



Vol. 3, No. 3, Tahun 2026

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

AMPOEN

Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat



Diterbitkan oleh:
Universitas Serambi Mekkah - Banda Aceh

**Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian
Orientasi Masyarakat**

JURNAL AMPOEN

VOL. 3, NO. 3, TAHUN 2026

HALAMAN : 434-441

PENYULUHAN DIVERSIFIKASI MAKANAN OLAHAN TEMPE PADA PONPES TAHFIZUL QUR'AN

**HUGO ARIES SUPRAPTO¹, NUR RIZKIYAH², UKTI LUTVAIDAH³, TRI YUNI
SUSILOWATI⁴, DODY MARDANUS CANI⁵, ELVA HERLIANTI⁶**

**UNIVERSITAS INDRAPRASTA PGRI^{1,2,3,5,6}
POLITEKNIK JAKARTA INTERNASIONAL⁴**

Artikel di Jurnal AMPOEN

Tersedia di : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

DOI : <https://doi.org/10.32672/ampoen.v3i3.4262>

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini

APA : Suprpto, H. A., Rizkiyah, N., Lutvaidah, U., Susilowati, T. Y., Cani, D. M., & Herlianti, E. (2026). PENYULUHAN DIVERSIFIKASI MAKANAN OLAHAN TEMPE PADA PONPES TAHFIZUL QUR'AN. Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar Dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(3), 434-441. <https://doi.org/10.32672/ampoen.v3i3.4262>

Lainnya Kunjungi : <https://jurnal.serambimekkah.ac.id/index.php/ampoen>

Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (Jurnal AMPOEN): Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat dengan Visi "*Berdaya melalui Abdi, Merdeka dalam Publikasi*" sebagai platform bagi para pengabdi, peneliti, praktisi, dan akademisi untuk berbagi pengetahuan, pengalaman, dan hasil layanan yang berkontribusi terhadap pengembangan masyarakat di Indonesia. Berisi hasil-hasil kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat berupa penerapan berbagai bidang ilmu diantaranya pendidikan, ekonomi, agama, teknik, teknologi, pertanian, sosial humaniora, komputer, kesehatan dan lain sebagainya.

Semua artikel yang diterbitkan dalam jurnal ini dilindungi oleh hak cipta dan dilisensikan di bawah Lisensi Creative Commons 4.0 International License (CC-BY-SA) atau lisensi yang setara sebagai lisensi optimal untuk publikasi, distribusi, penggunaan, dan penggunaan ulang karya ilmiah.





PENYULUHAN DIVERSIFIKASI MAKANAN OLAHAN TEMPE PADA PONPES TAHFIZUL QUR'AN

**Hugo Aries Suprpto¹, Nur
Rizkiyah², Ukti Lutvaidah³,
Tri Yuni Susilowati⁴, Dody
Mardanus Cani⁵, Elva
Herlianti⁶**

- 1) Program Studi Teknik Industri,
Universitas Indraprasta PGRI,
Jakarta**
- 2) Program Studi Pendidikan
Biologi, Universitas Indraprasta
PGRI Jakarta**
- 3) Program Studi Sistem
Informasi, Universitas
Indraprasta PGRI Jakarta**
- 4) Program Studi Perhotelan,
Politeknik Jakarta
Internasional, Universitas
Indraprasta PGRI Jakarta**
- 5) Program Studi Manajemen
Ritel, Unniversitas Indraprasta
PGRI Jakarta**
- 6) Program Studi Manajemen
Ritel, Universitas Indraprasta
PGRI Jakarta**

