

Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Brownis Tempe untuk Mengembangkan Minat Wirausaha

Tuti Supatminingsih¹, Syamsidah²

Slamet Widodo³, Amir Muhiddin⁴

Email:

tuti_supatminingsih@yahoo.co.id dan syamsidah@unm.ac.id

1;2;3. Dosen Universitas Negeri Makassar. 4. Dosen Fisip Unismuh Makassar

Abstrak. Tempe selama ini, khususnya di Kabupten Majene, hanya dijadikan sebagai bahan makanan pokok, dibuat menjadi gorengan, campuran sayur dan sebagainya, padahal tempe bisa juga dibuat menjadi berbagai macam kue, salah satu diantaranya adalah bronis. Jenis kue ini mudah pembuatannya dan disenangi oleh masyarakat sehingga produk dan pemasarannya mudah dilakukan dan dengan begitu produk ini bisa menjadi pemantik bagi ibu-ibu rumah tangga untuk berwirausaha.

Berdasar pada realitas itulah, maka kegiatan PKM ini mempertemukan dua kelompok yaitu ibu-ibu rumah tangga dan produsen dan penjual tempe untuk diberi pelatihan dan pendampingan bagaimana membuat brownis dari bahan baku tempe. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah ceramah, diskusi, demonstrasi dan praktek langsung membuat bronis tempe.

Setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan maka dapat disimpulkan bahwa peserta bukan saja telah mengerti dan memahami dengan baik bagaimana cara mengolah dan membuat brownies tempe akan tetapi juga sudah memunculkan sikap yang positif dan keinginan untuk berwirausaha. Kegiatan yang dianggap berhasil ini juga didukung oleh keseriusan dan antusias para peserta ditambah respon positif dari aparat pemerintah setempat serta tokoh perempuan dan pendidik, Faktor pendukung lain adalah anggota Tim pengabdian yang bersemangat dan memiliki kompetensi dibidangnya masing-masing.

Luaran dari PKM ini adalah artikel yang dipublish di jurnal atau prosiding, HAKI, media online dan video kegiatan.

Kata Kunci: Pelatihan, Bronis, Tempe. Pemberdayaan

Abstract. So far, especially in Majene regency, Soy cake is only used as the main food, made for gorengan, or mixed with other vegetables. In fact, soy cake can also be made into various cakes like brownies. This cake is easy to make and favored by societies so that the product is easy to market; thus, it can stimulate women to entrepreneurship.

Based on reality, this community service program bridged two groups: housewives and soy cake producers and sellers, to train and guide them on how to make brownies from soy cake as the main material. The methods included tutor talk, discussion, demonstration, and practice on how to make soy cake brownies.

After carrying out the training and guidance, it can be concluded that the participants not only understood the process to make soy cake brownies but also showed a positive attitude and willingness toward entrepreneurs. This successful event was supported by the participants' seriousness and enthusiasm and the positive response from the local government, women, and educator figures.

The output of this community service program is an article published in a journal or proceeding, HAKI, online media, and program video.

Keywords: empowerment, training, brownies, soy cake, entrepreneurship.

I. PENDAHULUAN

Mengembangkan minat wirausaha bagi kaum perempuan, khususnya kaum ibu-ibu rumah tangga merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari keinginan

pemerintah untuk meningkatkan partisipasi perempuan dalam pembangunan sekaligus upaya mengurangi pengangguran. Namun demikian keinginan itu tidak cukup hanya dengan memberi modal kerja, akan tetapi juga

harus dengan bekal pengetahuan dan keterampilan.

Di Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Propinsi Sulawesi Barat, terdapat kelompok ibu-ibu rumah tangga yang menarik dikembangkan minat usahanya, hal ini disebabkan oleh situasi dan kondisi masyarakat serta aktifitas dalam jual beli bahan makanan, seperti tempe. Jenis makanan ini bukan saja diminati, akan tetapi juga bahan bakunya banyak sehingga memungkinkan untuk dikembangkan menjadi aneka macam kue, seperti bronis dan jenis kue-kue lainnya.

Tempe selama ini, khususnya di Kabupten Majene, hanya dijadikan sebagai bahan makanan pokok, dibuat menjadi gorengan, campuran sayur dan sebagainya, padahal tempe bisa juga dibuat menjadi berbagai macam kue, salah satu diantaranya adalah bronis. Jenis kue ini mudah pembuatannya dan disenangi oleh masyarakat sehingga produk dan pemasarannya mudah dilakukan dan dengan begitu produk ini bisa menjadi pemantik bagi ibu-ibu rumah tangga untuk berwirausaha.

