gejala, mencegah komplikasi, dan memperbaiki beberapa penyakit terkait CD. Adapun individu yang sedang tidak melakukan GFD juga sangat baik mengkonsumsi tepung bebas gluten seperti tepung tempe.

Tepung tempe dapat diolah menjadi beberapa jenis inovasi produk, diantaranya dapat dijadikan olahan kue kering. Kue kering sendiri diartikan sebagai kudapan dengan bentuk kecil, memiliki rasa manis, tekstur yang kurang padat dan renyah. Biasanya terbuat dari campuran tepung terigu, gula, dan telur. Memiliki kandungan gula dan lemak yang tinggi serta kadar air rendah (kurang dari 5%), sehingga bertekstur renyah apabila dikemas. Hal ini selaras dengan salah satu tujuan kegiatan pelatihan yang dilakukan yaitu mengupayakan masa simpan olahan tempe. Tepung tempe sebagai olahan kue kering. Jenis kue kering yang dipilih ialah *Brownies Cookies*, dikarenakan terdapat penggunaan cokelat sebagai salah satu bahannya, dapat menetralkan rasa ciri khas tempe yang ada pada tepung tempe. Selain itu cokelat juga sangat familiar di lidah masyarakat Indonesia sehingga nantinya produk *brownies cookies gluten free* tepung tempe ini dapat dinikmati oleh seluruh usia mulai dari anak-anak hingga dewasa.

Di wilayah Desa Setiamekar untuk menjadikan *brownies cookies gluten free* sebagai peluang usaha sangatlah baik dikarenakan masih sedikitnya kompetitor yang menjual olahan serupa. Dengan dilaksanakannya pelatihan inovasi produk ini diharapkan akan menjadikan para peserta pelatihan bisa membuka usaha yang nantinya akan menambah pemasukan perekonomian bagi keluarganya.

Pemilihan lokasi pelatihan juga didasarkan pada pertimbangan bahwa masyarakat di desa setiamekar yang mayoritasnya adalah pedagang, memerlukan sebuah pelatihan untuk bisa membuat produk baru yang meningkatkan kreativitas serta menambah nilai jual pada produk yang mereka jual.

METODE

Metode pelaksanaan yang dilakukan penulis berupa program pendampingan dan pelatihan pembuatan olahan inovasi dengan menggunakan metode pelatihan, dimana peserta kegiatan melihat secara langsung proses pengolahan *brownies cookies gluten free* menggunakan tepung tempe, serta ikut mempraktekan setiap tahapan pembuatan yang dicontohkan dengan salah satu warga pengusaha kue industri rumahan. Tidak hanya melakukan pelatihan pembuatan produk, penulis juga melakukan diskusi bersama pelaku usaha mengenai detail-detail lain yang berkaitan dengan produk seperti jenis kemasan yang dapat digunakan, hal-hal yang perlu dicantumkan saat membuat label kemasan yang nantinya akan di tempelkan pada badan kemasan, manfaat-manfaat yang didapatkan dari hasil olahan inovasi yang telah dibuat sehingga dapat menambah nilai jual produk

tersebut, memberikan tips-tips dalam proses pengolahan sampai pengemasan produk, memberikan cara perhitungan harga jual produk agar mengetahui berapa banyak keuntungan yang diperoleh dari hasil penjualan produk inovasi ini yang nantinya juga dapat diaplikasikan untuk menghitung harga jual produk olahan lainnya.

Adapun lokasi yang dijadikan tempat pelaksanaan kegiatan pelatihan berada di Desa Setiamekar, Kecamatan Tambun Selatan, Kabupaten Bekasi. Pemilihan Desa Setiamekar sebagai lokasi dilakukannya program pengembangan usaha melalui kegiatan pelatihan ini dikarenakan kurangnya variasi terhadap olahan kudapan atau camilan di daerah tersebut dengan memanfaatkan produk lokal yang mudah ditemukan dan harganya terjangkau seperti tempe. Selain itu dengan kondisi wilayah yang ramai, kemudahan akses, belum ada produk sejenis yang dikomersilkan ini menandakan sangat terbukanya kesempatan untuk melakukan kegiatan usaha dan membuat penulis yakin akan keberhasilan kegiatan usaha yang akan dilakukan dengan menawarkan produk inovatif yang enak dan sehat. Berikut program kerja yang akan dilaksanakan:

