



Peningkatan Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Kelurahan Lalampunua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Melalui Pelatihan Pembuatan Talam Tempe

Slamet Widodo¹, Andi Hudiah¹, Kasy Kadir¹, Aisyah¹, Tasya Aprilia Riqah Nurul Auliyah¹

¹Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FT, Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Program Kemitraan Komunitas (PKM) ini adalah pelatihan pembuatan talam substitusi tempe. Masalah yang dihadapi adalah: mitra belum memiliki pengetahuan mengenai cara pengolahan roti goreng substitusi tempe untuk meningkatkan nilai jual. Metode yang digunakan adalah: ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan mitra pendamping. PKM dilaksanakan di Lalampunua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Propinsi Sulawesi Barat. Peserta pelatihan adalah Ibu-Ibu rumah tangga di wilayah Klurahan Lalampunua. Hasil yang dicapai adalah pengetahuan ibu-ibu rumah tangga dalam pengolahan talam substitusi tempe meliputi pengetahuan bahan, pengetahuan alat dan pengetahuan pembuatan talam substitusi tempe meningkat

Kata kunci: Pengetahuan, Talam, Tempe

Abstract. This Program Kemitraan Komunitas (PKM) is a training for making Talam of Substitution Tempeh. The problem faced is : The partners do not yet know about how to make fried bread of substitution tempe for increasing selling value. The methods used are: lecture, demonstration, discussion, question and answer, and companion partner. PKM was held in Lalampunua Distric Pamboang Regency Majene Province West Sulawesi. The results achieved were the knowledge of the trainees in the processing talam of substitution tempe, including knowledge of ingredients, knowledge of equipments, dan knowledge of talam of substitution tempe increasing.

Keywords : Knowledge, Talam, Tempe

I. PENDAHULUAN

Produk Tempe merupakan produk bahan pangan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat. Bentuk lauk merupakan olahan yang paling banyak dari tempe. Upaya untuk menghindari meningkatkan konsumsi tempe dan meningkatkan kesehatan perlu dikembangkan inovasi dari tempe selain lauk. Tujuan pengembangan inovasi pangan antara lain meningkatkan konsumsi protein yang tinggi dengan harga yang terjangkau serta mudahnya dalam pengolahannya, tujuan yang lainnya berupa peningkatan ekonomi rumah tangga dengan mengembangkan berbagai snack/kue tempe, dan yang lainnya adalah meningkatkan variasi pangan keluarga, sehingga tempe menyaji salah satu bahan yang bisa dijadikan bahan inovasi.

Peningkatan inovasi tersebut dapat meningkatkan jumlah konsumsi tempe. Peningkatan konsumsi tempe memberikan efek pada jumlah permintaan tempe. Peningkatan permintaan tempe juga memberikan efek peningkatan produksi yang dikelola oleh pengrajin tempe. Hal tersebut juga akan

memberikan efek pada masyarakat sekitar pengajin tempe misalnya dilibatkan dalam proses produksi, maupun pemasaran dari tempe tersebut (Ratih, Soka, & Suwanto, 2017).

Peningkatan keterlibatan masyarakat secara langsung pada produksi tempe akan memberikan efek positif pada peningkatan ekonomi keluarga. Akan tetapi disisi lainnya bahwa ada beberapa masyarakat yang tidak terlibat pada produksi tetap tidak memberikan pengaruh peningkatan pada perubahan ekonomi keluarganya (Kartini et al., 2019).

Berkaitan dengan alasan tersebut dan pengamatan pengabdian bahwa masih adanya masyarakat yang belum mendapatkan efek positif dari adanya tempe terutama pada kehidupan ekonomi masyarakat. Keadaan masyarakat yang belum mendapat efek positif dari keberadaan tempe jika tidak cepat mendapatkan perhatian akan memberikan efek kecemburuan terhadap masyarakat yang lainnya. Keadaan ini sangatlah tidak kondusif jika berjalan dalam kurun waktu lama yang dapat menyebabkan gangguan dalam produksi tempe di tempat tersebut (Astawan, Mardhiyyah, & Wijaya, 2018), (Maskar, 2015)



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2022

Tema: "Membangun Negeri dengan Inovasi Tiada Henti melalui Pengabdian kepada Masyarakat"

LP2M-Universitas Negeri Makassar, 26 November 2022

Keadaan tersebut yang menjadi pendorong para pengabdian dari Universitas Negeri Makassar berkeinginan untuk memberikan solusi yang tepat untuk masyarakat tersebut. Solusi yang ditawarkan kepada masyarakat yaitu memberikan pelatihan pengolahan produk tempe menjadi kue/snack sehingga menjadi wirausaha baru.

