



PELATIHAN OLAHAN TEMPE BAGI WARGA PKK DESA DRONO, KLATEN

Tempe Processing Workshop for PKK Members In Drono Village, Klaten

Karina Bianca Lewerissa^{1*}, Binardo Adiseno Mawarno²

¹Program Studi Teknologi Pangan Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga,

²Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Politeknik St. Paulus Surakarta

Jl. Kartini No. 11 A, Salatiga, Jawa Tengah

*Alamat korespondensi: karina.lewerissa@uksw.edu

(Tanggal Submission: 21 Oktober 2024, Tanggal Accepted : 20 November 2024)



Kata Kunci :

*Brownies
tempe, katsu
tempe,
pengolahan,
tempe*

Abstrak :

Desa Drono, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah memiliki potensi sebagai sentra penghasil tempe. Sayangnya, keterampilan yang dimiliki oleh para pengrajin tempe masih terbatas pada pembuatan tempe tanpa diversifikasi pengolahan lebih lanjut. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ditujukan kepada anggota PKK dan keterampilan mengenai beberapa jenis olahan tempe, yaitu tempe *katsu* dan *brownies* tempe. Metode kegiatan dilakukan dengan pemberian modul beberapa minggu sebelum pelatihan, menyebarkan kuesioner mengenai olahan tempe sebelum kegiatan, melakukan praktik pengolahan tempe, dan menilai pemahaman dan kepuasan peserta dengan menyebarkan survei. Kegiatan diakhiri dengan mencicip bersama hasil olahan tempe yang dihasilkan. Berdasarkan kuesioner yang disebar, para peserta bersepakat bahwa mereka memperoleh tambahan pengetahuan mengenai pengolahan tempe. Kegiatan ini juga dianggap memiliki manfaat, dan semua peserta puas atas kegiatan pengabdian masyarakat yang mereka ikuti. Masyarakat warga PKK menilai kegiatan ini penting dan dapat diulang dengan pelatihan pangan olahan tempe lainnya. Mereka juga berkeinginan untuk menerapkan ilmu yang didapat sebagai produk olahan yang dapat dijual atau pun untuk konsumsi keluarga.

Key word :

*Processing,
tempe, tempe
brownies, tempe
katsu*

Abstract :

Drono Village, Klaten Regency, Central Java, has the potential as a tempe-producing center. Unfortunately, the skills possessed by tempeh artisans are still limited, and they can only make tempeh without further processing diversification. Community Service Activities (PKM) are aimed at PKK members who are tempeh artisans to gain knowledge and skills regarding several types of processed tempeh, namely tempeh *katsu* and tempeh *brownies*. The activity



method was carried out by providing modules several weeks before the training, distributing questionnaires regarding tempeh processing before the activity, carrying out tempeh processing practices, and assessing participants' understanding and satisfaction by distributing surveys. The activity ended with tasting the processed tempeh products that were produced together. Based on the questionnaire distributed, the participants agreed that they had gained additional knowledge regarding tempeh processing. This activity was also considered beneficial, and all participants were satisfied with their community service activities. The PKK community considers this activity essential and can be repeated with other tempeh-processing food training. They also want to apply the knowledge gained as processed products that can be sold or for family consumption.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Lewerissa, K. B., & Mawarno, B. A. (2024). Pelatihan Olahan Tempe Bagi Warga PKK Desa Drono, Klaten. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4), 2587-2595. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.2143>

PENDAHULUAN

Desa Drono adalah nama desa yang terletak dalam wilayah kelurahan Drono, Kabupaten Klaten, Ngawen, Jawa Tengah. Desa Drono merupakan desa penghasil tempe. Sebagian besar Ibu-ibu yang tergabung di program Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan pengrajin tempe.

