

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN KERIPIK TEMPE SEBAGAI PELUANG USAHA RUMAHAN

Siti Rahmatul Alawiah¹, Neng Kusniati², Ratu Mardiana³, Heri Mulyana⁴,
Badri Munawar⁵, Usep Saepul Mustakim⁶, Yeni Sulaeman⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}STKIP Syekh Manshur

Surel: sitirahmatulalawiah@gmail.com¹, nengkusniati25@gmail.com², ratumardiana37@gmail.com³,
herrymllyana28@gmail.com⁴, badrimunawar@gmail.com, usepsam@gmail.com,
yenisulaemananesta@gmail.com

Informasi Artikel	ABSTRAK
Sejarah Artikel: Dikirim: 15-02-2026 Perbaikan: 10-03-2026 Diterima: 01-07-2026 Kata Kunci: Pemberdayaan masyarakat, Keripik tempe, Usaha rumahan.	Upaya pemberdayaan masyarakat merupakan langkah strategis dalam mendorong kemandirian ekonomi sekaligus meningkatkan kesejahteraan keluarga. Salah satu bentuk pemberdayaan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah usaha pengolahan tempe menjadi keripik tempe sebagai peluang usaha rumahan. Kegiatan ini bertujuan mengembangkan kemampuan masyarakat dalam mengolah produk pangan berbasis potensi lokal, sekaligus membuka kesempatan usaha dengan nilai ekonomi yang menjanjikan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, meliputi pelatihan proses pembuatan keripik tempe, pendampingan manajemen usaha, serta pengembangan strategi pemasaran produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu memproduksi keripik tempe dengan kualitas baik dan nilai jual yang kompetitif, sehingga memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan pendapatan keluarga. Selain itu, program ini juga menumbuhkan semangat kewirausahaan dan mendorong terbentuknya kemandirian ekonomi di kalangan masyarakat. Dengan demikian, usaha pengolahan keripik tempe dapat menjadi alternatif usaha rumahan yang berkelanjutan serta memiliki prospek besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
Corresponding Author: Siti Rahmatul Alawiah dkk.	

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya strategis yang menempatkan warga sebagai pelaku utama dalam proses pembangunan, sehingga mereka berperan aktif dalam menentukan arah peningkatan kualitas hidupnya. Keterbatasan kesempatan kerja di sektor formal, khususnya di tingkat lokal, mendorong masyarakat untuk mengembangkan bentuk usaha alternatif yang dapat dijalankan dari lingkungan rumah tangga. Aktivitas usaha rumahan tidak hanya berfungsi sebagai penopang ekonomi keluarga, tetapi juga berkontribusi dalam mempererat hubungan sosial, membangun kepercayaan diri, serta menumbuhkan nilai kebersamaan di tengah masyarakat.

Tempe sebagai salah satu pangan khas Indonesia dikenal memiliki kandungan gizi yang baik, harga yang relatif terjangkau, dan ketersediaan bahan baku yang melimpah. Meskipun demikian, produk ini kerap dipersepsikan sebagai makanan sederhana dengan nilai ekonomi yang terbatas. Melalui proses pengolahan yang inovatif, seperti dijadikan keripik tempe, produk ini dapat mengalami peningkatan nilai tambah, memiliki tampilan yang lebih menarik, serta menjangkau segmen pasar yang lebih luas. Tempe merupakan produk fermentasi yang sangat dikenali oleh masyarakat. Melalui tahapan proses fermentasi (Pristiansyah et al.2022. Kedelai mengandung nutrisi dan rasa yang lezat (Trianasari et al., 2017). Tempe bisa dijadikan sebagai makanan ringan keripik.tempeh. Kesempatan usaha keripik tempe memiliki potensi

yang sangat menguntungkan (Putri & Gampito, 2023). Didaerah H.Aom di dalam merupakan area usaha industri rumahan keripik tempe, merupakan salah satu usaha keripik tempe startoon. Industri rumahan Adalah aktivitas bisnis dan manajemen yang dilaksanakan di rumah pemilik tempat tinggal usaha tersebut sendiri (Desi Rahmawati, n.d.). Industri rumahan sendiri adalah salah satu usaha yang dijalankan di rumah dan termasuk berskala minor agar inisiatif ini bisa dilaksanakan oleh siapa saja (Santi & Giovanni).

