

Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Inovasi Produk Kuliner Sehat Berbasis Bahan Pangan Lokal untuk Penguatan Usaha Mikro Berkelanjutan

Noor Fadilah Romadhani ^{1*}, Nur Anny S. Taufieq ², Dwi Wahyuni Aprianti ³, Irma Aswani Ahmad ⁴, Husnirrahman J ⁵

¹⁻⁵ Universitas Negeri Makassar

* noor.fadilah@unm.ac.id

Abstrak

Kelompok Pelopor Persatuan Lingkar Orang Tua Siswa Peduli Pendidikan Sekolah Dasar Islam Hartaco Indah Kota Makassar memiliki potensi mengembangkan usaha kuliner berbasis pangan lokal, namun masih menghadapi keterbatasan dalam pengolahan produk, diversifikasi pangan, keamanan pangan, pengemasan, dan kewirausahaan. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner sehat, mendorong diversifikasi produk yang bernilai ekonomi, serta memperkuat kapasitas kewirausahaan untuk mendukung usaha mikro yang berkelanjutan. Metode pelaksanaan meliputi persiapan, penyuluhan, pelatihan, demonstrasi, praktik pembuatan nugget tempe sehat dan steak tempe, penerapan teknologi sederhana, pendampingan, serta evaluasi melalui *pre-test*, *post-test*, dan observasi praktik. Kegiatan diikuti oleh 15 anggota kelompok mitra. Hasil menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan dari 67% menjadi 87%, kemampuan diversifikasi produk dari 66% menjadi 85%, dan kapasitas kewirausahaan dari 68% menjadi 88%. Evaluasi praktik memperoleh rata-rata 90% dengan kategori sangat baik, serta seluruh peserta mampu menghasilkan dua produk inovatif dan menerapkan teknik pengemasan yang lebih baik. Program ini menghasilkan model pemberdayaan berbasis partisipasi masyarakat yang mengintegrasikan edukasi gizi, inovasi pangan lokal, teknologi tepat guna, dan penguatan kewirausahaan sebagai pendekatan berkelanjutan dalam meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat, pangan lokal, kuliner sehat, diversifikasi pangan, usaha mikro

Pendahuluan

Pangan lokal merupakan salah satu sumber daya strategis yang berperan penting dalam mewujudkan ketahanan pangan, peningkatan kualitas gizi masyarakat, serta penguatan ekonomi keluarga (Firdaus et al., 2025). Diversifikasi pangan berbasis bahan lokal tidak hanya mendukung pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga mampu menciptakan nilai tambah melalui pengembangan produk pangan inovatif yang memiliki daya saing di pasar (Widyawaty, 2024). Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat

terhadap pola konsumsi sehat, permintaan terhadap produk pangan yang bergizi, aman, dan praktis juga mengalami peningkatan. Kondisi tersebut membuka peluang bagi kelompok masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, untuk mengembangkan usaha mikro berbasis kuliner sehat yang memanfaatkan bahan pangan lokal.

Salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar adalah tempe, yaitu produk fermentasi kedelai yang merupakan warisan kuliner Indonesia. Tempe mengandung protein nabati berkualitas tinggi, serat pangan, vitamin B kompleks, mineral, dan senyawa bioaktif hasil fermentasi yang berperan dalam meningkatkan kesehatan tubuh (Rizzo, 2024). Proses fermentasi juga meningkatkan daya cerna protein dan ketersediaan zat gizi dibandingkan kedelai segar (Tamam, 2022). Selain memiliki kandungan gizi yang baik, tempe merupakan bahan pangan yang relatif murah, mudah diperoleh, dan berpotensi diolah menjadi berbagai produk kuliner sehat yang bernilai ekonomi tinggi.