Abstrak

Permasalahan rendahnya variasi pengolahan tempe yang menurunkan selera anak dan belum dimanfaatkannya potensi ekonomi produk olahan lokal mendorong pelaksanaan pengabdian di PONPES Tahfizul Quran Ciputat (Oktober–Desember 2025) dengan tujuan meningkatkan pengetahuan gizi serta keterampilan produksi tempe dan diversifikasi olahan menjadi nugget tempe. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi dan pengumpulan data awal, pelatihan kombinasi penjelasan langsung dan praktik berkelompok (5–6 orang) tentang pembuatan tempe tradisional dan formulasi nugget tempe, serta kegiatan pasca pelatihan berupa evaluasi organoleptik, penilaian keterampilan, dan pelatihan pemasaran sederhana (pengemasan, labeling, penentuan harga). Hasil terukur menunjukkan bahwa 45 santriwati peserta berhasil menguasai tahapan produksi tempe (perendaman, penggilingan, inokulasi, fermentasi) dan menghasilkan nugget tempe dengan penerimaan organoleptik yang baik oleh panel internal serta pengurus pondok; seluruh peserta mampu memproduksi produk akhir secara mandiri pada sesi praktik. Selain peningkatan keterampilan teknis, intervensi menghasilkan dokumentasi prosedur, demonstrasi uji pasar pada acara penutupan, dan keterampilan dasar pemasaran yang memberikan dasar bagi pengembangan usaha skala pondok. Temuan ini mendukung efektivitas pendekatan pelatihan praktik dalam meningkatkan akses pangan bergizi dan potensi pemberdayaan ekonomi berbasis olahan tempe di lingkungan pesantren.

Kata Kunci: diversifikasi; makanan olahan; tempe

Abstract

The problem of low variations in tempeh processing that stimulate children's appetite and the unexploited economic potential of local food products prompted the implementation of community service at the Tahfizul Quran Islamic Boarding School in Ciputat (October–December 2025) with the aim of improving nutritional knowledge and skills in tempeh production and food diversification into tempeh nuggets. The methods used included socialization and initial data collection, training combining direct explanations and group practice (5–6 people) on traditional tempeh making and tempeh nugget formulation, as well as post-training activities in the form of organoleptic evaluation, skills assessment, and simple marketing training (packaging, labeling, pricing). Measurable results showed that 45 participating female students successfully mastered the stages of tempeh production (soaking,





*** Email Korespodensi:**

bapak.aries@gmail.com

Riwayat Artikel

Penyerahan : 23-02-2026
Diterima : 03-03-2026
Diterbitkan : 05-03-2026

milling, inoculation, fermentation) and produced tempeh nuggets with good organoleptic acceptance by the internal panel and the boarding school administrators; all participants were able to produce the final product independently during the practical session. In addition to improving technical skills, the intervention resulted in procedural documentation, accurate market testing at the closing of the event, and basic marketing skills that provide a foundation for developing a boarding school-scale business. These findings support the effectiveness of the training approach implemented in increasing access to nutritious food and the potential for economic empowerment based on processed tempeh in Islamic boarding schools.

Keywords: diversification; processed food; tempeh

PENDAHULUAN

Permasalahan gizi dan pola konsumsi pangan di kalangan anak-anak dan remaja menjadi perhatian penting dalam upaya peningkatan kualitas hidup dan kesehatan masyarakat. Di lingkungan pondok pesantren tahfizul Qur'an, keberadaan santri yang mayoritas adalah anak-anak dan remaja menuntut perhatian khusus terhadap kecukupan nutrisi yang mendukung pertumbuhan, perkembangan kognitif, dan daya tahan tubuh. Meskipun tempe sebagai produk olahan kedelai memiliki kandungan gizi yang lengkap berupa protein, vitamin B, asam lemak, antioksidan, dan komponen nutrisi lain yang bermanfaat, pemanfaatannya dalam pola makan sehari-hari seringkali terbatas pada bentuk tradisional yang kurang menarik bagi anak-anak, seperti digoreng atau disajikan sebagai lauk sederhana. Kebiasaan penyajian tempe yang monoton ini berisiko menurunkan selera makan anak sehingga potensi pemenuhan kebutuhan protein dan mikronutrien dari bahan lokal yang melimpah tidak tercapai secara optimal (Tuslinah & Pratita, 2024; Jalantina et al., 2024).

Fenomena rendahnya variasi pengolahan tempe tidak hanya berdampak pada aspek gizi, tetapi juga pada aspek ekonomi dan pemberdayaan masyarakat. Diversifikasi produk olahan tempe menjadi aneka produk bernilai jual tinggi dapat meningkatkan daya tarik konsumsi serta membuka peluang ekonomi bagi masyarakat pengrajin tempe dan pelaku usaha pangan lokal (Jalantina et al., 2024). Pengalaman kegiatan pemberdayaan di beberapa komunitas menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan terhadap pengrajin tempe memberikan manfaat langsung, meningkatkan keterampilan produksi, serta harapan agar kegiatan serupa menggunakan bahan baku dan teknik yang lebih beragam untuk menciptakan nilai tambah (Priyanto & Djajati, 2018). Oleh karena itu, intervensi yang menggabungkan aspek gizi, inovasi produk, dan pemberdayaan ekonomi sangat relevan terutama di lingkungan pesantren yang memiliki struktur kolektif dan potensi skala konsumsi yang besar.