PKK adalah gerakan nasional yang keberadaannya diatur di dalam Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 1 tahun 2013 tentang Pemberdayaan Masyarakat Melalui Gerakan Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga. Kegiatan PKK merupakan salah satu perwujudan perencanaan pembangunan nasional, yang tumbuh di dalam masyarakat dan pengelolaannya dilakukan oleh, dari dan untuk masyarakat sehingga dapat terwujud masyarakat yang takwa, mulia, berbudi luhur, sehat dan sejahtera (Herlina, 2019). Pemberdayaan memiliki makna pemberian kekuatan bagi masyarakat (Aprilia, 2015) yang mendorong, memberikan motivasi dan kesadaran masyarakat akan potensi yang dimiliki. Adapun tujuan pemberdayaan adalah memberikan kemampuan kepada kelompok sehingga dapat memenuhi kebutuhan hidupnya secara fisik, ekonomi, dan sosial (Suharto, 2005). Dengan demikian, pemberdayaan dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan membantu meringankan ekonomi masyarakat, sambil ikut serta di dalam pembangunan nasional. Perempuan yang berdaya memiliki kepercayaan diri yang baik, dapat menyampaikan aspirasinya, mampu berpartisipasi di dalam kegiatan sosial, serta memiliki mata pencaharian (Harahap & Rizal, 2019). Pemberdayaan perempuan dilakukan dengan berbagai macam kegiatan yang dianggap dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Kegiatan umumnya dilakukan oleh penyuluh, fasilitator, dan penggerak masyarakat, yang umumnya berupa pelatihan ketrampilan, penyuluhan, dan pendidikan. Peningkatan ketrampilan masyarakat perlu bertumbuh dan berfokus pada kondisi masyarakat.

Mengingat pentingnya peran PKK dalam meningkatkan pemberdayaan keluarga, maka kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh penyelenggara melibatkan penggerak dan kader PKK dengan tujuan sasaran pelatihan dapat menjangkau banyak ibu-ibu rumah tangga yang ada di wilayah kerja Desa Drono, Kabupaten Klaten.

Tempe merupakan produk pangan fermentasi asli Indonesia yang terbuat dari kacang kedelai oleh jenis kapang dominan *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae* (Kristiadi & Lunggani, 2022). Kapang ini berperan sebagai penyatu butiran kedelai sehingga menjadi padatan yang diselimuti oleh miselium yang berwarna putih (Khikmah & Haloho, 2021). Proses fermentasi oleh kapang *Rhizopus* menyebabkan peningkatan nilai gizi tempe yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan bahan asalnya, kedelai. Kapang *Rhizopus* menyumbang enzim-enzim yang berperan mengubah senyawa kompleks

menjadi senyawa yang lebih sederhana, sehingga daya cerna zat-zat gizi dari tempe menjadi lebih tinggi (Khikmah & Haloho, 2021). Tempe memiliki kandungan protein yang tinggi dengan asam amino esensial yang lengkap. Selain keunggulan tempe dari segi gizi, tempe juga merupakan warisan budaya Indonesia. Hal ini tercatat di dalam Serat Centhini tahun 1884 (Asbur & Khairunnisyah, 2021) Tempe juga diusulkan ke UNESCO sebagai *food heritage*. Meskipun bagi sebagian masyarakat, tempe masih dianggap sebagai makanan kelas bawah, faktanya tempe merupakan makanan *superfood*.

Produksi tempe di Desa Drono masih menggunakan cara tradisional, dengan membersihkan kedelai, melakukan perendaman, perebusan, pengupasan kulit, dan kemudian fermentasi dengan pembungkus plastik atau daun pisang. Pembuatan tempe membuka peluang kerja, pemerataan pendapatan, dan pemenuhan zat gizi pada penduduk Desa Drono. Sayangnya, pengrajin tempe belum mengenal produk-produk olahan tempe, sedangkan tempe memiliki umur simpan yang singkat, yaitu sekitar 3 hari (Ellent et al., 2022). Kualitas tempe menurun setelah itu, ditandai dengan warna kapang yang menyelimuti tempe dari putih menjadi kuning kecoklatan (Ellent et al., 2022).