Di Kota Makassar, gaya hidup praktis mendorong konsumsi makanan cepat saji dan jajanan instan yang tinggi. Namun, sebagian besar produk ini kurang memperhatikan gizi seimbang, keamanan pangan, serta bahan baku sehat. Kondisi ini berpotensi menimbulkan berbagai permasalahan kesehatan masyarakat, terutama pada anak usia sekolah yang cenderung mengonsumsi makanan praktis dengan kandungan gula, garam, dan lemak yang tinggi. Tingginya konsumsi gula, garam, dan lemak, serta rendahnya konsumsi buah, sayur, dan sumber protein berkualitas berkontribusi pada beban ganda malnutrisi: kekurangan gizi, stunting, sekaligus obesitas dan penyakit tidak menular. Rendahnya literasi gizi pada individu dan komunitas menghambat pilihan pangan tepat (Maharani & Kurniasari, 2022; Ayuningtyas et al., 2025). Kondisi ini semakin diperburuk oleh ketidakcukupan asupan nutrisi esensial, seperti vitamin D, kalium, dan serat pada kalangan anak-anak, sementara konsumsi lemak jenuh dan natrium justru melampaui rekomendasi (Ulfah et al., 2025).

Mitra kegiatan ini adalah Kelompok Pelopor (Persatuan Lingkar Orang Tua Siswa Peduli Pendidikan) UPT SPF SDI Hartaco Indah Kota Makassar, yang beranggotakan 15 ibu rumah tangga yang aktif mendukung berbagai kegiatan sekolah serta mengelola toko sekolah sebagai unit usaha bersama. Namun, berdasarkan hasil observasi dan diskusi awal dengan mitra, keuntungan toko masih digunakan untuk mendukung operasional sekolah sehingga belum memberikan manfaat ekonomi secara langsung bagi anggota kelompok. Di sisi lain, kelompok memiliki motivasi tinggi untuk mengembangkan usaha kuliner, namun masih menghadapi keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pangan lokal menjadi produk yang inovatif dan bernilai jual.

Hasil identifikasi kebutuhan menunjukkan beberapa persoalan utama yang dihadapi mitra. Pertama, sebagian besar mitra belum memiliki keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner sehat yang mengikuti tren pasar. Kedua, diversifikasi produk masih sangat terbatas sehingga produk yang dihasilkan belum memiliki nilai tambah yang optimal. Ketiga, pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi pangan, keamanan pangan, teknik pengemasan, serta pemasaran produk masih rendah. Keempat, kelompok belum memiliki peralatan produksi yang memadai untuk mendukung proses produksi yang efisien dan memenuhi prinsip keamanan pangan. Kondisi tersebut menyebabkan peluang usaha berbasis pangan lokal belum dapat dimanfaatkan secara maksimal.

Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian melaksanakan program Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Inovasi Produk Kuliner Sehat Berbasis Bahan Pangan Lokal untuk Penguatan Usaha Mikro Berkelanjutan. Program ini dirancang melalui kegiatan penyuluhan, pelatihan, praktik langsung, penerapan teknologi sederhana, serta pendampingan usaha. Produk yang dikembangkan berupa nugget tempe sehat dan steak tempe, yang dipilih karena memiliki kandungan gizi tinggi, mudah diproduksi, dan berpotensi diterima oleh berbagai kelompok konsumen.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Pelopor dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner sehat, menghasilkan diversifikasi produk berupa nugget tempe sehat dan steak tempe, serta memperkuat kapasitas kewirausahaan melalui pelatihan pengemasan, pemasaran, dan pendampingan usaha sehingga terbentuk usaha mikro berbasis komunitas yang berkelanjutan.

Program ini diharapkan memberikan manfaat berupa meningkatnya keterampilan dan kemandirian ekonomi anggota kelompok, bertambahnya diversifikasi produk kuliner sehat berbasis pangan lokal, serta terbentuknya model pemberdayaan masyarakat yang dapat direplikasi pada kelompok masyarakat lain. Selain itu, kegiatan ini diharapkan mendukung peningkatan konsumsi pangan sehat sekaligus memperkuat pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di UPT SPF SDI Hartaco Indah, Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Lokasi ini dipilih karena merupakan tempat aktivitas Kelompok Pelopor (Persatuan Lingkar Orang Tua Siswa Peduli Pendidikan) sekaligus memiliki fasilitas toko sekolah yang berpotensi dikembangkan sebagai media pemasaran produk kuliner sehat. Kegiatan dilaksanakan pada 25 Juli 2026, sedangkan proses persiapan, koordinasi, penyusunan materi, dan evaluasi dilakukan sesuai tahapan program pengabdian yang telah direncanakan dimulai sejak April 2026.