Masalah kurangnya minat konsumsi tempe pada anak-anak juga dapat dikaitkan dengan rendahnya pengetahuan pengasuh dan orang tua mengenai nilai gizi serta cara penyajian yang menarik dan sesuai selera anak. Kurangnya pengetahuan ini turut menjadi faktor penyebab terjadinya kekurangan gizi pada anak, termasuk stunting dan gizi buruk, yang masih ditemukan di berbagai komunitas mitra (Adam & Ralle, 2024; Kurnianingsih et al., 2021). Temuan bahwa produk olahan tempe seperti abon tempe mendapat respons positif dari ibu balita dan kader posyandu menunjukkan potensi besar produk olahan tempe yang diformulasikan secara tepat untuk meningkatkan asupan gizi masyarakat (Adam & Ralle, 2024). Namun implementasi dan penyebaran inovasi produk tersebut memerlukan strategi penyuluhan yang efektif agar dapat diadopsi oleh institusi seperti pondok pesantren.

Pondok pesantren tahfizul Qur'an sebagai institusi pendidikan keagamaan memiliki karakteristik khusus: pola makan kolektif, adanya pengasuh atau pengelola dapur, serta kesempatan pendidikan nonformal yang dapat dimanfaatkan untuk program penyuluhan dan praktik pengolahan pangan. Dengan memanfaatkan sumberdaya lokal berupa kedelai dan pengetahuan kuliner tradisional, diversifikasi produksi tempe menjadi bentuk makanan kekinian seperti nugget tempe dapat menjadi solusi ganda: meningkatkan asupan protein dan mikronutrien bagi santri sekaligus menambah variasi rasa dan bentuk yang menarik bagi anak-anak (Tuslinah & Pratita, 2024). Nugget tempe sebagai inovasi pangan memiliki keunggulan kandungan protein, asam lemak, vitamin, dan mineral yang sesuai untuk konsumsi anak-anak dan orang dewasa sehingga layak dimasukkan dalam menu harian pondok pesantren (Tuslinah & Pratita, 2024).

Namun, keterbatasan pengetahuan teknis tentang pengolahan, pengemasan, dan penerapan standar higiene serta akses terhadap bahan pendukung menjadi hambatan yang harus diatasi. Kegiatan penyuluhan yang terstruktur akan membantu meningkatkan kapasitas pengelola dapur dan santri dalam menghasilkan produk

olahan tempe yang aman, bergizi, dan menarik. Teknik diversifikasi yang diajarkan juga perlu mempertimbangkan aspek kesukaan konsumen lokal, nilai ekonomi, dan potensi pemasaran skala kecil sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi tetapi juga berkelanjutan secara ekonomi (Jalantina et al., 2024; Priyanto & Djajati, 2018).

Dalam konteks pencegahan stunting dan perbaikan status gizi anak, penting pula menanamkan pengetahuan gizi kepada pengasuh dan santri melalui pendekatan yang mudah dipahami serta aplikatif. Penelitian menunjukkan perlunya tambahan pengetahuan tentang gizi balita dan penyediaan makanan tambahan berbasis produk pertanian lokal yang melimpah, misalnya ubi jalar dan olahan kedelai, sebagai strategi komplementer untuk meningkatkan asupan gizi anak usia sekolah dan balita (Adam & Ralle, 2024; Kurnianingsih et al., 2021). Penyuluhan yang menggabungkan aspek edukasi gizi dan praktik pembuatan produk olahan tempe modern di pondok pesantren diharapkan dapat memperbaiki pemahaman, meningkatkan keterampilan, dan mendorong perubahan perilaku konsumsi yang lebih sehat.