Dari segi tenaga dan waktu, ibu-ibu di tempat ini juga memungkinkan untuk diberi pelatihan dan pendampingan, sebab rata-rata mereka hanya bekerja di rumah, membantu suami dan keluarga dalam menyiapkan keperluan rumah tangga, selebihnya mereka lebih banyak nongkrong, bahkan menghabiskan waktunya bersantai bersama tetangga, secara ekonomi waktunya dianggap tidak produktif, padahal masih besar kemungkinan untuk menghasilkan sesuatu andai saja diberi pengetahuan dan keterampilan.

Memberi pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu rumah tangga disamping memantik lahirnya keinginan untuk berwirausaha, juga memungkinkan wirausaha lain untuk berkembang, misalnya penjual tempe. Selama ini penjual tempe, hanya menjajakan jualannya apa adanya, artinya tidak ada varian dan aktifitas lainnya yang

memungkinkan untuk lebih berkembang dan meningkatkan taraf hidupnya. Padahal jika mereka pun diberi bekal pengetahuan dan keterampilan marketing, misalnya memasarkan hasil olahan tempe seperti bronis pasti kegiatannya usahanya akan lebih berkembang lagi.

Dua kelompok masyarakat ini andai dipertemukan dalam satu wadah bisnis, kemungkinannya akan menjadi kekuatan, sekurang-kurangnya saling mengisi dan berkolaborasi untuk menghasilkan sesuatu yang punya nilai tambah, misalnya bagaimana tempe yang selama ini diproduksi kemudian diolah menjadi berbagai produk kue dan bronis tempe kemudian dikemas dan dipasarkan.

Berdasar pada latar belakang itulah, kami akan melaksanakan kegiatan dalam bentuk pengabdian pada masyarakat dengan fokus pada upaya memberi pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu untuk terampil membuat bronis tempe. Selain itu, juga akan diberi pengetahuan tambahan, bagaimana membuat kemasan, pemasaran, agar dengan demikian, ibu-ibu nantinya, bukan saja terampil membuat bronis tempe, tetapi juga pandai membuat kemasan sekaligus terampil dalam menjual dan memasarkan produknya, tujuan akhirnya adalah upaya memantik mereka untuk berwirausaha sekaligus membantu pemerintah mengurangi pengangguran.

Tempat tinggal para Ibu-ibu rumah tangga yang menjadi mitra pengabdian pada masyarakat ini sebenarnya sangat subur, namun demikian kehidupan mereka relatif masih miskin sehingga perlu dilakukan intervensi dengan memberi pengetahuan dan keterampilan agar kehidupannya bisa berubah.

Berdasar informasi yang diperoleh dari masyarakat setempat, ibu-ibu rumah tangga ini sudah sering memproduksi berbagai macam kue-kue tradisional, namun demikian produksinya masih sebatas untuk konsumsi rumah tangga, bentuk dan rasa serta aromanya

pun sangat sederhana sehingga perlu sentuhan pengetahuan dan kerampilan bahkan teknologi yang memungkinkan mereka bisa berkreasi dan berinovasi dalam rangka meningkatkan jiwa wirausaha dan meningkatkan kesejahteraan keluarganya. (Syamsidah dan Ratnawati, 2020).

Pelatihan Bronis yang ditawarkan dalam PKM ini sebenarnya bukan juga kali pertama, namun demikian produk mereka masih sederhana bentuk dan rasanya masih sangat biasa, padahal bronis dapat dibuat dengan berbagai bentuk dan aroma yang menarik, terutama untuk kegiatan bisnis skala kecil bahkan menengah. Permasalahannya karena produksi. Ibu-ibu di desa ini berdasar hasil wawancara dengan pengabdian belum biasa membuat bronis dengan substitusi tempe, bagaimana cara pengolahannya, dan bahan seperti apa yang dipergunakan. Disamping itu mereka juga tidak mengerti memilih bahan yang berkualitas serta piranti yang paling tepat digunakan (Yarmahliza dan Syahputri, 2020; Septiani, M. 2019; Widodo, S., & Hudiah, A. 2020; Nur, M., Amin, G., Kusnadi, J., Hsu, J., Doerksen, R. J., & Huang, T. (2020).