Mitra kegiatan adalah Kelompok Pelopor (Persatuan Lingkar Orang Tua Siswa Peduli Pendidikan) UPT SPF SDI Hartaco Indah Kota Makassar yang terdiri atas 15 orang ibu rumah tangga yang aktif mendukung kegiatan sekolah. Kelompok ini dipilih melalui koordinasi dengan pihak sekolah dan ketua kelompok berdasarkan hasil observasi awal yang menunjukkan bahwa anggota memiliki minat mengembangkan usaha kuliner, namun masih mengalami keterbatasan dalam pengolahan pangan lokal, inovasi produk, keamanan pangan, pengemasan, dan pemasaran. Selain itu, kelompok telah memiliki potensi pasar melalui toko sekolah, namun pemanfaatannya belum diarahkan untuk pengembangan usaha kuliner yang memberikan manfaat ekonomi kepada anggota.

Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif (*participatory approach*), yaitu melibatkan mitra secara aktif pada seluruh tahapan kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Tahapan kegiatan terdiri atas: 1) Tahap Persiapan, diawali dengan koordinasi bersama pihak sekolah dan pengurus Kelompok Pelopor untuk mengidentifikasi kebutuhan, menyepakati jadwal pelaksanaan, serta menyiapkan materi,

alat, dan bahan pelatihan; 2) Tahap Penyuluhan diberikan untuk meningkatkan pemahaman peserta mengenai potensi pangan lokal sebagai sumber ekonomi keluarga, manfaat gizi tempe, prinsip keamanan pangan dan sanitasi produksi, peluang usaha kuliner sehat dan teknik pengemasan dan pemasaran produk. Penyampaian materi dilakukan menggunakan media presentasi, poster edukasi, dan booklet agar mudah dipahami peserta; 3) Tahap Pelatihan dan Demonstrasi, dilakukan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung. Peserta dilatih mengolah bahan pangan lokal menjadi dua produk inovatif, yaitu nugget tempe sehat dan steak tempe, mulai dari pemilihan bahan baku, formulasi, proses pengolahan, hingga pengemasan produk. Tim juga mendemonstrasikan penggunaan peralatan produksi agar peserta mampu menghasilkan produk yang higienis dan berkualitas; 4) Tahap Pendampingan, setelah praktik, peserta memperoleh pendampingan dalam proses produksi, pengemasan, penyusunan label produk, serta strategi pemasaran sederhana melalui toko sekolah, lingkungan sekitar dan melalui media sosial. Pendampingan bertujuan memastikan peserta mampu menerapkan keterampilan yang telah diperoleh secara mandiri; 5) Tahap penerapan teknologi, dilakukan melalui penggunaan *food steamer* untuk proses pengukusan yang lebih sehat, dan *heat sealer* untuk menghasilkan kemasan yang lebih higienis dan menarik. Teknologi ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas produk sekaligus memperpanjang daya simpan produk.

Indikator keberhasilan antara lain: 1) Seluruh peserta mengikuti kegiatan sampai selesai; 2) Terdapat minimal 70% peningkatan pengetahuan peserta memahami materi pengolahan pangan lokal, keamanan pangan, dan kewirausahaan; 3) Terdapat minimal 70% peningkatan keterampilan peserta mempraktikkan pembuatan nugget tempe sehat dan steak tempe secara mandiri; 4) Terbentuk minimal 2 produk kuliner sehat berbasis pangan lokal; dan 5) Produk memiliki kemasan dan label yang lebih higienis serta menarik.

