

Pelatihan Pembuatan Tempe dan Produk Olahanya serta Pengenalan Kewirausahaan bagi Santriwati Ponpes Tahfidzul Qur'an Ciputat Tangerang

**Hugo Aries Suprpto ^{*1}, Mamik Suendarti ², Reko Syarif Hidayatullah³,
Muhammad Sofyan Romdhoni⁴, Ahmad Firdaus Yahya⁴,**

¹ Teknik Industri, Universitas Indraprasta PGRI

² Pasca Sarjana, Universitas Indraprasta PGRI

³ Teknik Informatika, Universitas PGRI

⁴ Mahasiswa S1 Pendidikan Ekonomi

⁵ Mahasiswa S1 Manajemen Ritel

email: bapak.aries@gmail.com

Abstract

The activity aimed to enhance teachers' ability at SMA Al-Mubaarok in utilizing AI technology, specifically Chat GPT, as a tool to assist in writing Classroom Action Research (CAR) reports. Through three sessions held in June 2025, teachers received theoretical understanding of CAR, hands-on practice in operating Chat GPT for report writing, as well as continuous evaluation and mentoring. The activity, attended by 15 teachers, was conducted at SMA Al-Mubaarok in Bekasi and employed participatory, demonstrative, needs-based, and sustainable approaches. Evaluation results showed that the average ability of participants reached 81%, with most teachers capable of effectively operating Chat GPT, generating quality draft reports, and quickly obtaining relevant ideas and references. This success indicates that a structured and ongoing training program can accelerate teachers' adaptation to technological innovations while fostering creativity and professionalism. The use of Chat GPT proved to reduce administrative burden and expedite the report preparation process, supporting improvements in learning quality and teacher professional development. The implications of this activity highlight the importance of continuous socialization and training of technology in the educational environment, as well as fostering a culture of research and innovation among teachers. With optimal utilization of AI technology, it is hoped that the quality of education will improve, and teachers will be better prepared to face the challenges of the increasingly rapid digital era, while also promoting the development of adaptive and innovative human resource competencies.

Keywords: Training, Tempe, Entrepreneurship, Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an

Abstrak

Kegiatan ini membahas tentang pemberdayaan masyarakat berbasis kemitraan yang bertujuan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi santriwati di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Arrahmani, Tangerang, melalui pelatihan pembuatan tempe dan produk olahannya. Latar belakang masalah meliputi kurangnya keterampilan kewirausahaan, belum adanya pelatihan produksi tempe di pesantren, dan perlunya pemanfaatan pemasaran digital. Tujuan program ini adalah memberikan pemahaman tentang kewirausahaan, meningkatkan keterampilan produksi tempe dan olahannya, serta memberikan pelatihan pemasaran digital. Program ini diharapkan dapat mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs) terkait ketahanan pangan, kesetaraan gender, dan pola konsumsi berkelanjutan, serta mendukung program pemerintah dalam penciptaan lapangan kerja berkualitas dan pengembangan sumber daya manusia. Metode kegiatan meliputi sosialisasi, pelatihan kewirausahaan dan produksi tempe, penerapan teknologi produksi dan pemasaran digital, pendampingan, dan evaluasi. Program ini melibatkan partisipasi aktif santriwati dan menggandeng produsen tempe lokal untuk memberikan pelatihan profesional. Hasil yang diharapkan adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan santriwati dalam berwirausaha, kemampuan memproduksi tempe dan olahannya dengan

teknik yang benar, serta pemahaman tentang pemasaran digital. Program ini juga diharapkan dapat menciptakan komunitas wirausaha di pesantren dan memberikan manfaat bagi masyarakat sekitar.

Kata Kunci: : pelatihan, Tempe, kewirausahaan, pondok pesantren Tahfidzul Qur'an

PENDAHULUAN

Tempe, sebagai produk fermentasi kedelai, memiliki potensi yang besar dalam pemberdayaan masyarakat, terutama di lingkungan pondok pesantren. Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Arrahmi Tangerang, yang memiliki 75 santriwati, menjadi mitra ideal dalam kegiatan penyuluhan pembuatan tempe dan produk olahannya. Para santriwati, yang tidak hanya mengikuti pendidikan agama tetapi juga berinteraksi dengan berbagai keterampilan praktis, memerlukan kecakapan untuk mengembangkan usaha mereka di masa depan. Dalam analisis ini, tim menyelidiki situasi dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra dalam konteks pemberdayaan melalui usaha tempe, serta bagaimana kolaborasi ini dapat membantu menciptakan wirausahawati yang tangguh.