Disamping terkait masalah produksi, ibu-ibu rumah tangga mitra ini, juga kurang pengetahuan dan keterampilan terkait manajemen usaha. Ada kekhawatiran ketika sudah diberi bekal pengetahuan bagaimana membuat bronis dari tempe tetapi kurang pengetahuan mengenai usaha, maka keterampilan itu akan sia-sia, itu sebabnya perlu juga diberi pelatihan bagaimana manajemen usaha yang baik. bagaimana mengemas produk yang baik dan bagaimana memasarkannya. Diharapkan dengan pengetahuan dan keterampilan tersebut ibu-ibu dapat terpengaruh untuk mengeksplor kemampuan dan jiwa kewirausahaan mereka.

II. METODE PELAKSANAAN

Solusi permasalahan yang dihadapi mitra dilakukan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan bagaimana produk yang baik, bagaimana membuat kemasan dan seperti apa teknik pemasarannya. Khusus terkait dengan produksi, mitra akan diajar bagaimana memilih bahan, memilih peranti yang tepat serta bagaimana pengolahan brownis tempe sehingga menarik dan layak dipasarkan.

Terkait dengan pemasaran mitra akan dilatih dengan empat komponen pemasaran yang meliputi empat P yaitu product, price, place, dan promotion. (Syamsidah, dkk. 2022). Kaitannya dengan product, mitra akan diberi pelatihan bagaimana memilih bahan, piranti dapur yang cocok dan mengolah menjadi produk brownis tempe yang berkualitas. Selanjutnya Price, peserta akan diberi pelatihan bagaimana menghitung harga pokok dan harga jual sehingga tidak terlalu mahal tetapi tetap untung dan penjualan tetap stabil dan meningkat. Selain itu mitra juga akan diajar mengenai place, atau cara memilih tempat yang strategis sehingga produk itu bisa dijual, dan terakhir adalah materi terkait promosi, dalam hal ini mitra akan dilatih dan didampingi cara beriklan, cara menjual, cara memperkenalkan dan cara mengemas produk yang menarik.

Metode pelatihan dilakukan melalui ceramah dan praktek. Ceramah disajikan sekitar 25% dan praktek diberikan sekitar 75%. Penyajian materi ceramah terkait dengan bagaimana memilih bahan dasar tempe untuk dibuat menjadi bronis, jenis peralatan yang tepat untuk dipergunakan, selanjutnya materi terkait dengan proses pengolahan brownis tempe, teknik mengemas produk dan peningkatan pengetahuan kewirausahaan. Ceramah diimbangi dengan teknik diskusi dan tanya jawab yang menarik. Metode pelatihan juga disempurnakan dengan melakukan praktek atau demonstrasi sebanyak 75%, dilakukan dengan teknik memilih bahan

baku yang akan digunakan untuk membuat brownis tempe, demikian juga bagaimana penggunaan piranti sehingga hasilnya lebih berkualitas.

Tujuan dilakukannya ceramah dan praktek diharapkan agar peserta (mitra) bertambah pengetahuan, sikap dan keterampilannya sehingga kelak mereka akan timbul hasratnya untuk wirasausaha. Materi yang disajikan kepada peserta terkait dengan upaya menambah pengetahuan meliputi bagaimana mengadakan bahan baku (raw material) selanjutnya bagaimana kelayakannya, jenis dan kriterianya sampai kepada alat-alat apa yang harus dipergunakan. Dan tentu saja yang paling penting adalah soal marketing, arinya bagaimana produk yang dihasilkan dipasarkan. Selain sikap peserta juga diberi pengetahuan terkait kewirausahaan, tentu saja hal ini bagaimana melaksanakan usaha, bagaimana menciptakan kemandirian, keberanian mengambil resiko, dan nilai-nilai yang harus dipegang dalam berbisnis yang kemudian nilai ini akan menjadi pegangan dan pengendali dalam berusaha..

Pelatihan dan pendampingan terhadap peserta, terutama dalam bentuk praktek diharapkan membantu peserta terampil dalam pengepakan, mengemas hasil produk, terampil dalam menganalisis dan menentukan harga jual. Tentu saja materi-materi seperti ini peserta diharapkan menambah pengetahuan dan keterampilan dan diharapkan ini semua membangkitkan keinginan untuk berwirausaha.

Dalam pelatihan mitra sebagai peserta dituntut agar mereka berpartisipasi dalam beberapa hal, antara lain menyediakan tempat sehingga kegiatan bisa terselenggara, selanjutnya peserta menyiapkan bahan baku pembuatan brownis tempe, dalam hal ini mereka diharpak membantu pengabdian mengiapkan piranti atau alat untuk melakukan pengolahan. Bentuk partisipasi ini adalah bagian dari tanggung jawab bukan saja dari

peserta tetapi juga pemerintah setempat dalam membinan dan melakukan pemberdayaan kepada masyarakat.