Pengembangan produk merupakan salah satu faktor penting di dalam dunia usaha. Pengembangan produk adalah suatu upaya untuk meningkatkan pertumbuhan jenis usaha dengan menawarkan produk baru atau produk modifikasi ke segmen pasar. Sebagai peluang usaha bagi ibu-ibu PKK setempat, pengrajin perlu mengetahui peluang pengembangan produk tempe agar dapat bersaing dan memperluas pasar.

Brownies adalah jenis kue potong yang cukup dikenal di kalangan masyarakat. Umumnya *brownies* berwarna kehitaman, berbahan dasar cokelat dengan rasa legit dan lembut. *Brownies* cokelat merupakan produk *bakery* yang cukup populer dan banyak dipasarkan di Indonesia (Muhammad et al., 2019). Kue ini sering juga disebut sebagai kue bantat (Astuti, 2018). Ada dua jenis *brownies* yang dikenal, yaitu *brownies* panggang dan *brownies* kukus. *Brownies* kukus cukup populer perkembangannya karena teksturnya lembut (Mulaydi et al., 2022). Selain itu pembuatannya cukup menggunakan kukusan yang umumnya dimiliki tiap rumah tangga.

Chicken katsu adalah produk olahan terbuat dari daging dada ayam pilihan yang telah dipotong sesuai standar porsi. Daging ayam dibalut tepung panir dan disimpan di *freezer*. Pembuatan *chicken katsu* dilakukan dengan menggoreng lalu *diplatting*, disajikan dengan saus tomat dan saus cabai (Nuraeni & Ilmaknun, 2021).

Pengembangan produk merupakan salah satu faktor penting di dalam dunia usaha. Pengembangan produk adalah suatu upaya untuk meningkatkan pertumbuhan jenis usaha dengan menawarkan produk baru atau produk modifikasi ke segmen pasar. Sebagai peluang usaha bagi Ibu-ibu PKK setempat, pengrajin perlu mengetahui peluang pengembangan produk tempe agar dapat bersaing dan memperluas pasar. Dalam kegiatan ini, produk tempe diolah sedemikian rupa sehingga dapat dibuat menjadi *brownies* tempe dan *katsu* tempe sebagai hasil pengembangan produk olahan tempe. Penyelenggara memberi pelatihan kepada para ibu anggota PKK untuk membuat produk tersebut. Harapan penyelenggara adalah ilmu yang didapat oleh para anggota PKK dapat digunakan untuk pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan ekonomi.

METODE KEGIATAN

Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat adalah para pengrajin tempe di Desa Drono yang juga merupakan ibu-ibu anggota PKK. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah memberi pelatihan pada ibu-ibu kelompok PKK Desa Drono mengenai beberapa olahan tempe. Sebelum melakukan kegiatan, tim pengabdian masyarakat telah melakukan komunikasi lewat surat dan pesan telepon mengenai kebutuhan yang diinginkan masyarakat. Komunikasi dilakukan dengan menasar pada tokoh masyarakat setempat, yaitu sekretaris desa dan ketua penggerak PKK.

Berdasarkan hasil diskusi dengan sekretaris dan ketua PKK disepakati untuk meningkatkan potensi Desa Drono sebagai sentra tempe. Berdasarkan kondisi yang ada, maka baik penyelenggara

dan tokoh PKK bersepakat untuk mengisi kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan kegiatan pelatihan pembuatan olahan tempe.

Metode kegiatan dilakukan dengan ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung. Adapun untuk mencapai tujuan kegiatan, maka dilakukan beberapa tahapan kegiatan. Pertama, beberapa minggu sebelum kegiatan, tim pengabdian memberikan modul pelatihan pembuatan tempe, yaitu pembuatan *brownies* tempe dan *katsu* tempe. Dengan demikian, peserta dapat mempelajari dan memiliki gambaran mengenai apa yang akan mereka lakukan.