Berdasarkan [1,13] Fu'adah et al. (2024), proses pemberdayaan masyarakat melalui usaha tempe diharapkan dapat menciptakan ekonomi yang bersih dengan pengelolaan yang baik terhadap waktu dan sumber daya. Pengelolaan yang efektif dalam memproduksi tempe tidak hanya akan memenuhi standar keselamatan, tetapi juga akan meningkatkan daya saing di pasar. Pemberdayaan santriwati dalam bisnis pembuatan tempe ini memungkinkan mereka untuk belajar pengelolaan waktu dan sumber daya yang penting dalam menjalankan sebuah usaha. Oleh karena itu, kegiatan ini sejalan dengan tujuan untuk membekali mereka dengan keterampilan yang dibutuhkan untuk menjalani bisnis yang sukses di masa depan.

Selanjutnya, [2] Hudaya et al. (2020) menunjukkan bahwa kegiatan pemberdayaan remaja melalui pelatihan *biopreneurship* dapat meningkatkan minat santri dalam berwirausaha. Pelatihan

pembuatan tempe dan produk olahannya menjadi salah satu metode untuk mengajarkan nilai-nilai kewirausahaan kepada santriwati. Hal ini memberikan kesempatan bagi mereka untuk tidak hanya belajar teori, tetapi juga praktik langsung dalam membuat tempe, yang merupakan keterampilan berharga. Minat berwirausaha ini sangat penting untuk membantu santriwati meraih kemandirian ekonomi di kemudian hari.



Gambar 1. Tempe

Produk olahan yang dipilih adalah tempe mendoan dan tempe nugget. Tempe dipilih karena Tempe nugget adalah makanan alternatif sehat dan kaya protein nabati, cocok untuk vegetarian dan vegan. Kandungan seratnya yang tinggi membantu menjaga kesehatan pencernaan dan memberikan rasa kenyang lebih lama. Selain itu, tempe nugget mengandung berbagai nutrisi penting, termasuk vitamin B dan mineral seperti kalsium dan magnesium. Rasanya yang lezat dan teksturnya yang renyah membuatnya menjadi pilihan yang menarik untuk hidangan camilan atau pelengkap makanan.



Gambar 2. Tempe Olahan

Selanjutnya pada konteks yang lebih spesifik, [3] Ariestine et al. (2024) menggarisbawahi pentingnya edukasi mengenai nutrisi kepada lansia, namun relevansinya juga dapat diterapkan untuk santriwati. Pengetahuan tentang nilai gizi tempe dan cara pembuatannya dapat menambah wawasan santriwati mengenai kesehatan dan nilai gizi yang diperlukan dalam kehidupan sehari-hari. Tempe merupakan sumber protein nabati yang tinggi dan mengandung asam amino esensial, sehingga pemahaman ini sangat berharga bagi mereka untuk menjaga pola makan sehat serta memperdayakan diri dalam bidang kesehatan.

Namun, tantangan dalam industri tempe juga perlu dipertimbangkan. Menurut [4] Priyambodo et al. (2019), terdapat variasi dalam metode pembuatan tempe di Indonesia, yang menunjukkan bahwa adaptasi terhadap teknik yang paling efisien sangat penting. Dalam konteks pondok pesantren, pelatihan perlu menekankan teknik yang sudah terbukti efisien dan memudahkan produksi. Penyesuaian metode pengolahan demi efisiensi dan kualitas akan mendukung santriwati dalam menerapkan pengetahuan tersebut dalam usaha mereka kelak.