Evaluasi dilakukan menggunakan pendekatan kuantitatif dan kualitatif pada setiap tahapan kegiatan. Evaluasi pengetahuan dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta mengenai gizi, keamanan pangan, dan kewirausahaan. Evaluasi keterampilan dilakukan menggunakan lembar observasi selama praktik pembuatan produk dengan menilai kemampuan peserta dalam pemilihan bahan, teknik pengolahan, penggunaan peralatan, penerapan higiene dan sanitasi, serta teknik pengemasan. Selain itu, evaluasi kepuasan peserta dilakukan melalui angket untuk memperoleh umpan balik terhadap materi, metode pelatihan, dan pendampingan. Evaluasi keberlanjutan dilakukan melalui monitoring pascapelatihan terhadap pemanfaatan peralatan produksi, keberlanjutan pembuatan produk, dan pemanfaatan toko sekolah sebagai media pemasaran.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada seluruh anggota Kelompok Pelopor mengenai pentingnya diversifikasi pangan lokal dan peluang pengembangan usaha kuliner sehat. Selanjutnya dilakukan identifikasi potensi bahan pangan lokal yang mudah diperoleh di Kota Makassar, dengan tempe dipilih sebagai bahan utama karena kandungan protein tinggi, harga terjangkau, serta mudah diolah menjadi berbagai produk inovatif.

Kegiatan inti berupa pelatihan pengolahan pangan dilakukan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung. Peserta memperoleh materi mengenai pemilihan bahan baku, teknik pengolahan yang higienis, formulasi produk, hingga pengemasan yang memenuhi prinsip keamanan pangan. Produk yang dipraktikkan meliputi nugget tempe sehat dan steak tempe. Selanjutnya dilakukan pelatihan desain label produk, teknik pengemasan, dan strategi pemasaran sederhana. Peserta juga memperoleh *booklet* sebagai panduan praktik mandiri sehingga dapat mengulang proses produksi setelah kegiatan selesai. Pada tahap akhir dilakukan evaluasi melalui observasi praktik peserta, diskusi, dan umpan balik terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Hasil evaluasi menjadi dasar penyusunan strategi keberlanjutan usaha melalui pemanfaatan toko sekolah sebagai media pemasaran.

Program pengabdian kepada masyarakat ini menghasilkan beberapa capaian signifikan yang akan diuraikan lebih lanjut, meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan, peningkatan kemampuan diversifikasi produk serta peningkatan kapasitas kewirausahaan.

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Pengolahan Pangan

Salah satu indikator keberhasilan kegiatan adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner sehat, dengan target minimal 80% peserta memahami teknik pengolahan pangan dan mampu mempraktikkannya secara mandiri. Untuk mengukur ketercapaian indikator tersebut dilakukan *pre-test* dan *post-test* kepada seluruh peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa nilai rata-rata peserta pada aspek pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan meningkat dari 67% pada *pre-test* menjadi 87% pada *post-test*. Hal ini menunjukkan bahwa indikator keberhasilan telah tercapai karena melampaui target minimal yang ditetapkan.



Gambar 1. Peserta mengikuti kegiatan penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung

Peningkatan tersebut dipengaruhi oleh metode pelatihan yang mengombinasikan penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung. Peserta tidak hanya memperoleh materi mengenai kandungan gizi tempe dan prinsip keamanan pangan, tetapi juga mempraktikkan seluruh tahapan pembuatan nugget tempe sehat dan steak tempe, mulai dari pemilihan bahan baku, pencampuran adonan, proses pengukusan, penggorengan, hingga pengemasan produk. Melalui pendekatan *learning by doing*, peserta memperoleh pengalaman langsung sehingga lebih mudah memahami materi dibandingkan hanya melalui penyampaian teori.