Pelaksanaan kegiatan berlangsung pada hari Sabtu tanggal 28 September, pukul 13.00 – 16.00. Kegiatan dilakukan di ruang kelas KB Taman Ceria, Desa Drono. Adapun tahapan kegiatan adalah sebagai berikut:

- a. Pengaturan ruang pertemuan dan tata letak peralatan masak oleh penyelenggara dan tokoh penggerak PKK. Salah satu kegiatan dalam tahap ini adalah menyediakan 3 kompor gas yang siap pakai.
- b. Registrasi peserta. Peserta menuliskan nama, alamat, dan nomor kontak di lembar presensi yang telah disediakan oleh pengurus PKK.
- c. *Pre test*, yang digunakan untuk menilai pemahaman peserta terhadap jenis olahan tempe. Dengan *pre test*, penyelenggara dapat memahami sejauh mana pengetahuan dan keterampilan peserta tentang produk-produk olahan tempe. Penyelenggara juga dapat menilai apakah para peserta telah membaca modul pelatihan yang diberikan.
- d. Arahan dari Ibu Kepala Desa. Ibu Kepala Desa yang merupakan tokoh penggerak PKK memperkenalkan penyelenggara kegiatan, sekaligus memberikan motivasi dan semangat kepada para peserta mengenai tujuan dan manfaat yang dapat diharapkan dari kegiatan ini.
- e. Ceramah yang dilakukan penyelenggara mengenai manfaat tempe bagi kesehatan dan tujuan kegiatan. Penyelenggara juga memberikan petunjuk tentang cara pembuatan produk olahan tempe, berdasarkan modul yang telah diterima oleh para peserta kegiatan. Praktik pembuatan produk olahan tempe. Praktik dilakukan dengan membagi peserta ke dalam 3 kelompok, sehingga pelatihan dapat berlangsung efektif.
- f. Produk yang dihasilkan kemudian dicicipi bersama oleh peserta dan penyelenggara.
- g. *Post test*, yang digunakan untuk menilai kembali pemahaman dan penyerapan warga PKK terhadap materi yang disampaikan oleh penyelenggara.
- h. Evaluasi kegiatan, yang digunakan untuk memperoleh masukan, kritik dari peserta mengenai kegiatan yang telah berlangsung. Evaluasi juga menilai kepuasan dan manfaat kegiatan yang dirasakan oleh peserta.

Hasil kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK untuk melakukan pengolahan tempe. Penyelenggara sangat berharap pengetahuan dan keterampilan baru yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK dapat diterapkan untuk meningkatkan daya jual tempe, atau pun untuk konsumsi rumah tangga masing-masing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemilihan sasaran mitra dilakukan dengan pertimbangan bahwa kegiatan PKK selalu dilakukan rutin setiap satu kali dalam satu bulan. Jumlah anggota PKK di Desa Drono cukup banyak, sehingga pelatihan yang dilakukan dapat mencakup banyak orang. Selain itu, warga PKK sebagai besar juga merupakan pengrajin tempe. Namun, umumnya tempe yang dihasilkan belum diolah menjadi produk diversifikasi lainnya. Dari sekitar 50 anggota Ibu-ibu PKK hanya terdapat satu pengrajin yang telah mengolah tempe menjadi keripik tempe.

Pemilihan waktu di siang hari dilakukan dengan pertimbangan bahwa pada pagi hari dilakukan kegiatan Posyandu, sehingga jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini dapat maksimal karena setiap warga PKK yang mengikuti kegiatan Posyandu saling mengingatkan untuk menghadiri acara ini. Selain itu, waktu di siang hari dianggap tepat karena ibu-ibu PKK pada umumnya memiliki kegiatan rutin

rumah tangga di pagi hari. Partisipasi aktif dan inisiatif masyarakat merupakan kunci pengembangan masyarakat (Harisoesyanti & Annisah, 2020). Pemilihan waktu terbukti efektif karena kegiatan ini diikuti oleh 50 orang peserta warga PKK. Gambar 1 menunjukkan para peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan tempe.