Pengolahan tempe yang ditawarkan kepada masyarakat sekitar pabrik adalah pelatihan pembuatan kue talam substitusi tempe. Kue talam substitusi tempe ini dijadikan bahan pelatihan berdasarkan bahwa kue talam merupakan salah satu kue tradisional yang disukai masyarakat. Penambahan tempe disebabkan kandungan tempe yang tinggi kandungan gizi khususnya protein dan turunannya yang sangat berpotensi untuk meningkatkan kerja imunitas tubuh dan pada akhirnya dapat menghambat tubuh terinfeksi virus salah satunya adalah virus corona, (Widodo & Sirajuddin, 2018), (Widodo & Hudiah, 2020)

Inovasi olahan tempe yang sudah dilakukan masyarakat dari dulu dan terus berkembang hingga saat ini serta terus meningkatnya pengkajian/penelitian terkait manfaat tempe yang semakin meluas ke seluruh kalangan masyarakat. Promosi dan pengenalan manfaat tempe bagi tubuh yang semakin masif keseluruh kalangan dan melibatkan masyarakat yang berpendidikan tinggi memberikan efek meningkatnya permintaan tempe. Peningkatan permintaan tempe inilah yang harus dipenuhi oleh pengrajin tempe dengan berbagai kendala yang mengikuti (Widodo & Hudiah, 2020; Widodo, Hudiah, & Nurwahyuni, 2020; Yarmaliza & Syahputri, 2020)

Berdasarkan hal tersebut dan telah dilakukan pengamatan pada masyarakat sekitar pabrik tempe ternyata masih banyak masyarakat yang tidak melakukan aktifitas produktif untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Untuk itulah sangat penting sekali dan mendesak untuk membantu masyarakat disekitar pabrik tempe sebagai mitra melalui penyuluhan dan pendampingan dalam pembuatan kue talam substitusi tempe, dan memiliki kandungan gizi tinggi dan disebut sebagai makanan *superfood* yang berasal dari Indonesia (Astawan et al., 2018). (Hudiah & Widodo, 2020).

II. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program PKM dilaksanakan pada Bulan Mei 2022, bertempat di Kelurahan Lalampenua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene, dengan pertimbangan bahwa: terbatasnya pengetahuan Ibu-Ibu Rumah Tangga terkait pembuatan kue talam substitusi tempe yang selama ini pengolahan tempe dalam bentuk lauk pauk sehingga masyarakat bisa menjadikan pembuatan kue talam substitusi tempe menjadi kegiatan keluarga yang bisa menjadi meningkatkan perekonomian keluarga, belum pernah mendapat bantuan pelatihan tentang pembuatan kue talam substitusi tempe.

Khalayak sasaran program PKM adalah Kelompok ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Lalampenua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Propinsi Sulawesi Barat.

Metode pendekatan yang ditawarkan adalah sebagai berikut: pelatihan (pemberian materi), praktikum pembuatan kue talam substitusi tempe

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. Pelaksanaan Kegiatan PKM

Pelaksanaan kegiatan PKM dibagi dalam beberapa tahapan yaitu :

1. Persiapan, antara lain konsolidasi tim, persiapan lokasi, persiapan alat dan bahan, dan pembuatan modul pelatihan.
2. Pelaksanaan, pada tahapan ini meliputi :
 - a. Pelatihan, dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, dengan metode ceramah dan diskusi. Materi pelatihan antara lain: (1) Teori tentang cara pembuatan kue talam substitusi tempe (2). Tata cara mengemas talam substitusi tempe yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya, (3) Perencanaan penjualan talam substitusi tempe melalui penjualan online
 - b. Praktek, dilaksanakan setelah pemberian materi pada pelatihan. Praktek bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan kepada mitra dalam hal pembuatan talam substitusi tempe, pengemasan, pemasaran online

Pembuatan talem substitusi tempe menjadi fokus utama dalam kegiatan PKM ini, karena potensi Kelurahan Lalampunua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene memiliki prospek ekonomi yang baik, pembuatannya cukup mudah, dan dengan didukung oleh ketersediaan sumberdaya melimpah diharapkan pelatihan talem substitusi tempe dapat menjadi usaha sampingan bagi ibu-ibu rumah tangga. Menurut Fachruddin (1998) bahwa upaya pengembangan talem substitusi tempe tidak begitu sulit karena potensi tersebut mudah diterapkan. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan antara lain wajan, kom adonan, pisau, sendok, pengukus dan peralatan lainnya. Pada Gambar 1,2 dan 3 menunjukkan proses pembuatan talem substitusi tempe.



Gambar 3. Partisipasi peserta dalam menghias dan mengemas talem substitusi tempe



Gambar 2. Pengolahan talem substitusi tempe



Gambar 4. Pelaksanaan PKM pembuatan talem substitusi tempe

A. Peningkatan Keterampilan Pengolahan Talem Substitusi Tempe

Penilaian keterampilan dipengaruhi oleh pengetahuan bahan, pengetahuan alat, pengetahuan pelaksanaan. Untuk melihat hasil tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Perubahan pengetahuan pembuatan talem tempe

No. Item	Indikator	Pre pelatihan		Post pelatihan	
		Tahu	Tidak Tahu	Paham	Tidak Tahu
1	Pengetahuan talem	8 (26%)	23 (74%)	31 (100%)	0 (0%)
2	Tempe sbg bahan talem	0 (26%)	31 (74%)	31 (100%)	0 (0%)
3	Pengetahuan alat talem	8 (26%)	23 (74%)	31 (100%)	0 (0%)