Melihat dari sisi inovasi, [5,13] Karmila dan Taufik (2023) juga menjelaskan bahwa wirausaha melalui pelatihan pembuatan tempe bisa menjadi sumber pendapatan

tambahan bagi keluarga. Santriwati diajarkan tidak hanya membuat tempe tetapi juga cara menjadikannya produk yang menawarkan nilai lebih, seperti produk olahan tempe, yang berpotensi meningkatkan pendapatan. Mereka bisa berinovasi dengan menghadirkan berbagai produk berbeda berbasis tempe yang sesuai dengan selera pasar.

Hasil dari penelitian [4] Priyambodo et al. (2019) mengenai terbatasnya pangsa pasar tempe menyoroti pentingnya diversifikasi produk. Pendekatan ini dapat menjadi bagian dari pelatihan yang diberikan yaitu, dengan mengembangkan produk tempe berbahan dasar kedelai hitam atau varietas lain yang mungkin memiliki manfaat gizi yang lebih baik dan menjangkau pasar yang lebih luas.

Dalam lingkungan belajar yang mendukung, kegiatan yang melibatkan teknologi, seperti yang disebutkan oleh [6,17] Lestari et al. (2022), juga penting untuk diperhatikan. Di era teknologi digital ini, penting bagi santriwati untuk memahami dan memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi produk mereka. Pelatihan tentang pemasaran digital bisa menjadi bagian integral dari pembelajaran kewirausahaan. Dengan mengajarkan teknik pemasaran melalui platform digital, santriwati dapat menjangkau lebih banyak pelanggan dan berpotensi meningkatkan penjualan produk.

Ponpes Tahfidzul Qur'an Arrahmi di Tangerang memiliki potensi yang menjanjikan dalam produksi tempe, khususnya mengingat kebutuhan akan tempe sebagai salah satu menu utama di pondok tersebut. Terletak hanya 4,3 km dari Pasar Ciputat, aksesibilitas untuk memasarkan tempe menjadi sangat mudah. Pasar Ciputat sebagai lokasi penjualan memiliki potensi untuk menjangkau konsumen yang lebih luas serta meningkatkan pendapatan pondok melalui penjualan produk tempe.



Gambar 3. Perencanaan Kegiatan

Namun, terdapat beberapa permasalahan yang perlu diatasi. Salah satunya adalah penyediaan bahan baku yang konsisten dan berkualitas untuk produksi tempe. Selain itu, pengelolaan produksi dan distribusi juga perlu dilakukan dengan efisien agar dapat memenuhi permintaan sehari-hari. Selain aspek pangan, pendidikan dan pelatihan dalam proses pembuatan tempe juga perlu dipertimbangkan agar siswa dapat terlibat langsung dalam aktivitas produksi.

Kondisi kewilayahan Ponpes Tahfidzul Qur'an Arrahmi memberikan keuntungan strategis, mengingat kedekatannya dengan pasar Ciputat yang dapat mendukung pemasaran tempe. Dengan jumlah siswa sebanyak 75 orang dan asumsi konsumsi tempe sekitar 75 gram per hari per siswa, pondok ini membutuhkan kurang lebih 5,5 kg tempe setiap harinya. Hal ini menunjukkan adanya pasar internal yang kuat di antara siswa, dan dengan pengelolaan yang baik, Ponpes dapat menjadi produsen tempe yang tidak hanya memenuhi kebutuhan internal, tetapi juga memiliki peluang untuk menjualnya ke konsumen di luar pondok.

Melalui pengembangan usaha tempe dan produk olahannya, ponpes juga dapat memberikan tambahan nilai ekonomi serta memberdayakan santriwati dalam mempelajari keterampilan kewirausahaan [7,15]. Program ini diharapkan tidak hanya menjawab kebutuhan pangan di lingkungan pondok, tetapi juga meningkatkan kualitas hidup siswa dan memberi manfaat bagi masyarakat sekitar. Tujuan kegiatan untuk mencetak santriwati menjadi calon

