

PEMBUATAN ANYAMAN UNTUK PRODUK OLAHAN TEMPE DI DESA KEDUNGADEM

Oktavianus Cahya Anggara, Yaya Faudatul Laela

Fakultas Sains dan Teknik Universitas Bojonegoro
yayaafaida@gmail.com

Abstract

It is believed that the role of the creative industry can become the new economic axis in Indonesia and even become the backbone of the national economy. In the industrial era 4.0, Internet connectivity is something that cannot be separated in all fields. Considering this, it is appropriate for MSMEs to adapt various important things to be able to make good use of the Industry 4.0 era. This research discusses innovation in making traditional weaving for processed tempe products. The technique used in this activity is a weaving technique to obtain a craft product from woven bamboo. Before weaving, the bamboo is formed into wormwood which is used for weaving. This innovation combines cultural values with aspects of modernity, producing products that not only have high aesthetic value but also have the potential to improve the economic welfare of local communities and support environmental conservation. This study uses a descriptive qualitative method with a literature study approach to analyze the benefits and challenges of integrating woven into processed tempe products. The research results show that this innovation has a significant positive impact, although challenges in production and marketing need more attention.

Keywords: Traditional weaving, processed tempeh, product innovation, cultural preservation.

Abstrak

Peranan industri kreatif diyakini mampu menjadi poros ekonomi terbaru di Indonesia bahkan menjadi tulang punggung perekonomian nasional. Di era industri 4.0 konektivitas Internet merupakan sesuatu yang tidak dapat terpisahkan dalam segala bidang. Mengingat hal tersebut, maka sudah selayaknya UMKM mengadaptasi beragam hal yang penting agar mampu memanfaatkan era Industri 4.0 dengan baik. Penelitian ini membahas inovasi dalam pembuatan anyaman tradisional untuk produk olahan tempe. Teknik yang digunakan dalam kegiatan ini adalah dengan teknik menganyam untuk mendapatkan suatu produk kerajinan dari anyaman bambu. Sebelum dianyam bambu dibentuk menjadi ulatan yang dipakai untuk menganyam. Inovasi ini menggabungkan nilai-nilai budaya dengan aspek modernitas, menghasilkan produk yang tidak hanya memiliki nilai estetika tinggi tetapi juga berpotensi meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal dan mendukung pelestarian lingkungan. Studi ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi literatur untuk menganalisis manfaat dan tantangan dari integrasi anyaman dalam produk olahan tempe. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi ini memiliki dampak positif yang signifikan, meskipun tantangan dalam produksi dan pemasaran perlu mendapat perhatian lebih.

Keywords: Anyaman tradisional, olahan tempe, inovasi produk, pelestarian budaya.

PENDAHULUAN

Pembuatan anyaman untuk produk olahan tempe merupakan salah

satu inovasi yang menarik perhatian di kalangan industri kreatif dan pangan (Imron & Nurdian, 2021). Tempe, sebagai salah satu produk pangan

tradisional Indonesia, telah lama dikenal dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat (Saimul et al., 2018). Produk ini bukan hanya memiliki nilai gizi yang tinggi, tetapi juga menjadi bagian integral dari budaya kuliner Indonesia. Dalam beberapa tahun terakhir, permintaan akan tempe semakin meningkat, baik di pasar domestik maupun internasional. Hal ini mendorong munculnya berbagai inovasi dalam pengolahan dan penyajian tempe, salah satunya adalah dengan memanfaatkan anyaman sebagai kemasan atau bagian dari produk olahan tempe itu sendiri.

Anyaman, sebagai salah satu warisan budaya tradisional Indonesia, telah lama digunakan dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat. Anyaman bambu, rotan, atau daun kelapa, misalnya, digunakan untuk membuat berbagai peralatan rumah tangga, kerajinan tangan, dan bahkan dalam konstruksi bangunan tradisional (Lendah K et al., 2023). Penggunaan anyaman sebagai elemen estetika dalam produk olahan tempe tidak hanya menambah nilai seni dan estetika, tetapi juga memperkuat nilai budaya dan tradisi yang melekat pada produk tersebut.

Inovasi ini berangkat dari kesadaran akan pentingnya menjaga dan melestarikan warisan budaya bangsa. Di tengah arus modernisasi dan globalisasi, produk-produk tradisional seringkali kalah bersaing dengan produk-produk modern yang lebih praktis dan ekonomis (Zahroh, 2020). Namun, dengan memadukan unsur-unsur tradisional seperti anyaman dalam produk olahan tempe, diharapkan dapat menciptakan nilai tambah yang mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Selain itu, pendekatan ini juga dapat mendorong masyarakat untuk lebih menghargai dan melestarikan warisan

budaya yang dimiliki. Secara ekonomi, pembuatan anyaman untuk produk olahan tempe juga memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya di daerah-daerah yang menjadi sentra produksi tempe dan anyaman.