Keripik tempe merupakan salah satu bentuk diversifikasi dari pengolahan tempe sehingga produk tempe lebih awet. Namun keripik tempe yang biasa diproduksi oleh masyarakat ini pun ternyata memiliki kelemahan diantaranya tekstur kurang renyah, mudah melempem, dan umur simpan yang relatif tidak lama. Keripik tempe sagu menjadi salah satu alternatif modifikasi tempe kedelai yang merupakan produk keripik tempe kedelai tetapi dengan tekstur yang lebih renyah, penampakan yang lebih menarik dan rasa yang lebih gurih. Tepung tapioca atau biasa disebut tepung sagu menjadi bahan campuran saat proses fermentasi.

Pentingnya kegiatan ini didasarkan pada kebutuhan masyarakat akan keterampilan aplikatif yang mudah dipelajari dan dapat langsung diterapkan tanpa memerlukan modal besar. Oleh karena itu, pengembangan usaha keripik tempe dinilai relevan sebagai alternatif pemberdayaan ekonomi keluarga, sekaligus menjadi upaya pelestarian pangan lokal yang bernilai budaya dan ekonomi.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di lingkungan RT 06 Desa Sukarendah sebagai bagian dari program kerja KKN. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi beberapa tahapan, yaitu: (1) Sosialisasi kegiatan Sosialisasi dilakukan kepada masyarakat RT 06 untuk memperkenalkan tujuan dan manfaat kegiatan pengolahan keripik tempe sebagai peluang usaha rumahan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan partisipasi dan minat masyarakat. (2) Pelatihan pembuatan keripik tempe Pelatihan dilakukan secara langsung dengan metode praktik. Proses pembuatan keripik tempe dimulai dari tempe batangan yang dihancurkan secara kasar, kemudian dicampur dengan tepung tapioka dan bumbu sesuai takaran. Adonan dimasukkan ke dalam plastik berbentuk bulat dan dipadatkan, lalu didiamkan selama kurang lebih setengah malam agar adonan menyatu. Setelah itu, adonan dipotong tipis seperti keripik pada umumnya dan digoreng hingga matang dan renyah. (3) Pendampingan dan evaluasi Pendampingan dilakukan untuk memberikan pemahaman mengenai pengemasan sederhana dan peluang pemasaran produk. Evaluasi dilakukan melalui pengamatan terhadap hasil produk dan partisipasi masyarakat selama kegiatan berlangsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik tempe sagu yang dilaksanakan di Kampung Sampay Tengah RT 06 RW 02, Desa Sukarendah, Kecamatan Warunggunung, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna pada skala rumah tangga mampu meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu Dasa Wisma secara signifikan. Peningkatan tersebut terlihat dari partisipasi aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari proses pengolahan bahan baku, teknik penggorengan, hingga pengemasan produk keripik tempe sagu. Hasil ini sejalan dengan pendapat Setiawan (2022) yang menyatakan bahwa pemberdayaan perempuan melalui pelatihan produksi keripik tempe dapat meningkatkan keterampilan teknis serta kesiapan berwirausaha pada skala usaha mikro rumah tangga.

Dari sisi pemberdayaan ekonomi keluarga, pelatihan ini menunjukkan bahwa produk keripik tempe sagu tidak hanya dimanfaatkan sebagai konsumsi rumah tangga, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai sumber pendapatan tambahan bagi keluarga. Temuan ini mendukung hasil penelitian Rahmawati dan Hastinasari (2022) yang menyebutkan bahwa pelatihan pembuatan keripik tempe mampu mendorong transformasi ibu rumah tangga yang sebelumnya belum produktif secara ekonomi menjadi pelaku usaha mikro berbasis rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan pelatihan ini berkontribusi dalam memperkuat ketahanan ekonomi keluarga melalui diversifikasi sumber pendapatan di lingkungan masyarakat Kampung Sampay Tengah.