Penerapan lima kunci keamanan pangan (*Five Keys to Safer Food*), yaitu menjaga kebersihan, memisahkan bahan mentah dan matang, memasak hingga matang sempurna, menyimpan pangan pada suhu yang aman, serta menggunakan bahan baku yang aman, merupakan prinsip dasar untuk menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi (World Health Organization, 2006). Prinsip-prinsip tersebut diperkenalkan dan dipraktikkan selama pelatihan sehingga peserta memahami pentingnya menjaga mutu produk sejak proses produksi hingga pengemasan.

Penggunaan bahan baku tempe sebagai produk utama juga memberikan nilai tambah terhadap materi pelatihan. Tempe merupakan pangan fermentasi yang kaya protein, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif yang berperan dalam meningkatkan kualitas gizi masyarakat. Proses fermentasi pada tempe meningkatkan daya cerna protein dan menghasilkan komponen fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan (Astuti et al., 2000). Menurut Nout & Kiers (2005) fermentasi tidak hanya meningkatkan nilai gizi tempe, tetapi juga memperbaiki cita rasa dan karakteristik produk sehingga berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk pangan inovatif.

Selain itu, penggunaan teknologi sederhana seperti *food steamer*, blender, dan *heat sealer* membantu peserta memahami teknik produksi yang lebih efisien, higienis, dan sesuai dengan prinsip keamanan pangan. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan berhasil meningkatkan kapasitas teknis peserta dalam mengolah pangan lokal menjadi produk kuliner sehat yang siap dipasarkan.

Evaluasi kemampuan praktik dilakukan untuk mengukur kemampuan peserta dalam menerapkan keterampilan yang telah diperoleh selama pelatihan. Penilaian dilakukan menggunakan lembar observasi yang disusun berdasarkan tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan produk.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Praktik Peserta

Aspek yang Dinilai	Persentase Capaian (%)	Kategori
Pemilihan bahan baku yang berkualitas	93	Sangat Baik
Penerapan higiene dan sanitasi produksi	87	Sangat Baik
Ketepatan proses pengolahan produk	89	Sangat Baik
Penggunaan peralatan produksi	91	Sangat Baik
Teknik pengemasan produk	85	Sangat Baik
Kerja sama dan partisipasi kelompok	95	Sangat Baik
Rata-rata	90,0	Sangat Baik

Hasil evaluasi praktik menunjukkan bahwa rata-rata capaian keterampilan peserta mencapai 90,0% dengan kategori sangat baik, sehingga melampaui indikator keberhasilan program yang menargetkan minimal 70% peserta mampu mempraktikkan proses pengolahan pangan secara mandiri. Temuan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah pangan lokal menjadi produk kuliner sehat.

Aspek dengan capaian tertinggi adalah kerja sama dan partisipasi kelompok (95%). Selama pelatihan, peserta aktif berdiskusi, berbagi tugas, dan saling membantu dalam proses produksi sehingga seluruh tahapan dapat diselesaikan dengan baik. Tingginya partisipasi ini mencerminkan pendekatan pemberdayaan yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama kegiatan, bukan hanya sebagai penerima manfaat.

Kemampuan dalam pemilihan bahan baku memperoleh nilai 93%, menunjukkan bahwa peserta telah mampu memilih tempe dan bahan pendukung yang memenuhi kriteria mutu untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas. Selanjutnya, penggunaan peralatan produksi memperoleh nilai 91%, yang menunjukkan bahwa peserta mampu mengoperasikan *blender*, *food steamer*, dan *heat sealer* sesuai prosedur yang telah didemonstrasikan oleh tim pengabdian.

Pada aspek ketepatan proses pengolahan, capaian sebesar 89% menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah mampu mengikuti setiap tahapan produksi nugget tempe sehat dan steak tempe sesuai formulasi dan prosedur yang diberikan. Sementara itu, penerapan higiene dan sanitasi produksi memperoleh nilai 87%, yang menunjukkan bahwa peserta telah memahami pentingnya menjaga kebersihan alat, bahan, dan lingkungan kerja sebagai bagian dari upaya menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi.