Tabel 1. Program Kerja yang Dilaksanakan

No.	Program Kerja	Uraian Program
1.	Pelatihan pembuatan produk olahan inovasi dengan bahan dasar tepung tempe	Pembuatan inovasi produk dengan bahan dasar tempe yang sudah berubah wujud berupa tepung tempe guna memperpanjang masa simpan tempe yang kaya akan kandungan gizi.
2.	Pengarahan pemilihan kemasan yang tepat dan pembuatan label kemasan yang informatif	Melakukan pemilihan beberapa kemasan dengan memperhatikan efisiensi kemasan yang akan digunakan, kemudian melakukan pembuatan label kemasan yang berisikan informasi terkait produk olahan inovasi yang ditawarkan dengan penggunaan desain label kemasan yang menarik.

Pengembangan usaha yang dilakukan diperlukan beberapa tahap persiapan diantaranya yaitu:

Tabel 2. Tabel Persiapan Kerja yang Dilaksanakan

Tahap Persiapan	
1. Persiapan Sebelum Program Pelatihan Dilakukan	
a.	Melakukan uji coba produk yang di inovasi kan sebelum dilakukannya kegiatan pelatihan.
b.	Membuat rincian daftar alat dan bahan serta tahapan pengolahannya.
c.	Membuat bahan materi mengenai manfaat tempe hingga cara menentukan harga jual suatu produk yang nantinya akan dipresentasikan kepada peserta pelaku UMKM.
d.	Mempersiapkan contoh kemasan yang dapat digunakan.
e.	Membuat contoh sticker kemasan yang menarik dan informatif.
f.	Mengajukan surat pengantar dari pihak Universitas Pertiwi untuk diserahkan kepada peserta pelaku UMKM yang akan dijadikan sebagai tempat pelatihan.
g.	Melakukan proses pencarian salah satu pelaku UMKM yang dapat penulis kunjungi untuk bisa melakukan kegiatan pelatihan ditempat usahanya.
h.	Melakukan penetapan tanggal dilakukannya kegiatan pelatihan.
i.	Mempersiapkan seluruh bahan baku yang akan dibawa ketempat pelatihan.

2. Daftar Alat yang Digunakan Saat Pelatihan Dilakukan

Peralatan yang digunakan pada pelatihan yang akan disampaikan kepada peserta sudah melalui penyortiran yang sekiranya umum dimiliki oleh para peserta pelatihan ditempat usahanya. Diantaranya ialah:

No.	Nama Alat	Jumlah
1.	<i>Ballon Whisk</i>	1pcs
2.	<i>Stainless Bowl</i>	3pcs
3.	<i>Spatula Silicon</i>	1pcs
4.	<i>Timbangan</i>	1pcs
5.	<i>Sendok Makan</i>	1pcs
6.	<i>Sendok Teh</i>	1pcs
7.	<i>Piping Bag</i>	2pcs
8.	<i>Silicon Matt</i>	2pcs
9.	<i>Knife</i>	1pcs
10.	<i>Cutting Board</i>	1pcs
11.	<i>Pot</i>	1pcs
12.	<i>Cooling Rack</i>	1pcs
13.	<i>Container Box</i>	1pcs
14.	<i>Cookie Jar</i>	2pcs
15.	<i>Hand Gloves</i>	4pcs
16.	<i>Tissue</i>	1pck
17.	<i>Kompor Gas</i>	1pcs
18.	<i>Oven</i>	1pcs
19.	<i>Oven Tray</i>	1pcs

3. Daftar Bahan *Brownie Cookies Gluten Free* yang Digunakan Saat Pelatihan Dilakukan

Bahan-bahan yang diperlukan sudah melalui pertimbangan dan identifikasi atas kemudahan untuk mendapatkan bahan-bahan tersebut di wilayah Desa Setiamekar, karena terdapat beberapa toko bahan kue yang menyediakan kebutuhan untuk membuat kue dan roti.