Keberhasilan pelaksanaan pelatihan juga dipengaruhi oleh kesesuaian teknologi yang diterapkan dengan kondisi dan kemampuan peserta. Penggunaan peralatan sederhana seperti parutan, wajan, dan serok membuat teknologi yang diperkenalkan mudah dipahami, mudah diterapkan, serta tidak menimbulkan ketergantungan pada peralatan modern yang berbiaya tinggi. Hal ini sejalan dengan temuan

Amaliatulwalidain et al. (2019) yang menegaskan bahwa penerapan teknologi sederhana dalam pelatihan pengolahan berbasis tempe lebih efektif bagi ibu-ibu PKK karena sesuai dengan pengalaman serta kebiasaan domestik yang telah dimiliki sebelumnya. Dari aspek pemberdayaan, kegiatan ini mendorong tumbuhnya semangat kewirausahaan dan kemandirian ekonomi masyarakat. Pengolahan keripik tempe dinilai mudah dilakukan, tidak memerlukan modal besar, serta memanfaatkan bahan baku yang mudah diperoleh, sehingga berpotensi untuk dikembangkan secara berkelanjutan.

Metode pembelajaran yang diterapkan adalah kombinasi antara presentasi, diskusi interaktif, dan praktik secara langsung, terbukti meningkatkan pemahaman peserta dengan lebih mendalam. Peserta tidak hanya Peserta tidak hanya belajar materi secara teori, tetapi juga mendapatkan pengalaman praktis dalam proses pembuatan keripik tempe sagu. Metode pelatihan yang fokus pada pengalaman langsung ini terbukti berhasil dalam meningkatkan kemampuan dan rasa percaya diri peserta untuk menerapkan pengetahuan yang didapat. Hasil ini sejalan dengan pendapat Lewerissa dan Mawarno (2020) yang menyebutkan bahwa pelatihan berbasis praktik lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan dan rasa percaya diri peserta dibandingkan hanya menggunakan metode ceramah.

Peran Dasa Wisma di Kampung Sampay Tengah RT 06 RW 02, Desa Sukarendah, Kecamatan Warunggunung, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten juga merupakan faktor krusial dalam mendukung kesuksesan kegiatan pelatihan. Kelompok Dasa Wisma memiliki hubungan sosial yang erat di antara anggotanya, sehingga mempermudah proses pertukaran pengetahuan, koordinasi, dan kolaborasi selama pelaksanaan pelatihan. Keadaan ini sejalan dengan hasil penelitian Amalia dan Arifin (2025) yang menyebutkan bahwa kelompok Dasa Wisma berperan penting sebagai agen pemberdayaan masyarakat, terutama dalam meningkatkan kemandirian ekonomi berbasis komunitas dan pengembangan ekonomi kreatif di tingkat setempat.

Keripik Tempe Sadu Adalah hasil produk yang dihasilkan dari pengolahan kedelai, Dimana mengubah bahan baku tempe setengah jadi menjadi makanan keripik tempe sagu. keripik tempe tipis merupakan tempe tipis yang digoreng keripik seperti keripik, teksturnya kering dan keras. Tempe yang digunakan berasal dari kedelai yang diberikan ragi dan dicampur dengan tepung tapioca setelah itu difermentasi dalam ruangan yang tidak terkena Cahaya matahari lalu dicetak pada plastic dan dipotong tipis setelah itu goreng. Apabila disimpan di tempat kering dan bersih, keripik tempe sagu dapat bertahan hingga dapat beberapa minggu dengan cara di masukkan ke kantong plastic atau kaleng yang tertutup rapat dan tidak terpengaruh udara lembab. keripik tempe sagu biasanya dijadikan cemilan (snack) dan selalu di gemari Masyarakat karena kepraktisannya. gizi yang tinggi dan harga relative terjangkau. (sarwono, 2000:42).

Usaha keripik tempe sagu adalah usaha produksi makanan dari bahan baku tempe setengah jadi, proser produksi mengolah kedelai menjadi keripik tempe sagu yang diharapkan mempunyai nilai tambah. Hal itu merupakan salah satu ide dalam memodifikasi makanan ringan Dimana proses produksinya cukup mudah dan banyak konsumen yang menyukai keripik atau cemilan renyah. keripik tempe sagu berbeda dengan keripik tempe biasa, meski menggunakan bahan baku yang sama. Perbedaanya Adalah penambahan tepung tapioka hingga merata dan dilakukan pencetakan sesuai dengan potongan panah tempe yang diinginkan. setelah itu dilakukan proses pengirisan kemudian direndam dalam air yang sudah di bumbu beberapa saat hingga akhirnya proses penggorengan dilanjutkan hingga terbentuk produk keripik tempe sagu yang siap santap.