Secara keseluruhan, latar belakang kebutuhan penyuluhan diversifikasi makanan olahan tempe pada pondok pesantren tahfizul Qur'an didasari oleh: tingginya potensi gizi tempe namun rendahnya variasi sajian yang menarik bagi anak; kebutuhan pemberdayaan pengrajin dan pengelola makanan untuk menciptakan produk bernilai tambah; serta urgensi peningkatan pengetahuan gizi untuk mencegah masalah gizi seperti stunting. Intervensi yang dirancang untuk meningkatkan kapasitas teknis pengolahan tempe menjadi produk seperti nugget tempe, mengenalkan teknik penyajian menarik, serta memberikan edukasi gizi praktis kepada pengelola pondok dan santri diharapkan mampu menjawab persoalan tersebut. Dukungan bukti dari studi mengenai manfaat inovasi produk olahan tempe dan hasil positif kegiatan pemberdayaan mendukung pelaksanaan program penyuluhan ini sebagai upaya strategis untuk meningkatkan gizi, kesehatan, dan kesejahteraan

ekonomi komunitas pesantren (Tuslinah & Pratita, 2024; Priyanto & Djajati, 2018; Adam & Ralle, 2024; Jalantina et al., 2024; Kurnianingsih et al., 2021).

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian disusun secara berurutan dari persiapan hingga evaluasi akhir untuk memastikan transfer pengetahuan dan keterampilan yang efektif kepada 45 santriwati di PONPES Tahfizul Quran Ciputat. Kegiatan dilaksanakan selama Oktober–Desember 2025. Pada tahap awal dilakukan sosialisasi kepada pengurus pondok dan santriwati mengenai tujuan, manfaat, serta jadwal kegiatan. Sosialisasi ini juga mencakup pengumpulan data awal terkait kebiasaan konsumsi, preferensi rasa, dan kondisi dapur pondok untuk menyesuaikan pelatihan. Persiapan logistik meliputi penyusunan modul praktis, pengadaan bahan baku (kedelai, tepung, bumbu, bahan pelapis), alat produksi sederhana (penggiling, wadah pencampur, loyang, penggorengan sehat), serta alat penyajian dan pengemasan. Tim pengabdian menyiapkan bahan ajar bergambar dan lembar kerja praktik untuk memudahkan pembelajaran bagi santriwati beragam tingkat keterampilan.

Pelaksanaan inti kegiatan dilakukan dalam beberapa sesi berturut-turut yang menggabungkan penjelasan langsung dan praktik pembuatan tempe serta pengolahan lanjutan menjadi nugget tempe. Setiap sesi dimulai dengan ceramah singkat tentang manfaat gizi tempe dan prinsip hygiene pangan, diikuti demonstrasi langkah demi langkah pembuatan tempe—termasuk perendaman, penggilingan, inokulasi ragi, dan fermentasi—serta teknik pengecekan mutu sederhana. Sesi berikutnya difokuskan pada formulasi nugget tempe modern: pengolahan bahan baku, pencampuran, pembentukan, pelapis, penggorengan/pemanggangan, dan penyimpanan. Praktik dilakukan secara kelompok kecil (5–6 orang) agar setiap peserta memperoleh pengalaman langsung. Tim fasilitator memberikan bimbingan teknis, troubleshooting, dan penekanan pada sanitasi, gizi porsi anak, serta variasi rasa yang disukai anak-anak.

Pasca kegiatan difokuskan pada evaluasi dan pemasaran produk. Evaluasi meliputi penilaian keterampilan praktik melalui observasi dan penilaian produk akhir (keseragaman, tekstur, rasa), serta kuesioner kepuasan santriwati dan pengelola dapur. Hasil evaluasi dianalisis untuk menentukan kebutuhan tindak lanjut. Untuk aspek pemasaran, dilakukan pelatihan singkat packaging sederhana, labeling bergizi, penentuan harga pokok, dan strategi pemasaran skala pondok (penyajian menu harian, penjualan kantin, serta uji coba penawaran ke wali santri). Produk hasil pelatihan didemonstrasikan dalam acara penutupan untuk pengurus pondok dan perwakilan wali, sekaligus sebagai wahana uji pasar awal. Dokumentasi setiap tahap disimpan sebagai bahan laporan dan referensi untuk replikasi program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian di PONPES Tahfizul Quran Ciputat selama Oktober–Desember 2025 menghasilkan serangkaian capaian yang mencerminkan keberhasilan transfer pengetahuan dan keterampilan terkait pembuatan tempe dan diversifikasi olahan menjadi nugget tempe kepada 45 santriwati. Dari tahap sosialisasi hingga evaluasi akhir, interaksi langsung antara tim fasilitator dan peserta serta praktik berulang memberikan pengalaman belajar yang aplikatif sehingga mayoritas peserta mampu mengikuti seluruh alur proses produksi tempe tradisional—mulai perendaman, penggilingan, inokulasi ragi, hingga fermentasi—serta memahami indikator mutu sederhana. Kemampuan teknis ini konsisten dengan tujuan kegiatan untuk meningkatkan pemahaman proses produksi pangan fungsional dari kacang-kacangan sebagai sumber protein alternatif (Kurnianingsih et al., 2021).

