

Pelatihan Dimsum Tempe sebagai Upaya Diversifikasi Produk UMKM Berbasis Tempe di Wilayah RT 7 Karang Joang

Farida Nur Hidayah^{1*}, Alya Vindi Ervia², Nandha Aulia³, Siti Aminatuzzuhriyah⁴, Zahrotul Jannah⁵.

¹Program Studi Statistika, Fakultas Sains dan Teknologi Informasi, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan

²Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Sains dan Teknologi Informasi, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan

³Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Sains dan Teknologi Informasi, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan

⁴Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Sains dan Teknologi Informasi, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan

⁵Program Studi Statistika, Fakultas Sains dan Teknologi Informasi, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan

*E-mail: farida.hidayah@lecturer.itk.ac.id, 10221083@student.itk.ac.id, 10221071@student.itk.ac.id, 10221014@student.itk.ac.id, 16221014@student.itk.ac.id

Abstrak

RT 7 di Kelurahan Karang Joang, Kota Balikpapan, merupakan wilayah yang memiliki potensi ekonomi besar, terutama karena banyak warganya yang bergerak sebagai pelaku UMKM di bidang produksi tempe. Tempe sendiri dikenal sebagai pangan lokal khas Indonesia yang memiliki kandungan gizi tinggi, antara lain protein nabati, serat, vitamin B, zat besi, dan kalsium yang bermanfaat bagi kesehatan. Potensi ini menjadikan tempe tidak hanya sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga sebagai bahan dasar yang dapat dikreasikan menjadi produk olahan bernilai jual lebih tinggi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan warga RT 7 Kelurahan Karang Joang melalui pelatihan pembuatan dimsum berbahan dasar tempe. Inovasi dimsum tempe ini diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah dari tempe biasa menjadi produk olahan kreatif yang berpotensi dikembangkan sebagai peluang usaha. Metode pelatihan meliputi penyuluhan, demonstrasi pembuatan, hingga praktik langsung oleh peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah tempe menjadi dimsum, serta antusiasme tinggi untuk menjadikannya sebagai alternatif produk UMKM. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan muncul inovasi olahan pangan lokal lainnya yang mampu mendukung ketahanan ekonomi masyarakat berbasis potensi wilayah.

Kata kunci: *Pelatihan, Dimsum, Tempe, Diversifikasi, UMKM*

Abstract

RT 7 in Karang Joang Village is a region with significant economic potential, particularly through the presence of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) engaged in tempe production. Tempe, a traditional Indonesian food made from fermented soybeans, is well-known for its rich nutritional content, including protein, fiber, vitamins, and essential minerals, making it highly beneficial for health. This community service activity aims to empower the residents of RT 7 Karang Joang by providing training on the production of dim sum made from tempe. The initiative focuses on elevating tempe, which is usually consumed in its traditional form, into a higher-value processed product with greater market opportunities through creative innovations such as tempe dim sum. The training method involved counseling, demonstration, and hands-on practice by participants. The results of the activity indicated an improvement in participants' knowledge of tempe dim sum processing techniques, along with strong enthusiasm to further develop this product as a business opportunity. This program is expected to spark innovation in other local food products, thereby strengthening the community's economic resilience based on regional potential.

Keywords: *Community Empowerment, Tempe, UMKM, Training, Dimsum*

1. Pendahuluan

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu bentuk kontribusi nyata dari perguruan tinggi dalam mendukung pembangunan berkelanjutan di tingkat lokal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tidak hanya bertujuan memberikan solusi atas permasalahan yang dihadapi oleh mitra, tetapi juga membuka ruang bagi penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi secara langsung di tengah masyarakat (Christiana & Eka, 2021). Salah satu isu yang relevan dalam pemberdayaan masyarakat saat ini adalah peningkatan nilai ekonomi produk pangan lokal melalui inovasi olahan makanan.

Tempe sebagai makanan tradisional Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Selain kandungan gizinya yang tinggi seperti protein nabati, serat, vitamin B, kalsium, zat besi, dan mineral penting lainnya, tempe juga dikenal luas oleh masyarakat dan mudah didapatkan, sehingga sangat cocok dijadikan bahan dasar dalam diversifikasi produk pangan (Tiani et al., 2024). Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah pengolahan tempe menjadi dimsum, yaitu makanan ringan yang digemari berbagai kalangan karena rasanya yang lezat dan cara penyajiannya yang praktis. Pengembangan dimsum berbahan dasar tempe dapat menjadi solusi kreatif dalam meningkatkan daya saing produk pangan lokal, khususnya bagi pelaku UMKM di wilayah suburban.