Pemilihan tempat dilakukan dengan mempertimbangkan ruangan kelas yang cukup luas yang memungkinkan untuk menampung jumlah peserta, serta pengaturan peralatan masak-memasak untuk praktik langsung pengolahan tempe. Mengenai alat dan bahan, penyelenggara telah melakukan koordinasi dengan tokoh penggerak PKK. Untuk kelancaran kegiatan, maka disepakati bahwa ibu-ibu warga PKK membawa bahan baku tempe yang mereka olah. Selain itu, mereka juga membawa peralatan masak yang mereka miliki, di antaranya: piring saji, kompor gas, tabung gas, penggorengan, sendok, pisau, talenan, dan garpu. Sedangkan penyelenggara membawa bahan-bahan tambahan lain yang dibutuhkan untuk pelaksanaan kegiatan. Dengan demikian, pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini juga melibatkan partisipasi aktif dari warga ibu-ibu PKK.



Gambar 1. Penyelenggara dan sebagian besar peserta kegiatan pelatihan

Pengaturan peralatan masak dilakukan dengan memperhatikan keamanan peserta sehingga dibuat sedemikian rupa untuk mencegah peserta bergerombol mengingat jumlah peserta yang cukup besar. Penerapan sanitasi, higiene, dan keselamatan kerja merupakan faktor penting yang harus diperhatikan dalam setiap proses pengolahan makanan. Pekerjaan dilakukan dengan terlebih dahulu mencuci tangan sebelum bekerja. Kebersihan individu penjamah makanan sangat penting untuk diperhatikan untuk menjamin keamanan pangan produk yang akan dikonsumsi (Anwar *et al.*, 2020). Higiene dan pengetahuan penjamah makanan dalam pengolahan makanan adalah faktor yang penting untuk memperoleh produk makanan yang bermutu, layak dimakan, dan tidak menimbulkan penyakit (Fauziah, 2022). Penyelenggara memandu para peserta untuk mempraktikkan sanitasi, higiene selama proses pengolahan makanan dan penyimpanan makanan.

Dalam kegiatan ini, penyelenggara memilih dua jenis produk olahan tempe yang dipraktikkan pembuatannya. Pemilihan kedua produk dilakukan dengan pertimbangan kemudahan memperoleh alat dan bahan yang dibutuhkan. Selain itu kedua produk mewakili produk masing-masing dengan rasa manis dan *savoury*. Pemberian modul beberapa hari sebelum kegiatan dimaksud agar para peserta memiliki gambaran mengenai kegiatan yang akan dilakukan dan terbiasa dengan langkah-langkah pembuatan produk tersebut.

Kegiatan *pre test* dilakukan untuk mengevaluasi kegiatan, apakah peserta memperoleh tambahan pengetahuan setelah kegiatan. Pertanyaan *pre test* berisi hal-hal mengenai jenis olahan tempe yang akan dibuat dalam kegiatan ini, jenis olahan tempe yang telah peserta ketahui, nilai gizi tempe. Berdasarkan hasil survei, terlihat bahwa 85% peserta menjawab dengan benar mengenai jenis

olahan tempe yang akan dibuat selama pelatihan, namun hanya 10% peserta yang dapat menjawab jenis olahan tempe yang telah mereka kenal. Mengenai nilai gizi tempe, ada 5% peserta yang dapat menjawab pertanyaan dengan lengkap. Berdasarkan hasil *pre test* ini, para peserta ibu-ibu PKK Desa Drono memang belum terpapar mengenai jenis-jenis olahan tempe. Mereka hanya sebatas membuat tempe untuk dijual dan konsumsi keluarga. Mereka juga belum memahami kandungan gizi tempe yang tinggi yang dapat menjadi sumber protein dan vitamin B.