pengusaha di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Arrahmi Tangerang bukan hanya sekadar sebuah inisiatif pendidikan, tetapi juga merupakan langkah strategis dalam mendukung tujuan pemerintah untuk mencapai (SDGs). Dalam kerangka SDGs, ada tiga poin penting yang sangat relevan: ketahanan pangan, kesetaraan gender, serta pola konsumsi yang berkelanjutan. Melalui program ini, santriwati diberdayakan untuk tidak hanya menjadi pemimpin di lingkungan mereka, tetapi juga berperan aktif dalam membangun ekonomi yang lebih baik. Selain itu kegiatan ini juga mendukung Asta Cita pemerintah Prabowo-Gibran, No. 3 dan 4 yaitu Penciptaan Lapangan Kerja Berkualitas dan Pengembangan Kewirausahaan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia dan Kesetaraan Gender. SDM yang unggul dapat meningkatkan indeks manusia [9].

Isu kesetaraan gender juga merupakan tantangan penting yang perlu diatasi. Meskipun ada meningkatnya kesadaran akan pentingnya peran perempuan dalam ekonomi, santriwati sering kali menghadapi stigma dan tantangan budaya yang menghalangi mereka untuk mengejar ambisi kewirausahaan. Program yang dirancang untuk meningkatkan kepercayaan diri dan memberi dukungan kepada perempuan muda dalam menjalankan usaha mereka sangat diperlukan. Dengan menciptakan lingkungan yang positif dan mendukung, santriwati dapat merasa lebih termotivasi dan lebih memahami kandungan sehat yang ada dalam tempe (asam amino) serta akan mengambil langkah berani dalam berwirausaha.

Tujuan kegiatan ke-2 adalah inisiatif untuk memberikan pelatihan tempe, dianggap tepat, karena produk ini banyak digemari masyarakat seperti goreng tempe, nugget tempe dll. Pendidikan yang komprehensif juga memerlukan perhatian pada kualitas pendidikan dan akses terhadap teknologi serta SDM yang unggul [10,16].

METODE PENGABDIAN

1.a.Tahapan atau langkah langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan . Meliputi pelatihan praktis dalam pembuatan tempe, pelatihan keterampilan bisnis, kewirausahaan, dan penggunaan teknologi pemasaran digital. Santriwati dilatih untuk memanfaatkan media sosial dan *platform e-commerce* guna menjangkau pasar yang lebih luas. Dengan merancang tugas yang sesuai dengan kemampuan mereka, volume pekerjaan dapat disesuaikan untuk mendorong produktivitas.



Gambar 4. Proses Kegiatan

2. Tahapan pelaksanaan Kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

a. **Sosialisasi** : tim mengadakan pertemuan awal pada tanggal 28 Februari 2025. Kunjungan awal tim disambut dengan baik dan antusias oleh para santriwati Tahdfizul Qur'an Arrahmani. Mereka berharap dapat menambah keterampilan dan kecakapan hidup melalui program yang ditawarkan oleh tim pengabdian kepada masyarakat.

b. **Pelatihan**. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di pondok pesantren Tahdfizul pelatihan meliputi kewirausahaan sebagai dasar kemandirian para satriwati. Kegiatan dan materi ini meliputi: Pengembangan Keterampilan Bisnis, Etika dan Nilai-nilai Islami dalam Berwirausaha dan Inovasi dan Kreativitas. Setelah itu dilanjut dengan kegiatan pelatihan pembuatan tempe dan

produk olahannya. Pelatihan ditutup dengan materi pelatihan dan cara penggunaan *platform digital* yang tepat dan mampu memasarkan produk secara digital. Pada kegiatan pelatihan tim pengabdian masyarakat menggandeng produsen TempeQu untuk dapat memberikan pelatihan secara profesional dan berkelanjutan.

c. **Penerapan teknologi** . Menggunakan berbagai alat proses penggunaan pembuatan tempe yang terbaru. Mereka juga disiapkan aplikasi atau platform online yang menyediakan tutorial tentang cara membuat tempe secara efisien. Ini bisa mencakup video langkah demi langkah, resep, dan teknik yang tepat untuk menghasilkan tempe dan produk olahannya yang berkualitas. Mengajarkan santriwati cara menggunakan media sosial (Instagram dan Facebook) untuk mempromosikan produk tempe yang mereka buat. Ini termasuk cara membuat konten menarik, strategi pemasaran, dan menjalankan kampanye iklan untuk memperluas jangkauan pasar. Memperkenalkan santriwati pada platform e-commerce, seperti Tokopedia atau Shopee, di mana mereka dapat menjual produk tempe secara online. Mereka perlu memahami cara mendaftar, mengelola inventaris, dan berinteraksi dengan pelanggan secara digital.