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung Tempe	100g
2.	Tepung Maizena	20g
3.	Susu Bubuk	20g
4.	Baking Powder	¼ sdt
5.	Vanilla Powder	1 sdt
6.	Telur Utuh	2 butir
7.	Gula Pasir	125g
8.	Cokelat Batang/ <i>dark cooking chocolate</i>	200g
9.	Mentega	80g
10.	Remahan Tempe Kering (dari tepung tempe)	5g

Cara Membuat:

1. Siapkan semua bahan dan alat yang dibutuhkan.
2. Panas kan oven pada suhu 150°C api atas bawah untuk memanaskan oven. Matikan api atas saat adonan brownies dalam proses memanggang.
3. Timbang bahan kering (Tepung tempe, tepung maizena, susu bubuk, baking powder, dan vanilla powder) dalam satu wadah yang sama, aduk rata.
4. Cairkan cokelat batang dan mentega dalam stainless bowl dengan cara menaruh bowl

diatas panci yang berisikan air panas diatas kompor dengan api kecil agar coklat tidak gosong (*double boiler*). Sisihkan hingga uap panas hilang.

5. Timbang gula pasir dalam wadah, masukkan telur utuh. Aduk rata menggunakan *balloon whisk* hingga gula larut. Masukkan lelehan coklat yang sudah tidak panas kedalam wadah berisi larutan gula dan telur, aduk rata.
6. Masukkan campuran bahan kering yang telah ditimbang kedalam wadah yang berisi telur, gula, dan lelehan coklat dengan cara di saring untuk menghindari tepung yang menggumpal. Aduk hingga rata. Sisihkan 30menit hingga adonan lebih padat.
7. Setelah adonan padat, tuang adonan brownies kedalam *piping bag*. Semprotkan pada alas *silicon* yang diletakkan diatas *oven tray*. Tunggu kembali hingga bagian permukaan adonan tidak lengket ketika disentuh.
8. Panggang *brownies cookies* disuhu 150°C api bawah selama 20 menit atau hingga cookies matang. Diamkan sejenak diatas *silicon matt* hingga *cookies* mudah untuk dilepaskan. Tata diatas *cooling rack* hingga uap panas menghilang. Kemudian simpan pada wadah kedap udara untuk menyimpan *cookies* yang telah matang sebelum di masukkan kedalam toples *packaging*.

(1 resep menghasilkan 70pcs *brownies cookies*)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dikediaman Ibu Yuli selaku pelaku UMKM aneka produk kue dan roti dengan merk dagang Dhi Camilin yang dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2023. Produk yang dihasilkan dari program ini ialah upaya dalam memperpanjang masa simpan tempe yang diolah menjadi variasi produk kue kering. Hasil program pengembangan pada UMKM ini yaitu *brownies cookies gluten free* dan juga telah diberikan nama produk yaitu "BROWKISS". Dengan adanya program pelatihan UMKM yang telah dilakukan diharapkan dapat bermanfaat bagi Ibu Yuli selaku pelaku UMKM terutama untuk bisa terus melakukan inovasi-inovasi terhadap produk dagangannya agar bisa membuat calon konsumen tertarik untuk mencoba, sehingga selain upaya memperpanjang masa simpan tempe berhasil dilakukan, peningkatan penjualan pun bisa dirasakan oleh pelaku usaha yang menjalankan. Serta dengan membuat inovasi produk yang memiliki masa simpan yang panjang seperti produk kue kering ini, para pelaku usaha dapat dengan mudah dalam membuat persediaan produk karena dapat disimpan dalam jangka waktu berbulan-bulan. Selain itu, melalui kegiatan pelatihan ini Bu Yuli sebagai pelaku usaha juga mendapatkan pengetahuan yang lebih mendalam tentang aneka manfaat yang terkandung dalam bahan yang beliau gunakan sebagai bagian dari inovasi produknya. Sehingga inovasi yang dilakukan bukan hanya berfokus pada kelezatan yang akan dihasilkan dari produk tersebut, namun juga kebermanfaatannya yang di dapatkan bagi para konsumen yang mengkonsumsinya.