Acara kemudian diawali dengan arahan dari Ibu Kepala Desa Drono. Ibu Kepala Desa juga berperan sebagai ketua PKK merupakan tokoh yang dihormati oleh peserta. Ceramah Ibu Kepala Desa diisi dengan harapannya kepada peserta agar kegiatan ini dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya oleh para peserta. Setelah itu, Ibu Kepala Desa juga mempersilahkan penyelenggara untuk memperkenalkan diri.



Gambar 2. Produk olahan tempe (a) *brownies* tempe dan (b) *katsu* tempe

Ceramah oleh penyelenggara dilakukan secara interaktif dengan peserta. Dalam kesempatan tersebut, penyelenggara bertanya kepada peserta siapa saja yang memproduksi tempe, dan apakah mereka mengetahui kelebihan tempe dibandingkan dengan makanan lainnya. Penyelenggara juga melakukan pertanyaan-pertanyaan interaktif kepada peserta, semisal sudah berapa lama mereka menjadi pengrajin tempe, apakah mereka pernah mengalami kegagalan, apakah yang mereka lakukan jika tempe mereka tidak laku terjual, bagaimana mereka memperoleh pengetahuan untuk membuat tempe. Dengan pertanyaan-pertanyaan tersebut, ada interaksi dua belah pihak antara penyelenggara dan peserta. Setelah dilakukan pertanyaan interaktif, penyelenggara juga menanyakan apakah peserta telah mengetahui sejarah tempe dan nilai gizi tempe yang unggul dibandingkan makanan lain. Hal-hal tersebut disampaikan untuk membuat peserta bangga akan pekerjaannya dan tidak memandang rendah terhadap produk tempe yang mereka hasilkan. Tempe merupakan *food heritage*, *superfood* yang merupakan warisan budaya Indonesia.

Saat dilakukan praktik langsung, penyelenggara meminta peserta untuk membagi diri mereka ke dalam tiga kelompok besar. Di dalam kelompok, peserta dan penyelenggara bersama-sama bekerja untuk membuat produk sesuai dengan panduan/modul yang telah diberikan kepada masing-masing peserta. Masing-masing kelompok membuat kedua produk tersebut, *brownies* tempe dan *katsu* tempe. Gambar 2 menunjukkan produk yang dihasilkan selama pelatihan. Produk yang dihasilkan kemudian dicicipi bersama-sama. Setelah praktik, peralatan masak dibersihkan bersama-sama oleh peserta. Penyelenggara telah menyiapkan perlengkapan yang memungkinkan peserta membawa sampel produk yang masih tersisa untuk dibawa pulang.

Setelah praktik, penyelenggara meminta peserta untuk mengisi *post test* yang telah disiapkan. Pertanyaan *post test* yang diberikan sama dengan pertanyaan *pre test* yang telah diberikan sebelumnya. Hasil *post test* menyatakan bahwa 100% peserta mengetahui olahan tempe yang mereka buat, 80% berhasil menyatakan jenis produk olahan tempe lainnya, seperti keripik tempe dan tepung tempe. Dalam memberikan jawaban mengenai nilai gizi tempe, ada 90% peserta yang menjawab benar. Kegiatan *pre test* dan *post* ini membuktikan bahwa peserta memiliki tambahan pengetahuan setelah mengikuti pelatihan yang diselenggarakan.