Nilai terendah terdapat pada aspek teknik pengemasan produk, yaitu 85%. Meskipun masih berada dalam kategori sangat baik dan telah melampaui target keberhasilan, beberapa peserta masih memerlukan pendampingan dalam menghasilkan kemasan yang lebih rapi, menarik, dan konsisten. Oleh karena itu, pendampingan lanjutan mengenai desain kemasan, pelabelan produk, dan pemasaran digital menjadi rekomendasi untuk meningkatkan daya saing produk pada tahap pengembangan usaha.

Secara keseluruhan, hasil evaluasi praktik memperlihatkan bahwa peserta tidak hanya mengalami peningkatan pengetahuan yang tercermin dari hasil *pre-test* dan *post-test*, tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan tersebut dalam praktik nyata. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan yang mengombinasikan penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, penerapan teknologi tepat guna, dan pendampingan efektif dalam membangun kompetensi teknis masyarakat. Keberhasilan tersebut menjadi modal penting bagi Kelompok Pelopor untuk mengembangkan usaha mikro berbasis kuliner sehat secara berkelanjutan.

Peningkatan Kemampuan Diversifikasi Produk

Salah satu tujuan utama kegiatan pengabdian ini adalah mendorong terciptanya diversifikasi produk makanan sehat yang memiliki nilai ekonomi dan daya saing. Indikator keberhasilan yang ditetapkan adalah terbentuknya minimal dua produk kuliner sehat berbasis bahan pangan lokal yang dapat diproduksi oleh mitra. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa nilai rata-rata peserta pada aspek diversifikasi produk meningkat

dari 66% menjadi 85% yang menunjukkan bahwa target keberhasilan program telah tercapai. Melalui kegiatan pelatihan, peserta diarahkan untuk mengembangkan bahan pangan lokal, khususnya tempe, menjadi produk yang lebih inovatif dibandingkan olahan konvensional.

Peningkatan kemampuan diversifikasi terlihat dari kemampuan peserta menghasilkan dua produk inovatif, yaitu nugget tempe sehat dan steak tempe, yang sebelumnya belum pernah diproduksi oleh kelompok mitra. Peserta juga memahami formulasi bahan, teknik pengolahan, penyajian produk, serta modifikasi resep agar sesuai dengan selera konsumen.

Keberhasilan tersebut didukung oleh metode demonstrasi dan praktik kelompok yang memungkinkan peserta berdiskusi serta saling berbagi pengalaman selama proses produksi. Melalui demonstrasi dan praktik langsung, peserta memperoleh pengalaman dalam memodifikasi bentuk, cita rasa, tekstur, dan penyajian tempe sehingga menjadi produk yang lebih modern dan memiliki daya tarik pasar.



Gambar 2. Peserta mempraktik langsung pembuatan nugget tempe sehat dan steak tempe

Diversifikasi produk menjadi langkah penting dalam meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal karena produk yang dihasilkan memiliki tampilan lebih menarik, kandungan gizi yang baik, dan peluang pasar yang lebih luas dibandingkan tempe yang diolah secara sederhana. Dari perspektif inovasi produk, Kotler & Keller (2021) menjelaskan bahwa keberhasilan suatu produk di pasar dipengaruhi oleh kemampuan menghasilkan nilai tambah (*value added*) melalui inovasi produk, diferensiasi, dan penyesuaian terhadap kebutuhan konsumen. Dalam kegiatan ini, inovasi dilakukan dengan mengolah tempe menjadi nugget dan steak yang memiliki tampilan lebih menarik, praktis, bergizi, dan sesuai dengan tren konsumsi makanan sehat. Inovasi tersebut meningkatkan daya saing

produk dibandingkan olahan tempe konvensional yang selama ini hanya berupa tempe goreng atau tumis.

Secara keseluruhan, peningkatan skor dari 66% menjadi 85%, disertai keberhasilan menghasilkan dua produk inovatif, menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian telah berhasil mencapai tujuan dalam meningkatkan kemampuan diversifikasi produk. Hasil tersebut mengindikasikan bahwa pelatihan berbasis praktik yang dipadukan dengan pendampingan dan penerapan teknologi sederhana merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan pangan lokal menjadi produk kuliner sehat yang memiliki nilai ekonomi dan daya saing.