Program yang penulis lakukan berupa program pelatihan pembuatan inovasi produk berbahan dasar tempe yang kemudian berhasil diubah menjadi kudapan sehat, enak, menarik dan memiliki nilai jual tinggi. Tepung tempe merupakan hasil pengolahan lanjutan dari produk tempe yang dibuat dengan bahan dasar kacang kedelai yang kemudian dilakukan beberapa proses pengolahan, salah satunya dengan cara di rebus yang kemudian diberikan tambahan bakteri berupa *micrococcus luteus* dan *coreyne bacterium* atau yang lebih dikenal dengan sebutan kapang/ragi/laru yang setelah itu dilakukan proses fermentasi selama kurang lebih 24 jam lamanya. Kapang pada tempe yang berhasil melalui proses fermentasi tersebut memiliki peran untuk mengubah susunan molekul yang ada dalam tempe menjadi lebih kecil sehingga dapat dengan mudah dicerna oleh tubuh. Unsur hara yang terdapat pada tempe diantaranya protein, karbohidrat, lemak, serta senyawa gizi lainnya.

Brownies cookies gluten free merupakan salah satu jenis kue kering yang proses pembuatannya tidak rumit serta tidak membutuhkan penanganan khusus setelah *cookies* itu matang. Dengan keunikan bentuk dan memiliki cita rasa dominan coklat menjadikan *cookies* ini mudah diterima oleh masyarakat. Tidak perlu khawatir akan munculnya cita rasa khas tempe yang akan muncul saat mengkonsumsinya dikarenakan menggunakan tepung tempe sebagai bahan dasarnya, karena campuran dari berbagai bahan lainnya seperti gula, vanilla, cokelat akan menyamarkan cita rasa khas pada tempe. Selain itu jenis *cookies* ini termasuk memiliki struktur adonan yang kuat, sehingga tidak mudah retak/hancur saat *cookies* terguncang. Dengan pemilihan jenis kemasan yang tepat akan semakin memberikan perlindungan yang baik pada produk didalamnya. Hal ini memudahkan bila terdapat konsumen yang ingin menggunakan jasa pengiriman ekspedisi untuk proses pengiriman produknya.

Pelaksanaan Program Pelatihan Inovasi Produk Olahan Tempe

Berikut tahap pelaksanaan program pelatihan pembuatan inovasi produk olahan tempe.

1. Identifikasi Masalah

Pada tahap ini penulis melakukan survei kelokasi yang akan dijadikan tempat untuk melakukan program pengembangan pelatihan UMKM. Penulis melakukan identifikasi terkait kondisi daerah diantaranya kemudahan akses, minat konsumsi masyarakat untuk belanja, variasi produk jualan camilan yang sudah ada, bahan baku yang tersedia di daerah tersebut dan peluang untuk menawarkan inovasi camilan dikarenakan banyak terdapat toko makanan ringan seperti pusat oleh-oleh yang bisa dijadikan sebagai opsi untuk bisa dimanfaatkan sebagai tempat menaruh olahan yang telah dibuat jika peserta pelatihan ingin menitipkannya ke toko tersebut.

Dari hasil identifikasi tersebut didapatkan masih kurangnya pilihan terhadap kudapan atau camilan sehat yang memiliki nilai manfaat bagi individu yang mengkonsumsinya, oleh karena itu penulis memutuskan untuk membuat suatu olahan dengan beberapa tujuan yaitu menggunakan bahan dasar yang memiliki banyak manfaat dan bergizi, serta menggunakan bahan dasar yang mudah dan murah untuk dibeli. Berikut juga dengan strategi pengemasan dan pemberian label yang tepat agar dapat menarik minat calon konsumen.