Mitra pengabdian yang menjadi sasaran kegiatan ini adalah masyarakat di RT 07 Kelurahan Karang Joang, Kota Balikpapan, yang mayoritas berprofesi sebagai ibu rumah tangga dengan pendapatan terbatas. Kelompok ini dipilih karena memiliki potensi besar untuk diberdayakan melalui pelatihan kewirausahaan berbasis olahan pangan. Berdasarkan observasi awal, sebagian besar warga telah mengenal tempe sebagai bahan makanan sehari-hari, namun belum memanfaatkannya sebagai produk yang memiliki nilai jual tinggi. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan dimsum tempe diharapkan dapat mendorong munculnya produk baru yang mampu meningkatkan pendapatan keluarga serta memperkuat ekonomi lokal (Hanny, 2025).

Studi terdahulu menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan makanan seperti tahu, tempe, dan frozen food mampu memberikan dampak positif terhadap peningkatan pendapatan keluarga sekaligus keterampilan kewirausahaan, terutama pada kelompok perempuan yang banyak berperan dalam kegiatan ekonomi rumah tangga (Christiana & Eka, 2021). Program-program serupa tidak hanya mendorong terciptanya kemandirian ekonomi, tetapi juga memperkuat peran perempuan dalam mendukung perekonomian keluarga. Selain itu, inovasi dalam pengolahan tempe menjadi dimsum juga telah dikaji dalam penelitian sebelumnya yang menegaskan bahwa bahan ini dapat diolah menjadi makanan yang lezat, sehat, serta diterima dengan baik oleh konsumen melalui uji organoleptik (Fitriyani et al., 2024; Arpi et al., 2024). Hal ini membuktikan bahwa diversifikasi produk berbasis tempe memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut dalam skala UMKM.

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian ini dirancang dengan tujuan utama meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah tempe menjadi produk dimsum yang bernilai jual lebih tinggi. Selain aspek teknis pengolahan, pelatihan juga dilengkapi dengan pengetahuan dasar kewirausahaan yang meliputi strategi penentuan harga, pengemasan sederhana namun menarik, serta potensi pemasaran melalui platform digital. Bekal ini diharapkan dapat membantu masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku UMKM, untuk mengembangkan usaha mandiri berbasis produk pangan lokal. Dengan demikian, kegiatan ini bukan hanya berfokus pada peningkatan keterampilan kuliner, tetapi juga diarahkan untuk menciptakan model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang berkelanjutan, aplikatif, dan relevan dengan kebutuhan pasar saat ini.

2. Metode Pelaksanaan

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan terstruktur agar hasil yang dicapai optimal dan dapat memberikan dampak langsung bagi mitra. Metode pelaksanaan kegiatan ini dibagi ke dalam empat tahapan utama, yaitu persiapan, pelaksanaan pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Berikut ini adalah diagram alir metode pelaksanaan dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata ini:



Gambar 2.1 Diagram Alir Metode Pelaksanaan

2.1 Persiapan Kegiatan

Pada tahap awal, tim pelaksana melakukan koordinasi dengan Ketua RT 07 Kelurahan Karang Joang untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat dan menyepakati waktu pelaksanaan kegiatan. Selain itu, dilakukan survei lapangan singkat untuk mengetahui potensi lokal, kondisi sosial ekonomi, serta kesiapan peserta dalam mengikuti pelatihan. Survei ini juga menjadi dasar dalam menyusun modul pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan dan tingkat pemahaman masyarakat.

Tim pelaksana juga menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan dalam pelatihan pembuatan dimsum tempe. Bahan-bahan seperti tempe, tepung, dan bumbu diorganisir dengan baik agar proses praktik berjalan lancar. Modul pelatihan disusun secara sederhana dan visual, agar peserta yang memiliki latar belakang pendidikan beragam dapat memahami materi dengan mudah.

2.2 Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilakukan secara luring (tatap muka) dan berlangsung selama satu hari penuh di Balai Pertemuan RT 07. Kegiatan pelatihan dibagi dalam dua sesi utama, yaitu sesi materi teoritis dan sesi praktik pembuatan dimsum tempe. Peserta diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi secara langsung guna meningkatkan pemahaman mereka terhadap materi yang disampaikan.

Pada sesi materi teoritis, peserta dikenalkan pada potensi tempe sebagai bahan baku makanan yang sehat, terjangkau, dan memiliki peluang ekonomi. Materi disampaikan terkait pengenalan kewirausahaan, dasar analisis SWOT, serta strategi sederhana untuk memasarkan produk olahan makanan lokal. Penjelasan ini diharapkan dapat membuka wawasan peserta dalam melihat peluang usaha dari bahan yang selama ini tersedia di lingkungan mereka.