Peningkatan Kapasitas Kewirausahaan

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa nilai rata-rata peserta meningkat dari 68% pada pre-test menjadi 88% pada post-test, menunjukkan bahwa indikator keberhasilan kegiatan telah tercapai. Peningkatan kapasitas kewirausahaan tidak hanya ditunjukkan oleh peningkatan skor evaluasi, tetapi juga dari perubahan pemahaman peserta terhadap peluang usaha berbasis pangan lokal. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta memandang kegiatan pengolahan pangan hanya sebagai aktivitas rumah tangga untuk konsumsi keluarga. Setelah mengikuti pelatihan, peserta mulai memahami bahwa tempe sebagai bahan pangan lokal dapat diolah menjadi produk bernilai tambah, dikemas secara menarik, dan dipasarkan sebagai produk usaha mikro. Perubahan cara pandang ini menunjukkan berkembangnya pola pikir kewirausahaan (*entrepreneurial mindset*) yang menjadi salah satu fondasi penting dalam membangun usaha yang berkelanjutan.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan pendapat Kotler & Keller (2021) yang menyatakan bahwa keberhasilan usaha kecil tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, tetapi juga dipengaruhi oleh kemampuan pelaku usaha dalam menciptakan nilai melalui *branding*, kemasan yang menarik, strategi pemasaran, dan kemampuan memahami kebutuhan konsumen. Dalam kegiatan ini, peserta tidak hanya dilatih menghasilkan produk yang berkualitas, tetapi juga diperkenalkan pada pentingnya identitas produk, desain kemasan, dan promosi sederhana sebagai bagian dari strategi pemasaran.



Gambar 3. Foto Bersama Setelah Kegiatan dan Pembagian Sertifikat Peserta

Dari sisi pemberdayaan masyarakat, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis peserta, tetapi juga memperkuat rasa percaya diri untuk memulai usaha. Peserta menjadi lebih memahami bahwa produk kuliner sehat

berbasis pangan lokal memiliki peluang pasar yang cukup besar, terutama di lingkungan sekolah dan masyarakat sekitar yang membutuhkan alternatif jajanan sehat. Kondisi ini mendukung terbentuknya usaha mikro berbasis komunitas yang tidak hanya berorientasi pada keuntungan ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap penyediaan pangan yang lebih sehat bagi masyarakat.

Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat melalui Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Inovasi Produk Kuliner Sehat Berbasis Bahan Pangan Lokal untuk Penguatan Usaha Mikro Berkelanjutan berhasil meningkatkan kapasitas Kelompok Pelopor UPT SPF SDI Hartaco Indah Kota Makassar dalam mengembangkan usaha kuliner sehat berbasis pangan lokal. Kebaruan kegiatan ini terletak pada integrasi edukasi gizi, diversifikasi produk pangan lokal, penerapan teknologi tepat guna, serta penguatan kapasitas kewirausahaan dalam satu model pemberdayaan masyarakat berbasis praktik. Pendekatan tersebut terbukti meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan, kemampuan diversifikasi produk, serta kapasitas kewirausahaan peserta sehingga mampu menghasilkan produk inovatif berupa nugget tempe sehat dan steak tempe yang memiliki nilai gizi dan nilai ekonomi.

Kegiatan ini memberikan manfaat nyata bagi masyarakat melalui peningkatan kompetensi anggota kelompok dalam mengolah pangan lokal, penerapan keamanan pangan, pengemasan produk, serta pengembangan usaha mikro yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Dari sisi teoritik, hasil kegiatan memperkuat bahwa model pemberdayaan partisipatif yang mengombinasikan penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, penerapan teknologi sederhana, dan pendampingan merupakan pendekatan yang efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat berbasis potensi lokal. Untuk menjamin keberlanjutan program, kegiatan selanjutnya disarankan berfokus pada pendampingan legalitas produk, sertifikasi keamanan pangan, penguatan pemasaran digital, analisis kelayakan usaha, serta perluasan jejaring kemitraan agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing dan akses pasar yang lebih luas.