Mendorong partisipasi santri perempuan dalam program pelatihan dengan memberikan pemahaman akan pentingnya keterampilan kewirausahaan dan menyediakan ruang produksi tempe serta membantu memberikan pemahaman pentingnya wirausaha.

d. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan meliputi : Mentoring Bisnis: Menyediakan mentor atau pembimbing yang berpengalaman dalam bidang kewirausahaan dan pemasaran digital untuk memberikan bimbingan secara langsung. Mentor dapat memberikan saran, menjawab pertanyaan, dan membantu mengatasi tantangan yang dihadapi oleh

santriwati.kedua, Sesi Praktik Terarah: Mengadakan sesi praktik di mana santriwati dapat langsung membuat tempe di bawah pengawasan, menerima umpan balik instan tentang teknik dan hasil yang mereka capai. Ini membantu mereka memperbaiki keterampilan secara langsung.

Evaluasi Pelaksanaan Program meliputi :

1. Penilaian Hasil Produk: Melakukan evaluasi terhadap produk tempe yang dihasilkan, dengan penilaian kualitas, rasa, dan presentasi. Umpan balik ini akan membantu santriwati memahami aspek apa yang perlu diperbaiki.
2. Evaluasi Kampanye Pemasaran: Menganalisis hasil dari kampanye pemasaran digital yang dijalankan oleh santriwati, seperti tingkat keterlibatan, klik, dan penjualan. Menggunakan data ini untuk memberikan umpan balik tentang strategi yang efektif dan yang perlu ditingkatkan.
3. Ujian Pengetahuan Kewirausahaan: Mengadakan ujian atau kuis untuk menguji pemahaman santriwati tentang konsep kewirausahaan, manajemen bisnis, dan pemasaran digital. Ini dapat membantu memastikan bahwa mereka memahami materi yang telah diajarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pelatihan pembuatan tempe dan produk olahannya, serta pengenalan kewirausahaan bagi santriwati Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Arrahmi Tangerang menunjukkan perkembangan yang signifikan dari berbagai aspek. Penilaian hasil produk menjadi indikator utama keberhasilan pelatihan ini, di mana produk tempe dan olahannya, seperti tempe mendoan dan tempe nugget, mengalami peningkatan kualitas baik dari segi rasa, tekstur, maupun tampilan. Santriwati yang sebelumnya belum memiliki pengalaman

dalam proses pembuatan tempe kini mampu menghasilkan produk dengan standar kebersihan dan keamanan pangan yang sesuai dengan standar industri kecil. Hal ini terlihat dari hasil evaluasi terhadap produk yang telah dibuat selama pelatihan, di mana sebagian besar produk mendapat penilaian positif dari tim penguji, khususnya pada aspek rasa dan tekstur. Banyak produk yang memenuhi kriteria tekstur yang renyah dan rasa gurih, serta tampilan yang menarik, memberi gambaran bahwa keterampilan teknis yang diajarkan selama pelatihan berjalan efektif, dan santriwati mampu menerapkan teknik yang benar dalam proses produksi.



Gambar 5. Ponpes Tahfidul Qur'an

Selain aspek kualitas produk, keberhasilan pelatihan juga tercermin dari kemampuan santriwati dalam mengembangkan inovasi produk olahan tempe yang kreatif dan sesuai tren pasar. Beberapa santriwati berhasil memodifikasi resep dasar menjadi variasi yang inovatif, seperti menambahkan rempah-rempah atau bahan tambahan lain untuk meningkatkan cita rasa dan nilai gizi. Inovasi tersebut tidak hanya meningkatkan daya saing produk di pasar internal pondok maupun pasar umum, tetapi juga menunjukkan bahwa santriwati mampu berpikir kreatif dan mandiri dalam mengembangkan usaha mereka. Hasil penilaian terhadap produk olahan tempe yang beragam ini menunjukkan kemauan dan kemampuan santriwati untuk belajar secara mandiri serta menerapkan pengetahuan teknik yang telah diajarkan, sehingga produk yang dihasilkan dapat memenuhi standar kualitas dan memenuhi selera pasar. Kondisi ini menjadi indikator bahwa tujuan utama pelatihan, yakni meningkatkan keterampilan produksi dan inovasi produk olahan tempe,

berjalan sesuai rencana dan menunjukkan hasil yang menggembirakan.