Dalam sesi pengolahan lanjutan, santriwati berhasil memproduksi nugget tempe dengan tahapan formulasi, pencetakan, pelapisan, dan pengolahan akhir (penggorengan atau pemanggangan). Hasil produk menunjukkan tekstur dan rasa yang diterima baik oleh panel internal dan pengelola pondok; observasi praktik dan penilaian

produk akhir mengindikasikan adanya peningkatan keterampilan kelompok kecil selama sesi praktek, dimana pendekatan kelompok 5–6 orang terbukti efektif untuk memberikan pengalaman langsung sekaligus memfasilitasi troubleshooting. Penerimaan produk ini sejalan dengan temuan bahwa inovasi olahan tempe seperti nugget dapat meningkatkan selera konsumsi anak dan cocok untuk dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang dewasa karena kandungan protein, asam lemak, vitamin, dan mineralnya (Tuslinah & Pratita, 2024; Jalantina et al., 2024).



Gamabr 1. Foto Bersama Tim Kegiatan

Evaluasi organoleptik sederhana yang dilakukan selama penutupan menunjukkan tingkat kesukaan yang baik; komentar peserta dan pengurus mengarah pada preferensi rasa gurih-rempah dan tekstur padat-empuk, hal yang mendukung literatur mengenai potensi produk olahan tempe memperoleh acceptability tinggi bila diformulasikan sesuai selera lokal (Adam & Ralle, 2024). Temuan ini menguatkan argumen bahwa diversifikasi bentuk dan rasa tempe penting untuk mengatasi penurunan selera yang terjadi bila tempe hanya disajikan dalam bentuk tradisional gorengan (Tuslinah & Pratita, 2024). Selain aspek sensoris, praktik higienis dan teknik penyimpanan yang diajarkan meningkatkan pemahaman peserta tentang keamanan pangan sehingga produk yang

dihasilkan lebih layak dikonsumsi dan berpotensi dipasarkan dalam skala pondok (Suprpto, H. A dkk, 2025).

Dari sisi pemberdayaan ekonomi, peserta menunjukkan antusiasme untuk mengembangkan produk sebagai sumber penghasilan tambahan bagi pondok. Pelatihan singkat mengenai pengemasan sederhana, labeling gizi, dan penentuan harga pokok memberi gambaran praktis untuk memulai penjualan di kantin pondok atau untuk uji pasar ke wali santri. Hal ini sejalan dengan studi yang menyatakan diversifikasi hasil olahan tempe dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat dan memberikan peluang pemasaran bagi pengrajin tempe (Jalantina et al., 2024; Priyanto & Djajati, 2018). Pengalaman kegiatan serupa di komunitas lain juga menunjukkan manfaat langsung bagi pengrajin dan harapan untuk variasi bahan dan produk lebih banyak, yang menjadi dasar rekomendasi untuk perluasan materi pengabdian berikutnya (Priyanto & Djajati, 2018).