2. Perencanaan Solusi

Adapun beberapa tahapan yang dilakukan pada perencanaan solusi ini, diantaranya ialah:

a. Pengembangan Inovasi Produk

Melakukan keputusan untuk membuat inovasi produk dapat meningkatkan keunggulan bersaing dalam aspek peningkatan penjualan. Keunggulan bersaing dapat dicapai apabila pelaku usaha mampu memberikan nilai yang lebih kepada pelanggan dari apa yang diberikan oleh pesaingnya. Keunggulan bersaing dapat berasal dari berbagai keputusan pelaku usaha dalam mendesain, memproduksi, memasarkan, dan mendukung produknya. Salah satu cara untuk dapat bersaing sehat dengan kompetitor, pelaku usaha dibantu untuk membuat inovasi terhadap produknya, sehingga konsumen dapat memiliki pilihan untuk memutuskan melakukan pembelian terhadap produk yang ia anggap terbaik.

Inovasi produk sendiri merupakan penciptaan produk baru atau memodifikasi produk lama menjadi produk baru yang berfokus pada desain kemasan, varian dan kualitas untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan sehingga menjadikan produk lebih bernilai dan selangkah lebih maju dari pesaing atau kompetitor. Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, pembuatan inovasi produk *brownies cookies gluten free*

menggunakan tepung tempe merupakan jenis produk yang belum ada di wilayah Desa Setiamekar. Dengan mengubah penggunaan tepung terigu dengan tepung tempe menjadi sebuah inovasi yang menarik dimana bisa membuat calon konsumen penasaran dan tertarik untuk membeli, sehingga dengan hasil ini diharapkan bisa meningkatkan perekonomian pelaku UMKM. Berikut beberapa dokumentasi dalam proses pembuatan *brownies cookies gluten free*:



Gambar 1. Proses Pembuatan *cookies*

b. Membuat Kemasan dan Desain label yang Tepat

Pada dasarnya kemasan sendiri berfungsi sebagai pelindung makanan dari bahaya kontaminasi, kerusakan terhadap bentuk maupun perubahan citarasa. Untuk jenis kudapan atau camilan seperti kue kering dipilih lah bentuk kemasan yang kokoh seperti jenis toples tabung karena memiliki penutup yang kencang sehingga dapat memberikan perlindungan untuk kue kering dari terpaparnya udara yang dapat membuat kue kering menjadi tidak renyah. Desain label merupakan salah satu bagian penting dari kemasan, label yang didesain sedemikian rupa akan mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli suatu produk. Tidak hanya desain yang menarik, namun label kemasan harus berisikan informasi yang lengkap mengenai produk yang ditawarkan. Terdapat beberapa hal yang harus tertera pada label kemasan yaitu nama produk, nama dan alamat produsen, berat bersih, keterangan singkat produk, kode produksi, tanggal kadaluarsa, komposisi, saran penyimpanan atau penyajian, kontak produsen dan gambar produk yang ada didalam kemasan sehingga konsumen dapat mengetahui wujud produk yang dikemas melalui label. Berikut dokumentasi dari kemasan dan label yang diberi saat pelatihan:



Gambar 2. Kemasan & Desain Label *Brownies Cookies Gluten Free*

3. Pelaksanaan Solusi

Pada tahap ini dilakukan dengan melakukan program pelatihan pembuatan produk kue kering yang dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2023 disalah satu tempat produksi pelaku UMKM di Desa Setiamekar yaitu Ibu Yuli dengan nama usaha Dhi Camilin dan produk yang dihasilkan diberi nama “BROWKISS” yang merupakan singkatan dari *brownies cookies gluten free*. Sebelum proses pelatihan dimulai, penulis menyampaikan terlebih dahulu hal-hal terkait dengan bahan dasar yang digunakan yaitu Tempe, dan menyampaikan bagaimana proses pembuatan produk tersebut.