Dalam aspek pemasaran digital, evaluasi kampanye yang dilakukan melalui media sosial dan platform e-commerce menunjukkan hasil yang cukup positif. Tingkat keterlibatan pengguna di media sosial, seperti Instagram dan Facebook, mengalami peningkatan secara signifikan setelah dilakukan pelatihan. Metrics seperti jumlah klik, like, comment, dan share pada konten promosi yang dibuat oleh santriwati menunjukkan bahwa mereka mampu membuat konten yang menarik dan efektif dalam menarik perhatian calon pelanggan. Selain itu, analytics dari platform e-commerce seperti Tokopedia dan Shopee menunjukkan adanya peningkatan jumlah pengunjung, pesan masuk, dan transaksi pembelian dari produk olahan tempe yang dipasarkan secara online.



Gambar 6. Satriwati Bersama Tim pengabdian kepada masyarakat

Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan pemasaran digital mampu membekali santriwati dalam memanfaatkan teknologi secara efektif untuk membuka pangsa pasar yang lebih luas dan meningkatkan potensi penjualan produknya. Keberhasilan ini tidak hanya membuktikan bahwa santriwati mampu belajar dan menerapkan teknik pemasaran digital, tetapi juga menegaskan bahwa pemasaran melalui media digital merupakan strategi yang sangat efektif dan efisien dalam konteks usaha kecil dan

menengah, khususnya di lingkungan pesantren.

Selain dari segi aspek teknis dan pemasaran, hasil evaluasi pengetahuan kewirausahaan dari santriwati juga menunjukkan perkembangan yang signifikan. Melalui ujian dan kuis yang dilaksanakan setelah pelatihan, sebagian besar santriwati dapat menjawab dengan baik pertanyaan terkait prinsip-prinsip dasar kewirausahaan, manajemen keuangan sederhana, serta strategi pemasaran dan inovasi produk.



Gambar 7. Pembungkusan Tempe

Mengingat bahwa sebagian besar santriwati awalnya tidak memiliki latar belakang di bidang bisnis, pencapaian ini menunjukkan bahwa metode pengajaran yang menerapkan pendekatan praktis dan interaktif berhasil meningkatkan pemahaman mereka secara komprehensif. Mereka mampu menjelaskan konsep dasar kewirausahaan secara lugas dan menerapkannya dalam skenario usaha yang mereka buat sendiri, seperti pengemasan produk, penentuan harga, dan strategi promosi. Hasil ini sekaligus memberi gambaran bahwa pelatihan yang diberikan mampu membangun fondasi pengetahuan yang kuat dan meningkatkan kepercayaan diri santriwati dalam menjalankan usaha.

Berkaitan dengan aspek keberlanjutan, hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar santriwati telah mampu merancang rencana usaha yang berbasis inovasi dan diversifikasi produk. Mereka tidak hanya terpaku pada satu produk utama, tetapi juga

mulai memikirkan diversifikasi bahan baku, seperti menggunakan varietas kedelai lain yang memiliki manfaat gizi lebih tinggi, serta memperluas pemasaran ke luar lingkungan pondok.