Gambar 2. Proses Pembutana Tempe

Meskipun capaian teknis dan penerimaan produk cukup baik, evaluasi juga mengidentifikasi beberapa tantangan yang perlu ditindaklanjuti. Pertama, ketersediaan bahan baku dan alat produksi yang memadai masih menjadi kendala bagi keberlanjutan produksi skala kecil di pondok; stok bahan berkualitas dan alat sederhana yang

lebih tahan lama diperlukan agar proses produksi dapat dilakukan rutin. Kedua, pengetahuan lanjutan tentang penghitungan biaya produksi dan strategi pemasaran perlu diperkuat agar inisiatif ekonomi tidak hanya bersifat prototip tetapi berkelanjutan. Ketiga, meskipun santriwati memahami prinsip gizi dasar, perlu ada penajaman edukasi gizi yang difokuskan pada pencegahan stunting dan gizi buruk, mengingat temuan bahwa kurangnya pengetahuan pengasuh dan keterbatasan ekonomi merupakan faktor penyebab masalah gizi pada anak (Adam & Ralle, 2024; Kurnianingsih et al., 2021). Upaya lanjutan untuk mengintegrasikan produk olahan tempe dalam menu harian dan program makanan tambahan di pondok dapat memberikan dampak gizi yang lebih nyata (Sandiar, L., dkk 2024).

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini membuktikan bahwa pendekatan kombinasi penjelasan langsung dan praktik berkelompok efektif dalam meningkatkan keterampilan produksi tempe dan nugget tempe pada populasi santriwati. Hasil menunjukkan potensi ganda: peningkatan akses pangan bergizi berbasis sumber daya lokal serta peluang pemberdayaan ekonomi di tingkat pondok. Rekomendasi berdasarkan temuan adalah: penyediaan dukungan bahan dan alat lanjutan, pelatihan berkelanjutan pada manajemen usaha kecil dan pemasaran, serta penguatan modul edukasi gizi untuk memaksimalkan kontribusi olahan tempe terhadap perbaikan status gizi anak di lingkungan pesantren (Tuslinah & Pratita, 2024; Priyanto & Djajati, 2018; Adam & Ralle, 2024; Jalantina et al., 2024; Kurnianingsih et al., 2021).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di PONPES Tahfizul Quran Ciputat yang berlangsung Oktober–Desember 2025 berhasil mencapai tujuan utama yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan santriwati dalam produksi tempe dan diversifikasi olahan menjadi nugget tempe serta mendorong potensi pemberdayaan ekonomi berbasis pangan lokal. Secara teknis, 45 santriwati menunjukkan kemampuan praktis mulai dari tahap perendaman dan penggilingan kedelai, inokulasi dan fermentasi

tempe, hingga formulasi, pencetakan, pelapisan, dan pengolahan akhir nugget tempe. Kemampuan ini menandakan tercapainya tujuan transfer keterampilan produksi pangan fungsional yang relevan sebagai sumber protein alternatif. Penerimaan organoleptik terhadap nugget tempe yang dihasilkan menunjukkan bahwa diversifikasi bentuk dan rasa terbukti meningkatkan daya tarik konsumsi dibandingkan sajian tempe tradisional, sehingga tujuan meningkatkan minat konsumsi anak terhadap sumber protein lokal juga tercapai. Di aspek edukasi gizi, intervensi berhasil menanamkan pemahaman dasar mengenai kandungan gizi tempe, prinsip higienitas pangan, dan pentingnya variasi menu untuk mencegah penurunan selera makan anak. Hal ini mendukung tujuan perbaikan perilaku konsumsi di lingkungan pondok, yang pada jangka panjang diharapkan berkontribusi terhadap upaya pencegahan masalah gizi. Dari sisi pemberdayaan ekonomi, peserta memperoleh pengetahuan awal mengenai packaging sederhana, labeling gizi, dan perhitungan harga pokok sehingga tercapai tujuan memberikan bekal keterampilan untuk potensi usaha skala pondok. Dokumentasi dan demonstrasi produk pada acara penutupan juga berhasil menguji minat pasar lokal berupa pengurus pondok dan wali santri. Meski tujuan utama tercapai, sejumlah kebutuhan lanjutan teridentifikasi, antara lain ketersediaan bahan dan alat yang lebih stabil, pendalaman manajemen usaha kecil, dan edukasi gizi yang lebih fokus pada pencegahan stunting. Secara keseluruhan, program ini berhasil mewujudkan tujuan yang direncanakan sebagai langkah awal yang kuat untuk replikasi dan skala lanjut, serta membuka peluang peningkatan gizi dan ekonomi berbasis olahan tempe di lingkungan pesantren. erisi berbagai kesimpulan yang diambil berdasarkan tujuan kegiatan pengabdian. Kesimpulan harus menjelaskan tingkat keberhasilan program pengabdian yang telah dilakukan (terukur). Bagian akhir dapat ditambahkan saran kegiatan pengabdian selanjutnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada ketua pondok Tahfizul Quran ciputat, dan para satriwati yang mau berpartisipasi pada kegiatan penyuluhan.