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan pelatihan pada UMKM dengan nama usaha Dhi Camilin ialah berhasil melahirkan inovasi baru terhadap variasi kue kering yang ada, serta berhasil berupaya dalam memperpanjang masa simpan tempe yang memiliki banyak manfaat dan kandungan gizi bagi yang mengkonsumsinya. Produk *brownies cookies* yang berhasil dibuat kemudian diberikan nama produk “BROWKISS” pada label kemasan yang akan digunakan nantinya. Dengan kegiatan pelatihan seperti ini pelaku usaha semakin terbuka wawasan terhadap produk olahan yang dihasilkan harus memiliki tiga poin utama diantaranya menarik, lezat dan juga bermanfaat bagi tubuh. Setelah melakukan identifikasi, ditemukanlah permasalahan yang terjadi di Desa Setiamekar yaitu kurangnya penjual makanan akan variasi pangan terutama kudapan yang memiliki keunikan/ciri khas yang juga bermanfaat bagi individu yang mengkonsumsinya. Dari kegiatan pelatihan yang telah dilakukan diharapkan peserta pelatihan dapat segera merealisasikan proses penjualan produk ‘browkiss’ yang nantinya dapat menambah/meningkatkan

perekonomian pelaku UMKM. Dan juga dapat menjual produknya hingga keberbagai wilayah domestik maupun mancanegara.

PERSEMBAHAN

Penulis mengucapkan syukur kepada ALLAH SWT, serta shalawat untuk Baginda Rasulullah. Selanjutnya penulis mengucapkan terima kasih kepada ibu dosen pembimbing dan juga pelaku UMKM yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan kegiatan pelatihan dan penyusunan jurnal sehingga dapat selesai dengan baik.

UCAPAN TERIMAKASIH

N.Y, AMA, MR atas doa dan dukungannya. F.M bimbingan pelaksanaan dan penyusunan program. Y.S kesempatan untuk bisa melakukan pelatihan ditempatnya.

REFERENSI

- Ahsanunnisa, R. (2018). Perbandingan Mutu Tempe Dari Kacang Kedelai Dengan Kacang Tanah. *ALKIMIA: Jurnal Ilmu Kimia Dan Terapan*, 2(1), 43-46. <https://doi.org/10.19109/ALKIMIA.V2I1.2262>
- Alvina, A., Hamdani, D., Jumiono, A., Studi Teknologi Pangan, P., Ilmu Pangan Halal, F., & Djuanda Bogor, U. (2019). Proses pembuatan tempe tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1). <https://doi.org/10.30997/JIPH.V1I1.2004>
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2021). Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183-192. <https://doi.org/10.30743/AGR.V9I3.5034>
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Saragih, A. M. (2015). Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe dan Tepung Kedelai Rebus pada Tikus Percobaan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 11-17. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/27865>
- Berat Badan, P., Diare, P., Bayi, P., Bubur, M., Shevi, T., Azzahra, C., Novitasari, A., Kurniawan, A., Nisak, C., & Mayaningrum, D. (2023). Peningkatan Berat Badan dan Pemulihan Diare Pada Bayi Melalui Bubur Tempe. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 2(11), 962-969. <https://doi.org/10.58812/JMWS.V2I11.781>
- Case, S. (2005). The gluten-free diet: How to provide effective education and resources. *Gastroenterology*, 128(4), S128-S134. <https://doi.org/10.1053/J.GASTRO.2005.02.020>
- Dinar, F. (2013). Manfaat tempe terhadap kesehatan tubuh. *jurnal pengabdian kepada masyarakat*, 19(71), 21-24. <https://doi.org/10.24114/JPKM.V19I71.4707>
- El Khoury, D., Balfour-Ducharme, S., & Joye, I. J. (2018). A Review on the Gluten-Free Diet: Technological and Nutritional Challenges. *Nutrients* 2018, Vol. 10, Page 1410, 10(10), 1410. <https://doi.org/10.3390/NU10101410>
- Kepada, D., Ekonomika, F., Bisnis, D., Memenuhi, G., Dari, S., Untuk, P.-P., Gelar, M., & Fakultas, S. E. (2015). *Karakteristik Kewirausahaan Pasca Adopsi Teknologi Baru Pada Pengerajin Kripik Tempe Kacang Lupin*. <https://repository.uksw.edu/handle/123456789/21386>
- Kristiadi, O. H., & Lunggani, A. T. (2022). Tempe sebagai Pangan Fermentasi Khas Indonesia: Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 2(2), 48-56. <https://doi.org/10.24114/JGPKM.V2I2.40334>
- Kristianto, Y., Mustafa, A., Razak, M., Riadi, B. D., & Surowati, S. E. (2022). PELATIHAN PENGOLAHAN FORMULA TEMPE GENERASI DUA BAGI IBU BALITA GIZI KURANG. *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(1), 1-10. <https://doi.org/10.20956/pa.v7i1.20480>
- Lestari, O. A., & Mayasari, E. (2016). Potensi Gizi Tempe Berbahan Dasar Jagung. *JITEK (Jurnal Ilmiah Teknosains)*, 2(2/Nov).