Gambar 8. Tempe Siap Jual

Selain itu, keaktifan mereka dalam memanfaatkan media sosial untuk promosi produk menunjukkan bahwa mereka mampu mengintegrasikan teknologi ke dalam kegiatan usaha mereka.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan tempe, produk olahannya, serta pengenalan kewirausahaan bagi santriwati Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Arrahmi Tangerang telah menunjukkan hasil yang sangat positif dan menggembirakan. Pelatihan ini berhasil meningkatkan kualitas produk tempe dan olahannya dari segi rasa, tekstur, dan tampilan, serta mampu menghasilkan inovasi produk yang sesuai tren pasar dan memiliki daya saing tinggi. Kemampuan santriwati dalam menerapkan teknik produksi yang benar, serta kemampuan mereka dalam mengembangkan variasi inovatif, menunjukkan bahwa pelatihan tersebut efektif dan mampu membekali mereka dengan keterampilan teknis dan kreativitas yang diperlukan dalam usaha kecil. Selain aspek produksi, keberhasilan pelatihan juga tercermin dari kemampuan santriwati dalam memanfaatkan media sosial dan platform e-commerce untuk memasarkan produk secara digital. Peningkatan tingkat keterlibatan pengguna dan jumlah transaksi yang

meningkat di platform digital menegaskan bahwa pelatihan pemasaran melalui media digital sangat efektif dan mampu membuka pangsa pasar yang lebih luas. Hal ini menunjukkan bahwa santriwati tidak hanya mampu belajar tentang produk dan kewirausahaan, tetapi juga mampu memanfaatkan teknologi secara praktis dan strategis untuk mendukung keberhasilan usaha mereka.

Dalam aspek penguasaan konsep kewirausahaan, mayoritas santriwati menunjukkan pemahaman yang baik melalui hasil ujian dan kuis setelah pelatihan. Mereka sudah mampu menjelaskan prinsip dasar kewirausahaan, manajemen keuangan sederhana, dan strategi pemasaran, yang menunjukkan keberhasilan dalam membangun fondasi pengetahuan dan kepercayaan diri mereka dalam menjalankan usaha. Selain itu, mereka sudah mulai merancang rencana usaha yang inovatif dan diversifikasi produk, termasuk memanfaatkan bahan baku berbeda serta memperluas pemasaran.

Keseluruhan hasil ini menegaskan bahwa kegiatan pelatihan tersebut tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kualitas produksi dan pemasaran produk tempe di lingkungan pesantren, tetapi juga menunjukkan potensi besar dalam memberdayakan santriwati menjadi calon wirausahawan muda yang kompeten, kreatif, dan mandiri. Program ini sesuai dengan tujuan strategis dalam rangka mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs) terkait ketahanan pangan, pemberdayaan perempuan, dan pengembangan kewirausahaan yang berkelanjutan. Melalui pengembangan keterampilan dan pengetahuan ini, santriwati diharapkan mampu menjadi agen perubahan yang mampu membangun ekonomi yang lebih baik dan berkeadilan, serta berkontribusi terhadap pembangunan sosial dan ekonomi masyarakat sekitarnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim PkM mengucapkan terima kasih kepada DRTPM, Ditjen Riset dan Pengembangan, Kemendiktisaintek yang telah mendanai kegiatan pelatihan. Terima kasih juga tim PkM ucapkan pada Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Kota Tangerang, yang telah sukses mencapai tujuan kegiatan pelatihan membuat tempe higienis.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fu'adah, L., Suherman, A., & Firdiyani, F. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Usaha Pembuatan Tempe di RT 03 RW 02 Kelurahan Koang Jaya Kecamatan Karawaci Kota Tangerang. *MIMBAR ADMINISTRASI FISIP UNTAG Semarang*, 21(2), 273-285.
- [2] Hudaya, A., Aqil, D. I., & Masri, Z. A. H. (2020). Pemberdayaan remaja pesantren melalui biopreneurship pembuatan nugget tempe guna menumbuhkan minat berwirausaha. *JPPM(Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(1), 36-44
- [3] Fu'adah L, Suherman A, Firdiyani F. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Usaha Pembuatan empe di RT 03 RW 02 Kelurahan Koang Jaya Kecamatan Karawaci Kota Tangerang. *Mimbar Administrasi Fisip Untag Semarang*. 2024 Oct 8;21(2):273-85. DOI: <https://doi.org/10.56444/mia.v21i2.2072>.
- [4] Priyambodo, S., Lestari, I. A., R, B., Cholidah, R., & Palgunadi, P. (2019). Pelatihan pembuatan Tempe Kedelai Hitam Pengrajin Tempe Kelurahan Abian Tubuh. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 2(1). <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v1i2.224>
- Karmila, W., & Taufik, D. N. . (2023). Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Tempe Di Desa Banyuresmi Garut: Pendekatan Asset Based Community Development. *Al-Khidmah : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 47-61. <https://doi.org/10.51729/alkhidmah.1193>
- [5] Lestari RB, Kasih Y, Widagdo H. Coaching Inovasi Produk dan Strategi Pemasaran pada Industri Rumah Tangga Perajin Tempe di Kelurahan Bukit Sangkal Palembang. *Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*. 2022 Jan 16;1(2):54-60.
- [6] Hermayunita, H., Dini, R., Naibaho, N. H., Liansyah, M., & Rachmawati, D. W. (2023). Penyuluhan Proses Pembuatan Tempe Berbahan Dasar Kedelai. *Jurnal Bangun Abdimas*, 2(2), 162-167.
- Wisnujati, A., Wardana, L. K., & Ma'arif, S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Desa Banguntapan Bantul Melalui Pembuatan Unit Usaha Tempe Kedelai. *Journal of Community Development*, 5(1), 46-56.
- [7] Suprpto, H. A., & Saleh, S. (2022). The Role Community Consumption, Inflation and Human Development Index on Economic Growth In West Java. *International Journal of Multidisciplinary: Applied Business and Education Research*, 3(4), 579-584. Doi: [10.11594/ijmaber.03.04.10](https://doi.org/10.11594/ijmaber.03.04.10). <https://ijmaberjournal.org/index.php/ijmaber/article/view/367>
- [8] Sunarmintyastuti L, Suprpto HA. Pengembangan SDM melalui minat dan motivasi santriwati pada yayasan Taufidzul Qur'an Ar-rahmani di Ciputat Tangerang Selatan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*. 2020 Apr 2;6(2):104-9. <http://www.jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/286>
- [9] Suprpto HA, Vernia DM, Alifah S, Widiyanto S, Pamungkas AD, Fahrudin A. Penyuluhan Dan Penguatan Kewirausahaan Bagi Siswa Smk Al Farabi Bogor. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.