Setelah dilakukan pelatihan, maka langkah selanjutnya adalah evaluasi, ini dalam rangka melihat bagaimana keberhasilan dan kendala yang dihadapi. Evaluasi ini juga dirangkaikan dengan pendampingan dan memberikan bantuan bimbingan secara berkelanjutan selama 1 (satu) bulan setelah kegiatan dilakukan.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Seperti apa hasil kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan brownies tempe Ibu-ibu rumah tangga di Di Kabupaten Majene Propinsi Sulawesi Barat dapat dilihat pada hasil evaluasi, baik pada saat penyajian materi maupun pada pelaksanaan praktek, Hasil evelauasi dapat dilihat dengan indikator yang meliputi: 1) keseriusan dan kesungguhan peserta pelatihan. 2) lebih dari 80% peserta mampu memahami cara mengolah brownies tempe dengan baik, mampu menyajikan brownies tempe,

Indikator-indikator di atas setelah dievaluasi ternyata terlaksana dengan baik, peserta disamping sangat serius, juga sudah bisa mengolah brownies tempe termasuk dalam penyajiannya dan yang tidak kalah pentingnya adalah munculnya sikap yang positif dan keinginan untuk berwirausaha. Kegiatan yang dianggap berhasil ini juga didukung oleh keseriusan dan antusias para peserta ditambah respon positif dari aparat pemerintah setempat serta tokoh perempuan dan pendidik, Faktor pendukung lain adalah anggota Tim pengabdian yang bersemangat dan memiliki kompetensi dibidangnya masing-masing.



Gambar 1. Tim Pengabdi sedang melakukan Pelatihan Brownis Tempe

Selain faktor pendukung, ada juga faktor penghambat, misalnya alat praktek yang meliputi piranti dapur dan alat-alat lain yang terbatas jumlahnya, hambatan lain adalah pengetahuan dan kemampuan peserta yang tidak merata sehingga waktu dan konsentra harus terbagi, meski demikian, ini tidak mengurangi semangat anggota pengabdi untuk memberi pelatihan, dalam upaya maksimal agar para ibu-ibu peserta meningkat keinginannya untuk berwirausaha.



Gambar 2. Peserta sedang mempraktekkan brownis tempe.



Gambar 3. Peserta antusias mengikuti pelatihan pelatihan bronis tempe.

Usai pelaksanaan pelatihan, tentu saja peserta sudah mempunyai pengetahuan dan keterampilan bagaimana cara membuat bronies tempe, selain itu mereka juga sudah punya copindence untuk berwirausaha, dilain pihak, pengrajin atau produsen tempe juga sudah memiliki tambahan pelanggan, hal ini tentu saja dapat meningkatkan produksinya, dan pada akhirnya masyarakat sekitar akan memperoleh manfaat karena dapat menikmati aktifitas bisnis peserta pelatihan. Selanjutnya bagi pengabdi, hal ini telah dianggap sukses melaksanakan kegiatan PKM sebagai bagian dari kegiatan pengabdian pada masyarakat (Septiani, M. 2019; Yarmaliza, & Syahputri, V. N. 2020; Maskar, D. H. (2015)

Apa yang diperoleh saat pelatihan berlangsung, diharapkan akan meningkatkan jiwa kewirausahaan, pantang menyerah, mandiri, kreatif dan berani mengambil resiko, Jiwa seperti ini sejalan dengan pendapat para ahli tentang kewirausaan, Ika Sari Dewi dan IK Sihombing (2019) mengemukakan bahwa Wirausaha adalah sosok yang berani mengambil resiko yang dibutuhkan untuk mengelola & mengatur segala urusan serta menerima sejumlah keuntungan financial maupun non financial.

Pendapat di atas mengandung makna bahwa wirausaha, bukan saja berani, akan tetapi juga mempunyai kemampuan

menegerial yang baik, dalam arti bisa mengelola berbagai sumber daya dalam rangka mencapai keuntungan yang maksimal.