Setelah sebagian peserta kembali ke rumah mereka masing-masing, penyelenggara bersama dengan ibu sekretaris desa dan pengurus PKK melakukan evaluasi kegiatan. Hasil evaluasi yang diperoleh adalah sebagai berikut:

- a. Jadwal kegiatan tidak dilakukan tepat waktu karena beberapa alasan, seperti peserta mengantarkan anak kembali ke rumah setelah kegiatan posyandu, peserta lupa membawa modul yang telah diberikan, peserta perlu waktu makan siang terlebih dahulu.
- b. Kegiatan dihadiri dengan antusias oleh peserta. Sebagian besar anggota PKK menghadiri undangan kegiatan yang disampaikan oleh pengurus PKK.
- c. Jumlah bahan baku yang dibawa oleh peserta cukup untuk membuat dua produk olahan yang dimaksud.
- d. Ada kelompok yang menghasilkan produk *brownies* tempe yang kurang sempurna karena oven kurang panas dan waktu yang tersedia tinggal sedikit.
- e. Peserta puas dengan produk olahan tempe yang disampaikan, masing-masing produk yang tersisa dibagikan kepada para peserta untuk dibawa pulang.

Adapun hasil evaluasi yang diperoleh kemudian dibahas bersama antara penyelenggara dan pengurus inti PKK untuk melakukan perbaikan-perbaikan kegiatan di masa yang akan datang. Beberapa hal yang dapat dicatat adalah: kegiatan yang tidak dapat dilakukan tepat waktu disebabkan oleh adanya kegiatan lain yang terjadi di hari yang sama. Kegiatan posyandu dapat menjadi pengingat kepada peserta ibu-ibu PKK namun juga dapat menjadi penghambat ketepatan waktu karena beberapa pengurus PKK adalah juga kader posyandu yang menjadi sangat sibuk di pagi hari dan perlu mencatat semua hasil pemeriksaan.

Kehadiran peserta yang tinggi di dalam kegiatan pelatihan disebabkan adanya pembicaraan mengenai akar permasalahan yang dihadapi oleh para pengrajin tempe. Ibu Kepala Desa dan Sekretaris Desa melakukan upaya penjangkauan pendapat mengenai kegiatan yang diinginkan oleh para ibu-ibu peserta mengenai kegiatan pelatihan yang dibutuhkan. Tidak mengherankan jika acara pelatihan ini dihadiri oleh banyak peserta karena kegiatan yang ditawarkan berasal dari usulan yang disampaikan oleh masyarakat ibu-ibu PKK.

Jumlah bahan baku dan peralatan yang dibawa oleh peserta dan penyelenggara ada dalam jumlah cukup karena masing-masing pihak melakukan tugas kewajiban untuk membawa peralatan dan bahan baku sesuai dengan kesepakatan yang telah dilakukan sebelum kegiatan. Komunikasi yang intens antara penyelenggara dan pengurus PKK terbukti melancarkan kegiatan.

Kegagalan di dalam membuat produk dapat disebabkan oleh berbagai macam faktor. Salah satu faktor diantaranya adalah: suhu alat panggang yang tidak mencapai suhu yang diinginkan, pembuatan produk yang tidak sesuai dengan panduan. Produk *brownies* yang kurang sempurna terjadi karena oven yang digunakan oleh salah satu kelompok tidak dapat mencapai suhu yang diinginkan. Kondisi pintu oven tidak dapat tertutup secara sempurna mengakibatkan panas di dalam oven terlepas keluar melalui lubang-lubang udara di antara pintu. Untungnya hal ini hanya terjadi dalam 1 kelompok praktik, sedangkan kelompok lainnya menghasilkan produk *brownies* sesuai dengan harapan. Sebagai bahan evaluasi, baik penyelenggara dan ibu-ibu penggerak PKK akan memastikan kondisi peralatan yang digunakan sebelum kegiatan dilaksanakan.