4	Pengetahuan bahan talem	8 (26%)	23 (74%)	31 (100%)	0 (0%)
5	Pembuatan talem tempe	0 (26%)	31 (74%)	31 (100%)	0 (0%)
6	Penyajian talem tempe	0 (26%)	31 (74%)	31 (100%)	0 (0%)
7	Kemasan talem tempe	0 (26%)	31 (74%)	31 (100%)	0 (0%)
8	Kelayakan bisnis talem	0 (26%)	31 (74%)	31 (100%)	0 (0%)

Berdasarkan Tabel 1 tersebut menunjukkan bahwa pelaksanaan PKM kepada kelompok Ibu rumah tangga berdasarkan pengetahuan yang dihasilkan dari awal kegiatan meningkat, peningkatan tersebut meliputi: pengetahuan talem tempe, tempe sbg bahan tambahan, pengetahuan alat talem tempe, pengetahuan bahan talem tempe, pembuatan talem tempe, penyajian talem tempe, kemasan talem tempe, kelayakan bisnis talem tempe.

Peningkatan pengetahuan seseorang terjadi jika telah melalui proses pembelajaran baik secara formal maupun nonformal. Peningkatan tersebut akan lebih efektif jika dilakukan peserta mengikuti dan merasakan kegiatan sendiri sehingga pengetahuan dan keterampilan dapat tersimpan lebih lama dibandingkan dengan hanya melihat dan menjadi peserta pasif (Gailea & Rauf, 2016), (Oka, Winia, & Pugra, 2017)

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan sebelumnya kesimpulan dari pengetahuan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan pengolahan talem substitusi tempe di Kelurahan Lalampanua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Propinsi Sulawesi Barat meningkat baik dari pengetahuan bahan, pengetahuan alat dan pengetahuan pembuatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor UNM atas bantuan dana pengabdian pada masyarakat dan Ketua Lembaga LP2M UNM dengan nomor kontrak 574/UN36.11/LP2M/2022 dan Pemerintah Kelurahan Lalampanua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Propinsi Sulawesi Barat yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., Mardhiyyah, Y. S., & Wijaya, C. H. (2018). Potential of Bioactive Components in Tempe for the Treatment of Obesity. *J.Gizi Pangan*, 13(12), 79–86. <https://doi.org/10.25182/jgp.2018.13.2.79-86>
- Gailea, R., & Rauf, A. (2016). 7 alternatif peningkatan pendapatan melalui usaha pengolahan ikan mujair pada kelompok levonu dan mujei di desa tomado, kecamatan lindu. *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT KREATIF*, 1(1), 7–13.
- Hudiah, A., & Widodo, S. (2020). Dosen dan Mahasiswa UNM PKM Soal Pemanfaatan Tempe untuk Pangan Non Lauk di Lamasi. *Palopo Post*. Palopo. Retrieved from <https://palopopos.fajar.co.id/2020/08/18/dosen-dan-mahasiswa-unm-penelitian-soal-pemanfataantempe-untuk-pangan-non-lauk-di-lamasi/>
- Kartini, T. D., Gizi, J., Kesehatan, P., Makassar, K., Gizi, A. J., Kesehatan, P., & Makassar, K. (2019). Daya Terima Dan Uji Kadar Protein Pada Es Krim. *Media Gizi Pangan*, 26, 94–104.
- 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.
- Oka, I. M. D., Winia, I. N., & Pugra, I. W. (2017). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan masakan seafoods untuk menunjang pariwisata di desa wisata serangan. *Jurnal Pariwisata*, 2(6), 201–210.
- Ratih, N. K., Soka, S., & Suwanto, A. (2017). Effect of Tempeh Supplementation on the Profiles of Human Intestinal Immune System and Gut Microbiota. *Jurnal Permi*, 11(1), 11–17. <https://doi.org/10.5454/mi.11.1.2>
- Widodo, S., & Hudiah, A. (2020). Kindergarten Students ' Acceptance of Biscuits Made from Soybean Flour and Tempe Flour as



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2022

Tema: "Membangun Negeri dengan Inovasi Tiada Henti melalui Pengabdian kepada Masyarakat"

LP2M-Universitas Negeri Makassar, 26 November 2022

- Substitute Ingredients. *Asian Journal of Applied Sciences*, 8(6), 373–377.
- Widodo, S., Hudiah, A., & Nurwahyuni. (2020). Daya Terima Biskuit Dengan Penambahan Pure Tempe. In *Prosiding Seminar Nasional SMIPT 2020* (Vol. 3, pp. 7–12).
- Widodo, S., & Sirajuddin, S. (2018). Nutrition Improvement of Elementary Students with Intervention of Tilapia Fish Flour and Sardine Fish Flour Based Biscuits. *Asian Journal of Applied Sciences*, 6(6), 415–422.
- Yarmaliza, & Syahputri, V. N. (2020). Kaldu Tempe sebagai Intervensi Spesifik dalam Pencegahan Stunting. *Jurnal Kesehatan*, 1, 1–7.