Selanjutnya Ika Sari Dewi dan IK Sihombing (2019) mengemukakan bahwa Wirausaha ialah seorang yang berjiwa pemberani yang berani mengambil resiko untuk membuka sebuah usaha di berbagai kesempatan yang ada. Pengertian ini mengandung makna bahwa jiwa kewirausahaan, bukan saja harus berani akan tetapi juga pandai melihat situasi dan kondisi, dalam keadaan dimana situasi memungkinkan, seorang wirausahawan harus mengambil keputusan secara cepat untuk memulai sesuatu.

Achmad Sanusi mengemukakan bahwa kewirausahaan merupakan suatu nilai yang diwujudkan didalam perilaku yang menjadi dasar tujuan, kiat, siasat, tenaga penggerak, proses dan hasil bisnis. Pengertian ini mirip yang dikemukakan oleh Soeharto Prawiro bahwa Kewirausahaan adalah suatu nilai yang dibutuhkan untuk memulai sebuah usaha & perkembangan usaha .

Dua pendapat di atas pada perinsipnya menaruh perhatian pada nilai yang menjadi awal lahirnya keinginan untuk berwirausaha, bahwa kewirausahaan adalah seorang yang dalam dirinya tersimpan nilai dimana nilai tersebut diwujudkan, terutama dalam memberi dasar tentang tujuan yang diinginkan, apakah usaha tersebut bertujuan bisnis belaka atau ada nilai-nilai sosial yang ingin diperoleh.

Nilai yang ada dalam diri wirausaha sebaiknya menjadi dasar dalam melaksanakan kiat, siasat dalam berusaha. Nilai-nilai itu juga diyakini mengandung kebenaran dan karena itu bisa dijadikan sebagai penuntun dan pengendali dalam kehidupan seseorang, oleh sebab itu nilai bisa memberi motivasi dalam berusaha. (Ika Sari Dewi dan IK Sihombing, 2019).

Menurut Ika Sari Dewi dan IK Sihombing, 2019, Kewirausahaan adalah suatu sifat keberanian, keutamaan dalam

keteladanan dalam mengambil resiko yang bersumber pada kemampuan sendiri. Pengertian ini mengandung makna bahwa seorang wirausahawan adalah seorang yang mempunyai sifat pemberani, tentu saja pemberani yang positif, terutama dalam mengambil resiko, apakah dalam bentuk kerugian atau bentuk resiko lainnya, sifat pemberani harus melekat, sebab hampir semua orang yang ingin berusaha mengalami kegagalan disebabkan oleh keberanian yang tidak ada. Selain itu wirausahawan harus mempunyai sifat keteladanan karena dari sinilah munculnya kepercayaan dan kejujuran sebagai modal utama dalam berusaha.

Beberapa pengertian tentang wirausaha sebagaimana diuraikan di atas menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan bagi-ibu-ibu dalam membuat brownis dari bahan baku tempe perlu dikombinasikan antara kemampuan kognitif, afektif dan psikomotorik. (Ika Sari Dewi dan IK Sihombing. 2019). Ika Sari Dewi dan IK Sihombing. 2019; Syamsidah, dkk.(2022) Ini penting sebab pendidikan yang hanya melahirkan orang menjadi pintar dan terampil, hasilnya tidak bisa maksimal, kecuali harus ditambahkan dengan kemampuan afektif, dimana di dalamnya ada sikap yang positif, mengandung nilai-nilai yang dianggap benar dan dijadikan seseorang penuntun dan pengendali dalam berusaha.

Pendidikan dan pelatihan pada akhirnya mengangkat potensi dan bakat seseorang sehingga mereka menjadi terampil dan bisa berbuat sesuatu untuk dirinya dan orang lain. Pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh peserta setelah pelatihan sama halnya. dengan pemberian pendidikan jangka pendek yang menggunakan cara dan prosedur yang sistematis dan teroganisir (Rusdiana, 2014). Setiap manusia dilahirkan dengan potensi dan bakat namun potensi itu hanya bisa berkembang jika diberi pelatihan yang berarti, hal ini senada dengan pendapat Michael J. Jucius yang dikutip Rusdiana

(2014) bahwa latihan adalah setiap proses untuk mengembangkan bakat, keterampilan dan kemampuan pegawai guna menyelesaikan pekerjaan-pekerjaan tertentu. pelatihan oleh *center for development Management dan productivity* didefinisikan sebagai belajar untuk mengubah tingkah laku orang dalam melaksanakan pekerjaan/tugas yang dilakukan seseorang. Dengan demikian pelatihan pada dasarnya merupakan suatu proses memberikan bantuan bagi para pekerja untuk menguasai keterampilan khusus atau membantu untuk memperbaiki kekurangan dalam melaksanakan pekerjaan mereka.