Gambar 1 dan 2 Pelaksanaan kegiatan pembuatan keripik tempe yang terbuat dari tempe dan sagu, mudah dibuat dan bisa dijadikan peluang usaha rumahan. Dilaksanakn di RT 006 Kp. Sampay Tengah, Desa Sukarendah.



Gambar 3 Keripik tempe yang sudah jadi dan siap dikonsumsi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan keripik tempe sagu yang diadakan di Kampung Sampay Tengah RT 06 RW 02, Desa Sukarendah, Kecamatan Warunggunung, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten membuktikan bahwa kegiatan pemberdayaan yang berfokus pada keterampilan rumah tangga dapat secara signifikan meningkatkan kapasitas peserta. Ibu-ibu Dasa Wisma tidak hanya mengerti konsep pengolahan produk pangan, tetapi juga dapat melaksanakan semua tahapan produksi secara mandiri dengan menggunakan alat sederhana yang mudah diakses.

Aktivitas ini juga memberikan pengaruh yang menguntungkan bagi penguatan ekonomi rumah tangga. Keripik tempe sagu yang dihasilkan memiliki peluang untuk ditingkatkan sebagai bisnis rumahan yang bernilai ekonomi, sehingga bisa menjadi pilihan sumber pendapatan tambahan. Keberhasilan pelatihan didukung oleh pendekatan pembelajaran partisipatif yang menekankan praktik langsung serta adanya hubungan sosial yang kuat dalam kelompok Dasa Wisma, sehingga proses belajar menjadi lebih efektif. Secara umum, pelatihan ini bisa menjadi contoh implementasi pemberdayaan masyarakat yang berbasis pada potensi lokal dan sesuai dengan kebutuhan desa.

Agar manfaat dari kegiatan bisa berkelanjutan, pelatihan serupa hendaknya disertai dengan pendampingan lanjutan yang berorientasi pada pengembangan usaha, seperti peningkatan kualitas kemasan, pengelolaan keuangan sederhana, serta strategi pemasaran produk. Selain itu, diperlukan langkah-langkah untuk memperluas jaringan penjualan agar produk tidak hanya dipasarkan di area sekitar, tetapi juga dapat menjangkau pasar yang lebih besar.

Dukungan pemerintah desa dan pihak terkait lainnya sangat dibutuhkan, baik berupa fasilitasi alat produksi, akses ke modal, maupun pelatihan kewirausahaan lanjutan. Dengan adanya dukungan itu, usaha keripik tempe sagu yang dimulai oleh ibu-ibu Dasa Wisma di Desa Sukarendah diharapkan dapat tumbuh secara berkelanjutan dan memberikan dampak positif terhadap peningkatan kesejahteraan Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R., & Arifin, Z. (2025). Peran kelompok Dasa Wisma dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis komunitas. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 10(1), 45–56.
- Amaliatulwalidain, A., Suryani, D., & Hidayat, R. (2019). Penerapan teknologi sederhana dalam pengolahan tempe bagi ibu rumah tangga. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 112–120.
- Lewerissa, Y., & Mawarno, S. (2020). Efektivitas metode pelatihan berbasis praktik terhadap peningkatan keterampilan masyarakat. *Jurnal Pendidikan Nonformal*, 6(1), 33–41.
- Pristiansyah, A., Nurhayati, S., & Ramadhan, F. (2022). Proses fermentasi tempe dan pengaruhnya terhadap mutu produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 85–94.
- Putri, D. A., & Gampito, R. (2023). Peluang usaha keripik tempe sebagai produk pangan lokal bernilai ekonomi. *Jurnal Kewirausahaan dan UMKM*, 5(1), 21–30.

- Rahmawati, D. (n.d.). *Industri rumahan sebagai alternatif usaha mikro berbasis keluarga*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Rahmawati, N., & Hastinasari, R. (2022). Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan pengolahan keripik tempe. *Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial*, 8(2), 134–143.
- Santi, R., & Giovanni, A. (2018). Usaha industri rumahan sebagai strategi peningkatan pendapatan keluarga. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 4(1), 55–63.
- Sarwono, B. (2000). *Membuat tempe dan aneka olahannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiawan, H. (2022). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan produksi keripik tempe skala rumah tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandiri*, 7(1), 66–75.
- Trianasari, R., Lestari, D., & Purnomo, A. (2017). Kandungan gizi kedelai sebagai bahan baku tempe. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(1), 23–31.