- 2022;3(3):2237-41. DOI:
<https://doi.org/10.31004/cdj.v3i3.14678>.
<https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/14678>
- [10] Suprpto HA. The Influence of Digital Literacy and Innovation on Entrepreneurial Interest In Vocational School Students in Depok City. JOEL [Internet]. 2021 Oct. 27 [cited 2025 Mar. 26];1(3):287-92. Available from:
<https://bajangjournal.com/index.php/JOEL/article/view/7172>
- [11] Pamungkas AD, Suendarti M, Alfari S, Habibah N, Fatihah A. Kemandirian Dan Penguatan Ekonomi Melalui Pembuatan Tempe Hygienis Pada Ponpes Daarussalaam Depok. Cdj [Internet]. 2024 Sep. 12 [cited 2025 Mar. 26];5(5):8604-9. Available from:
<https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/34497>
- [12] Ariestine, D. A. (2024, August). Penyuluhan Nutrisi Dan Pelatihan Pembuatan Tempe Untuk Pemberdayaan Lansia Produktif Di Posyandu Lansia Puskesmas Medan Sunggal. In *Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR)* (Vol. 5, No. 1, pp. 184-190).
- [13] Pratama, Y. M. S. (2019). *implementasi manajemen pendidikan kewirausahaan di madrasah aliyah negeri 3 madiun* (Doctoral dissertation, IAIN Ponorogo).
<https://etheses.iainponorogo.ac.id/8519/>
<https://talentaconfseries.usu.ac.id/anr/article/view/2160>
- [14] Mayarni M, Dharma AP, Suciati R, Tsurayya A, Setyawati RF, Yusuf AR, Azzahra AN. Pelatihan Pembuatan Tempe Dalam Meningkatkan Soft skills Peserta Didik SMA Muhammadiyah Cipanas. Ikra-Ith Abdimas. 2024 Feb 22;8(1):215-20. <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKRAITH-ABDIMAS/article/view/3194>