DAFTAR PUSTAKA

- ACHDIAT, M., LIBERNA, H., RIZKIYAH, N., NURISMAN, H., WIDIYARTO, S., SUPRPTO, H. A., ... & SARING, S. (2025). INTEGRATING DESIGN THINKING INTO ENTREPRENEURSHIP EDUCATION: A LEARNING FRAMEWORK FOR VOCATIONAL HIGH SCHOOL STUDENTS. *AL-ISHLAH: JURNAL PENDIDIKAN*, 17(1), 1102-1111.
- ADAM, A. M. T., & RALLE, A. (2024). PEMBERDAYAAN IBU BALITA DAN KADER POSYANDU MELALUI PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN ABON TEMPE UNTUK MENCEGAH STUNTING. *ABDIMAS GALUH*, 6(1), 304-316.
- JALANTINA, D. I. K., MINARSIH, M. M., FATMASARI, D., & JULIANI, R. D. (2024). DIVERSIFIKASI PRODUK HASIL OLAHAN TEMPE SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT KELURAHAN BANDUNGREJO, KECAMATAN MRANGGEN KABUPATEN DEMAK. *CELEBES JOURNAL OF COMMUNITY SERVICES*, 3(1), 87-98.
- KURNIANINGSIH, RINA, KURNIASIH SUKENTI, AND NUR INDAH JULISANIAH. "DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN KACANG LOKAL LOMBOK MENJADI PANGAN FUNGSIONAL DI DESA UBUNG LOMBOK TENGAH." *JURNAL PENGABDIAN MAGISTER PENDIDIKAN IPA 4.4* (2021): 285-289.
- PRIYANTO, A. D., & DJAJATI, S. (2018). PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN TEMPE PADA PENGRAJIN TEMPE DI DESA PAREREJO KECAMATAN PURWODADI KABUPATEN PASURUSAN. *JOURNAL OF SCIENCE AND SOCIAL DEVELOPMENT*, 1(2), 46-52.
- SUPRPTO, H. A., PRABOWO, H. A., NURISMAN, H., SETYASTANTO, A. M., LEKSONO, A. W., & ALIFAH, S. (2025). MENINGKATKAN KETERAMPILAN MANAJEMEN RETAIL: PELATIHAN UNTUK PEMBERDAYAAN MASYARAKAT. *ABDIMAS: JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 2(1), 8-16.
- SANDIAR, L., SUPRPTO, H. A., NURISMAN, H., & JULIANTI, D. T. (2024). STRATEGI PEMASARAN RITEL UNTUK MENINGKATKAN DAYA BELI PELANGGAN (STUDI KASUS TOKO DI KABUPATEN BEKASI). *WARTA DHARMAWANGSA*, 18(2), 573-579.
- SUPRPTO, H. A., WIDIYARTO, S., RIZKIYAH, N., NURISMAN, H., MEGAYANTI, W., VERNIA, D. M., ... & SUMADYO, B. (2024). INTRODUCTION TO ENTREPRENEURSHIP BASED ON ETHNOPEDAGOGY IN THE NGETAU TRADITION FOR ELEMENTARY



SCHOOL STUDENTS. *STUDIES IN LEARNING AND TEACHING*, 5(3), 720-733.

SUPRPTO, H. A., RIZKIYAH, N., VERNIA, D. M., PARABOWO, H. A., WIDIYARTO, S., SETIAWAN, R., & RIYONO, B. (2025). BISNIS DAN KEWIRAUSAHAAN: UPAYA DALAM MEMBENTUK KEMANDIRIAN ANAK. *JURNAL OBSESI: JURNAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI*, 9(3), 939-948.

TUSLINAH, L., & PRATITA, A. T. (2024, DECEMBER). PENYULUHAN DAN PEMBERDAYAAN ORANG TUA ANAK-ANAK BINAAN LKSA AMANAH MELALUI DIVERSIFIKASI PEMBUATAN NUGGET TEMPE. IN *BAKTI TUNAS HUSADA CONFERENCE SERIES* (VOL. 2, PP. 36-41).