Rusdiana (2014) menyatakan bahwa pelatihan adalah proses memberikan bantuan bagi para pekerja untuk menguasai keterampilan khusus atau membantu untuk memperbaiki kekurangannya dalam melaksanakan pekerjaan. Fokus kegiatannya adalah untuk meningkatkan kemampuan kerja dalam memenuhi kebutuhan tuntutan cara kerja yang paling efektif masa sekarang.

Memperhatikan dan mencermati beberapa pendapat di atas nampak bahwa tujuan pelatihan tidak hanya untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap, akan tetapi juga untuk mengembangkan bakat seseorang, sehingga dapat melakukan pekerjaan sesuai dengan mengembangkan yang dipersyaratkan. Ika Sari Dewi dan IK Sihombing (2019) menjelaskan bahwa tujuan umum pelatihan sebagai berikut : 1) untuk mengembangkan keahlian, sehingga pekerjaan dapat diselesaikan dengan lebih cepat dan efektif, 2) untuk mengembangkan pengetahuan sehingga pekerjaan dapat diselesaikan secara rasional dan 3) untuk mengembangkan sikap, sehingga menimbulkan kemauan kerjasama dengan teman-teman pegawai dan dengan manajemen (pimpinan).

Masih terkait dengan tujuan dan manfaat pelatihan Rusdiana (2014) mengemukakan bahwa tujuan utama pelatihan adalah untuk memperbaiki kinerja dan

meningkatkan produktivitas, pelatihan ini merupakan gabungan antara teori dan praktek secara teoritis pelatihan mengenai cara pembuatan brownies tempe adalah satu upaya untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai proses pembuatan brownies tempe, produksi dan pemasarannya.

IV.KESIMPULAN

Setelah melakukan pelatihan dan pendampingan kepada Ibu-ibu rumah tangga dalam pembuatan brownies tempe di Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Provinsi Sulbar maka dapat disimpulkan bahwa: peserta bukan saja telah mengerti dan memahami dengan baik bagaimana cara mengolah dan membuat brownies tempe akan tetapi juga sudah memunculkan sikap yang positif dan keinginan untuk berwirausaha. Kegiatan yang dianggap berhasil ini juga didukung oleh keseriusan dan antusias para peserta ditambah respon positif dari aparat pemerintah setempat serta tokoh perempuan dan pendidik, Faktor pendukung lain adalah anggota Tim pengabdian yang bersemangat dan memiliki kompetensi dibidangnya masing-masing.

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan banyak terimakasih kepada segenap pihak yang terkait dalam kegiatan ini. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada Ketua lembaga pengabdian kepada Masyarakat LP2M UNM dan Kepala Kelurahan Lalampanua Pamboang Sulawesi Barat. ibu-ibu yang menjadi peserta pelatihan. Selanjutnya ucapan terima kasih kepada Bapak Rektor UNM yang menjadi penanggung jawab atas dana PNBPN yang digunakan dalam pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Applied Sciences, 8(6), 373–377.

- Ika Sari Dewi dan IK Sihombing. 2019. *Kewirausahaan dan Manajemen Strategis*. Deepublish Yogyakarta.
- Maskar, D. H. (2015). *Evaluasi kesepadanan mutu gizi tempe kedelai pangan rekayasa genetik (prg) dan non-prg serta dampak konsumsinya pada tikus percobaan dadi hidayat maskar*. Institut Pertanian Bogor.
- Nur, M., Amin, G., Kusnadi, J., Hsu, J., Doerksen, R. J., & Huang, T. (2020). Identification of a novel umami peptide in tempeh (Indonesian fermented soybean) and its binding mechanism to the umami receptor T1R. *Food Chemistry*, 20(5), 127411. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127411>.
- Rusdiana. 2014. *Kewirausahaan (Teori dan Praktek)*. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Syamsidah dkk.(2020) *Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Roti Aneka Rasa*. Laporan PPM. LP2M UNM.
- Syamsidah dkk. 2022. *Prakarya dan Kewirausahaan*. Jogyakarta. Deepublish.
- Septiani, M. 2019. Sifat Organoleptik Susu Tempe dengan Perlakuan Perebusan dan Pengukusan. *Artikel Poltekkesbdg*, 4
- Widodo, S., & Hudiah, A. 2020. Kindergarten Students ' Acceptance of Biscuits Made from Soybean Flour and Tempe Flour as Substitute Ingredients. *Asian Journal of*