Ucapan Terimakasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Negeri Makassar yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui skema PNBK Kompetitif Tahun Anggaran 2026 dan fasilitasi sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Apresiasi juga disampaikan kepada UPT SPF SDI Hartaco Indah Kota Makassar atas dukungan tempat dan fasilitas selama pelaksanaan kegiatan.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kelompok Pelopor (Persatuan Lingkar Orang Tua Siswa Peduli Pendidikan) UPT SPF SDI Hartaco Indah yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Partisipasi, antusiasme, dan komitmen mitra menjadi faktor penting dalam keberhasilan program pemberdayaan ini sehingga seluruh rangkaian kegiatan dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Referensi

- Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F. S., & Wahlqvist, M. L. (2000). Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 9(4), 322–325. <https://doi.org/10.1046/j.1440-6047.2000.00176.x>
- Ayuningtyas, A., & Formen, A. (2025). Pengaruh Literasi Gizi terhadap Kemampuan Orang Tua dalam Memilih Nutrisi untuk Anak Usia Dini. *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 9(5), 1874–1881. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v9i5.7238>
- Firdaus, N. S., Iqbal, M., Nursalam, L. A., Falisha, R., Nurhuda, D., Negoro, W. S., Utama, Z., & Susanti, A. I. (2025). Pengembangan Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Pangan Lokal sebagai Upaya Mendukung Ketahanan Pangan di Desa Kotesan. *Jurnal Pengabdian Cendekia*, 2(1), 75–80. <https://doi.org/10.71417/jpc.v2i1.88>
- Maharani, A., & Kurniasari, R. (2022). Efektivitas Pemberian Media Podcast Terhadap Peningkatan Pengetahuan Gizi Seimbang Pada Anak Usia Sekolah Dasar. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2), 1763–1767. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v6i2.4415>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2021). Marketing Management 16th Global Edition. In A. Chernev (Ed.), *Pearson Kotler, P., & Keller, K. L. (2021). Marketing Management 16th Global Edition. Pearson Education Limited*, 1–832. [https://online.fliphtml5.com/xzfda/pkef/Education Limited](https://online.fliphtml5.com/xzfda/pkef/Education%20Limited). Pearson (Global Edition). <https://online.fliphtml5.com/xzfda/pkef/>
- Nout, M. J. R., & Kiers, J. L. (2005). Tempe fermentation, innovation and functionality: Update into the third millenium. *Journal of Applied Microbiology*, 98(4), 789–805. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.2004.02471.x>
- Rizzo, G. (2024). Soy-Based Tempeh as a Functional Food: Evidence for Human Health and Future Perspective. *Frontiers in Bioscience-Elite*, 16(1), 3. <https://doi.org/10.31083/j.fbe1601003>
- Tamam, B. (2022). Tempe: Pangan Lokal Unggul (Superfood) Khasanah Budaya Bangsa. *Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal*, 1(1), 41–48. <https://doi.org/10.56744/irchum.v1i1.14>
- Ulfah, F., Muttaqien, F., Marjawan, H., Maulana, I., Huldani, H., Yasmina, A., Anastasya, V. J. P., Maharani, K. S., & Ismiyah, N. (2025). Empowering parents with “Isi Piringku” nutrition education: A strategy to combat malnutrition in school-aged children. *Community Empowerment*, 10(9), 1915–1923. <https://doi.org/10.31603/ce.14755>
- Widyawaty, E. D. (2024). Diversifikasi Pangan Lokal untuk Pencegahan Stunting. In *Penerbit BRIN eBooks*. <https://doi.org/10.55981/brin.1587.c1216>
- World Health Organization. (2006). *Five Keys to Safer Food Manual*. WHO Press. <https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/dadabobo-98e4-41a3-b432-e984d79f15a3/content>