- <https://doi.org/10.26877/JITEK.V2I2/NOV.1202>
- Lindiawati Puspitasari, R., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Sisingamangaraja, J., Masjid, K., Al Azhar, A., Baru, K., & Selatan, J. (2019). Sosialisasi tempe sebagai sumber protein bagi ibu hamil dan ibu menyusui. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 1(1), 12–16. <https://doi.org/10.36722/JPM.V1I1.333>
- Maryam, S. (2015). Potensi tempe kacang hijau (*vigna radiata* L) hasil fermentasi menggunakan inokulum tradisional sebagai pangan fungsional. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 4(2), 2303–3142. <https://doi.org/10.23887/JSTUNDIKSHA.V4I2.6055>
- Melini, V., & Melini, F. (2019). Gluten-Free Diet: Gaps and Needs for a Healthier Diet. *Nutrients 2019, Vol. 11, Page 170*, 11(1), 170. <https://doi.org/10.3390/NU11010170>
- Miranda, J., Lasa, A., Bustamante, M. A., Churruca, I., & Simon, E. (2014). Nutritional Differences Between a Gluten-free Diet and a Diet Containing Equivalent Products with Gluten. *Plant Foods for Human Nutrition*, 69(2), 182–187. <https://doi.org/10.1007/S11130-014-0410-4/METRICS>
- Pattipeilohy, M., Sopacua, R. A. B., Bakteri, I., & Sopacua, R. A. B. (2014). Pengaruh inokulasi bakteri rhizobium japonicum terhadap pertumbuhan kacang kedelai (*Glycine max* L). *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 1(1), 49–55. <https://doi.org/10.30598/BIOPENDIXVOL1ISSUE1PAGE49-55>
- Radiati, A., & Sumarto, S. (2015). Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1). <https://doi.org/10.17728/JATP.V5I1.32>
- Rahmi, S. L., Mursyid, M., & Wulansari, D. (2018). Formulasi Tempe Berbumbu serta Pengujian Kandungan Gizi. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 57–65. <https://doi.org/10.21776/UB.INDUSTRIA.2018.007.01.7>
- Sarbini, D., Rahmawaty, S., & Kurnia Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta Jl AYani, P. (2009). *Uji fisik, organoleptik, dan kandungan zat gizi biskuit tempe-bekatul dengan fortifikasi fe dan zn untuk anak kurang gizi*. <http://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/430>
- Saturni, L., Ferretti, G., & Bacchetti, T. (2010). The Gluten-Free Diet: Safety and Nutritional Quality. *Nutrients 2010, Vol. 2, Pages 16-34*, 2(1), 16–34. <https://doi.org/10.3390/NU2010016>
- Sri, N., Ginting, W., & Rms, A. S. (2018). Sistem Pakar Diagnosa Penyakit Kacang Kedelai Menggunakan Metode Certainty Factor. *Jurnal KomtekInfo*, 5(2), 36–41. <https://doi.org/10.35134/KOMTEKINFO.V5I2.23>
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1), 59–76. <https://doi.org/10.21093/SAJIE.V3I1.2780>
- Zamriyetti, Z., Siregar, M., & Refnizuida, R. (2021). Efektivitas POC Kulit Pisang dan Pupuk Kotoran Ayam terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Kedelai (*Glycine max* L. Merril). *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 24(2), 63–67. <https://doi.org/10.30596/AGRIUM.V24I2.8053>

Copyright Holder:

© Dhiani. et al., (2023)

First Publication Right :

© Bulletin of Community Engagement

This article is under:

CC BY SA