Pada sesi praktik pembuatan dimsum tempe, peserta dilibatkan secara langsung dalam proses produksi mulai dari pengolahan bahan, pencetakan, hingga pengukusan. Pendekatan demonstratif dan partisipatif digunakan untuk memastikan peserta aktif dan memahami setiap tahap produksi. Dalam sesi ini juga dikenalkan prinsip dasar pengemasan makanan yang menarik, aman, dan sesuai standar kebersihan.

2.3 Pendampingan dan Monitoring

Setelah pelatihan selesai, tim melakukan pendampingan lanjutan secara daring selama dua minggu melalui grup WhatsApp. Pendampingan ini bertujuan untuk membantu peserta saat mencoba kembali membuat dimsum tempe secara mandiri di rumah. Selain menjawab pertanyaan teknis, tim juga memberi motivasi dan tips praktis dalam memasarkan produk ke lingkungan sekitar.

Peserta didorong untuk memulai pemasaran produk secara sederhana melalui kegiatan sosial di lingkungan RT, pertemuan PKK, dan jejaring keluarga. Interaksi melalui grup juga digunakan untuk berbagi pengalaman dan hasil produksi yang telah dicoba oleh peserta. Dengan cara ini, proses belajar tidak berhenti hanya saat pelatihan berlangsung, tetapi berlanjut dalam bentuk dukungan komunitas kecil.

2.4 Evaluasi dan Tindak Lanjut

Evaluasi dilakukan untuk mengukur efektivitas pelatihan dengan membandingkan hasil kuesioner yang diberikan kepada peserta. Dari hasil evaluasi, dapat diketahui sejauh mana pengetahuan dan keterampilan peserta meningkat setelah mengikuti pelatihan. Selain itu, dilakukan pula arahan pengembangan produk seperti evaluasi terhadap desain packaging dan logo, serta proyeksi harga jual dimsum tempe agar lebih kompetitif di pasaran. Wawancara informal singkat juga dilaksanakan terhadap beberapa peserta untuk menggali manfaat yang dirasakan secara langsung. Tim pelaksana kemudian menyusun laporan kegiatan dan memberikan rekomendasi lanjutan, termasuk rencana pelatihan tahap dua yang berfokus pada aspek branding dan pemasaran digital, apabila terdapat peserta yang menunjukkan minat dan komitmen untuk mengembangkan usaha dimsum tempe secara lebih serius.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di RT 07 Kilo 10 Kelurahan Karang Joang difokuskan pada pelatihan pembuatan dimsum berbahan dasar tempe. Program ini dilatarbelakangi oleh potensi produksi tempe yang cukup tinggi di wilayah tersebut, namun belum dimanfaatkan secara optimal menjadi produk olahan dengan nilai jual yang lebih tinggi. Oleh karena itu, tim pengabdian menghadirkan inovasi berupa produk dimsum tempe yang sehat, bergizi, serta mudah diproduksi dan dipasarkan oleh masyarakat.

Pelatihan diikuti oleh 25 orang peserta yang mayoritas adalah ibu rumah tangga. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai pentingnya diversifikasi produk berbasis tempe serta peluang pasar makanan olahan berbasis protein nabati. Peserta mendapatkan pemahaman mengenai keunggulan tempe sebagai sumber protein, serat, dan probiotik yang baik bagi kesehatan, sekaligus potensinya untuk menjadi produk usaha rumahan dengan nilai ekonomi.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pelatihan meliputi tempe, daging ayam giling, bawang putih, wortel, daun bawang, garam, lada, minyak goreng, kulit dimsum, dan air. Proses pembuatan dimsum dilakukan dengan cara melumatkan tempe bersama ayam giling untuk menghasilkan tekstur lembut dan cita rasa gurih, kemudian dicampur dengan bumbu dan sayuran. Adonan yang sudah tercampur dibungkus dengan kulit dimsum, lalu dikukus hingga matang. Peserta juga diperkenalkan teknik sederhana untuk pengemasan agar produk terlihat lebih menarik bagi konsumen.

Proses pembuatan dimsum tempe dilakukan secara langsung dengan pendekatan praktik bersama warga. Peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil untuk mempermudah proses pendampingan. Tim pengabdian memberikan demonstrasi terlebih dahulu, kemudian warga mencoba membuat sendiri dimsum tempe dengan pendampingan langsung dari tim. Kegiatan ini memberikan pengalaman langsung kepada warga, sekaligus memperkuat keterampilan praktis mereka.