Berdasarkan pertanyaan secara lisan oleh penyelenggara kepada ibu-ibu peserta, penyelenggara dapat memastikan bahwa produk *brownies* dan *katsu* tempe yang diajarkan kepada peserta sesuai dengan harapan dan selera peserta. Para peserta menyatakan bahwa produk yang dihasilkan enak dan memiliki tampilan yang menarik. Mereka juga secara lisan menyatakan kepuasan mereka atas pengetahuan baru yang mereka dapatkan. Penyelenggara juga mendapatkan beberapa pertanyaan dari para peserta mengenai alternatif bahan baku dalam pembuatan tempe *katsu*. Sebagai contoh mereka menanyakan apakah tepung panir yang menyelimuti adonan harus memiliki warna tertentu atau bukan, apakah potongan *katsu* tempe dapat dibuat kecil-kecil seperti *nugget*, dan beberapa pertanyaan lainnya.

Sebelum peserta kembali ke rumah mereka masing-masing, peserta dan penyelenggara melakukan foto bersama untuk dokumentasi kegiatan. Penyelenggara juga memberikan nomor kontak yang dapat dihubungi sekiranya peserta memiliki kesulitan pada saat mereka mempraktikkan ilmu yang mereka dapat di kediaman mereka masing-masing.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan produk olahan tempe di Desa Drono, Kabupaten Klaten dalam bentuk produk *brownies* dan *katsu* tempe memberikan manfaat dan pengetahuan baru bagi peserta ibu-ibu PKK. Kegiatan berlangsung dengan baik, ditunjukkan dengan besarnya antusiasme para peserta dan keikutsertaan peserta dalam menyediakan bahan baku yang dibutuhkan. Peran tokoh masyarakat yang dilibatkan dalam penyelenggaraan acara memiliki faktor penting dalam keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat. Ada beberapa masukan perbaikan yang perlu dilakukan, namun secara umum kegiatan ini berlangsung dengan baik. Para peserta puas dengan produk yang mereka buat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyelenggara mengucapkan banyak terima kasih kepada Ibu Kepala Desa dan Sekretaris Desa, Desa Drono yang banyak membantu penyelenggara untuk berlangsungnya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang wilayah kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Dunia Kesehatan*, 9(4), 512. <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/duniakesmas/index>
- Aprilia, T. (2015). *Pembangunan Berbasis Masyarakat*. Bandung: Alfabeta.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah. (2021). Tempe Sebagai Sumber Antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183–192.
- Astuti, R. M. (2018). Pengaruh lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies. *Teknoboga*, 6, 51–60.
- Ellent, S. S. C., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max* L.) Yang Dikemas Dengan Klobot. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 32–40. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.32>
- Fauziah, R., & Suparmi. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- Harahap, J., & Rizal, F. (2019). Peran Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga Dalam Pemberdayaan Wanita di Desa Simatahari Kecamatan Kota Pinang Kabupaten Labuhanbatu Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(2), 112–126.
- Harisoesyanti, K. S., & Annisah. (2020). Urgensi Partisipasi Masyarakat Dalam Proses Pengembangan Masyarakat Di Komunitas Miskin Perkotaan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2).

- Herlina, H. (2019). Fungsi Pemberdayaan Dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Dalam Meningkatkan Pemberdayaan Perempuan di Desa Maasawah Kecamatan Cimerak Kabupaten Pangandaran. *Jurnal MODERAT*, 5(2), 201–212.
- Khikmah, N., & Haloho, A. S. (2021). Uji antibakteri *Rhizopus* sp. Asal Inokulum Tempe Terhadap *Vibrio cholerae*. *Scistitatio*, 2(2), 82–89.
- Kristiadi, O. H., & Lunggani, A. T. (2022). Tempe kacang Kedelai Sebagai Pangan Fermentasi Unggulan Khas Indonesia: Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 2(2), 48–56.
- Muhammad, D. R. A., Sasti, T. G., Siswanti, & Anandito, R. B. K. (2019). Karakteristik Brownis Kukus Cokelat Berbahan Dasar Pati Garut Dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 87–98.
- Mulyadi, T., Adi Putra, W., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51–68.
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya terima Konsumen Terhadap Hidangan Utama di Kantin Sehat Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.29244/jst.11.1.20>
- Suharto, E. (2005). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: Refika Aditama.