Produk dimsum tempe yang dihasilkan diproyeksikan dapat dijual dengan kisaran harga Rp2.500–Rp3.000 per buah, sementara estimasi biaya produksi per buah hanya sekitar Rp600–Rp800. Artinya, terdapat potensi keuntungan bersih sekitar Rp1.700–Rp2.200 per buah, atau lebih dari 200% dari biaya produksi. Produk ini sangat potensial dipasarkan di sekitar lingkungan RT 07, sekolah, warung makan kecil, maupun melalui media sosial untuk menjangkau konsumen yang lebih luas.

Kegiatan pelatihan juga menunjukkan respons positif dari masyarakat, yang terlihat dari antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung. Banyak peserta menyampaikan minat untuk mencoba memproduksi ulang dimsum tempe di rumah mereka, bahkan beberapa menyampaikan ketertarikan untuk menjualnya dalam skala kecil sebagai tambahan penghasilan. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa transfer pengetahuan dan keterampilan dapat dilakukan secara efektif melalui pendekatan partisipatif dan kolaboratif.



Gambar 3.1 Dokumentasi pelatihan pembuatan dimsum tempe oleh tim pengabdian kepada masyarakat bersama warga RT 07 Kilo 10 Karang Joang, Balikpapan.

Setelah pelatihan, tim juga memberikan modul resep dan panduan produksi kepada peserta sebagai bahan referensi lanjutan. Modul ini memuat takaran bahan, teknik pengolahan, estimasi biaya produksi, hingga tips pemasaran sederhana melalui media sosial atau penjualan antar tetangga. Dengan adanya dukungan dokumentasi ini, peserta diharapkan dapat lebih percaya diri dalam mereplikasi proses produksi secara mandiri.

Hasil akhir dari pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan warga, tetapi juga membuka peluang bisnis yang menjanjikan. Bahan baku tempe yang mudah diperoleh di wilayah Karang Joang menjadikan usaha dimsum tempe sangat potensial sebagai produk usaha rumahan. Dengan demikian, program ini dapat menjadi salah satu model pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal yang berkelanjutan dan aplikatif.

4. Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan dimsum tempe yang dilaksanakan di RT 07 Kilo 10 Kelurahan Karang Joang merupakan bentuk pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk mendorong pemanfaatan potensi lokal, khususnya tempe, sebagai bahan dasar produk makanan bernilai jual. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah tempe menjadi produk olahan yang inovatif dan bernilai ekonomi. Antusiasme peserta serta keterlibatan aktif selama kegiatan menjadi indikator

keberhasilan metode partisipatif yang diterapkan. Selain keterampilan teknis, peserta juga dibekali dengan panduan produksi dan pemasaran sederhana agar mampu meneruskan kegiatan secara mandiri. Dengan demikian, kegiatan ini telah mencapai target yang diharapkan, yaitu pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan praktis yang aplikatif dan berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Institut Teknologi Kalimantan selaku fasilitator dalam penyelenggaraan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terima kasih juga ditujukan kepada warga RT 07 Kilo 10 Kelurahan Karang Joang selaku mitra pengabdian, yang telah memberikan dukungan serta antusiasme tinggi dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan. Selain itu, apresiasi diberikan kepada seluruh tim pelaksana yang telah berkontribusi dalam aspek teknis maupun non-teknis selama kegiatan berlangsung, sehingga program pelatihan pembuatan dimsum tempe ini dapat terlaksana dengan baik dan mencapai sasaran yang diharapkan.

Daftar Pustaka

- Arpi, N., Eliza, T., & Aisyah, Y. (2024). Assessment of Good Manufacturing Practices (GMP) Application in Dimsum Production Process (Case Study: SME XYZ). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(2), 183–189.
- Christiana, R., & Eka, S. (2021). Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pengolahan Tahu, Tempe, Sagon dan Frozen Food (Studi Kasus: Kelurahan Keparakan, Yogyakarta). *Teknologi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.
- Fitriyani, R., Zein, M., & Sari, A. (2024). Indiana Tempe isian dimsum dengan bayam dan tepung MOCAF sebagai makanan alternatif bagi penderita diabetes melitus. *Inovasi Mikrobiologi Pangan bagi Penderita Diabetes*.
- Hanny, D. S. (2025). *Pengaruh penambahan tempe dan jamur terhadap daya terima dimsum: Uji hedonik* (Tesis). Universitas Negeri Surabaya.
- Tiani, R., Falah, F., Cahyani, F. D., & Puspita, Y. (2024). Pengembangan UMKM Asep Tempe Melalui Teknologi Digital dan Strategi Inovasi di Desa Rembun, Pekalongan. *Harmoni: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 113–119.