Keterlibatan masyarakat lokal dalam proses produksi anyaman dan tempe dapat menciptakan lapangan kerja baru serta meningkatkan pendapatan masyarakat. Lebih jauh lagi, produk yang dihasilkan juga dapat memiliki daya tarik tersendiri di mata konsumen, baik di dalam negeri maupun di luar negeri, karena nilai seni dan keunikan yang ditawarkan. Selain itu, penggunaan anyaman sebagai bagian dari produk olahan tempe juga memiliki nilai ekologis. Di tengah isu lingkungan yang semakin mendesak, penggunaan bahan-bahan alami seperti bambu, rotan, atau daun kelapa yang dapat diperbaharui dan ramah lingkungan menjadi pilihan yang bijak (Ayu et al., 2023). Hal ini sejalan dengan upaya untuk mengurangi penggunaan bahan-bahan plastik atau sintetis yang sulit terurai dan memiliki dampak negatif terhadap lingkungan. Dengan demikian, inovasi ini tidak hanya bermanfaat dari segi estetika dan ekonomi, tetapi juga mendukung upaya pelestarian lingkungan. Namun, tentu saja, tantangan dalam pembuatan anyaman untuk produk olahan tempe tidak bisa diabaikan.

Proses pembuatan anyaman memerlukan keterampilan dan keahlian khusus yang tidak dimiliki oleh semua orang (Febriyanti et al., 2019). Selain itu, diperlukan juga pengetahuan tentang jenis bahan yang tepat untuk digunakan agar anyaman yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan tahan lama. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan dan pendampingan bagi masyarakat yang terlibat dalam

produksi ini agar hasil yang diperoleh sesuai dengan harapan. Di samping itu, aspek pemasaran juga menjadi tantangan tersendiri (Akbar et al., 2023). Meskipun produk yang dihasilkan memiliki nilai seni dan keunikan, namun jika tidak didukung oleh strategi pemasaran yang tepat, produk tersebut mungkin tidak dapat diterima dengan baik oleh pasar. Oleh karena itu, perlu adanya kerjasama antara berbagai pihak, baik pemerintah, pelaku usaha, maupun masyarakat, untuk mempromosikan dan memasarkan produk olahan tempe dengan anyaman ini secara efektif.

Dengan demikian, pembuatan anyaman untuk produk olahan tempe tidak hanya sekadar inovasi dalam dunia pangan, tetapi juga merupakan upaya untuk menjaga dan melestarikan budaya, meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, serta mendukung pelestarian lingkungan. Inovasi ini diharapkan dapat menjadi salah satu solusi untuk menghadapi tantangan di era modern ini, dimana tradisi dan budaya lokal seringkali terpinggirkan oleh arus globalisasi. Lebih dari itu, produk olahan tempe dengan sentuhan anyaman ini diharapkan dapat menjadi salah satu ikon baru yang memperkaya khazanah kuliner dan kerajinan Indonesia di mata dunia.

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi literatur. Metode ini dipilih karena sesuai untuk memahami dan menggali informasi secara mendalam tentang pembuatan anyaman untuk produk olahan tempe, yang mencakup berbagai aspek seperti budaya, ekonomi, dan inovasi produk. Penelitian kualitatif deskriptif bertujuan

untuk memberikan gambaran yang jelas dan rinci tentang fenomena yang diteliti, dalam hal ini bagaimana anyaman tradisional dapat diaplikasikan dalam produk olahan tempe dan dampaknya terhadap nilai estetika, ekonomi, serta pelestarian budaya.

Pendekatan studi literatur dalam penelitian ini melibatkan pengumpulan dan analisis data dari berbagai sumber tertulis yang relevan, seperti buku, jurnal ilmiah, artikel, dan laporan penelitian sebelumnya. Data yang dikumpulkan mencakup teori-teori, konsep-konsep, dan hasil penelitian yang berkaitan dengan anyaman tradisional, tempe, serta inovasi produk pangan. Proses pengumpulan data dilakukan dengan mengidentifikasi literatur yang sesuai, menyeleksi sumber-sumber yang kredibel, serta mengorganisir data berdasarkan tema-tema yang relevan dengan topik penelitian. Setelah data dikumpulkan, analisis dilakukan secara sistematis untuk menemukan pola, hubungan, dan temuan-temuan penting yang mendukung tujuan penelitian.

Dalam analisis data, peneliti menggunakan teknik analisis konten untuk menginterpretasikan dan mengevaluasi informasi yang terdapat dalam literatur yang telah dikumpulkan. Teknik ini memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi tema-tema utama dan subtema yang muncul dari data, serta untuk memahami bagaimana berbagai faktor terkait dengan pembuatan anyaman untuk produk olahan tempe saling berinteraksi. Selain itu, analisis ini juga membantu dalam mengidentifikasi gap atau kekosongan dalam literatur yang dapat menjadi peluang untuk penelitian lebih lanjut.

Dengan menggunakan metode kualitatif deskriptif dan pendekatan studi literatur, penelitian ini tidak hanya berupaya untuk memberikan deskripsi

yang komprehensif tentang pembuatan anyaman untuk produk olahan tempe, tetapi juga untuk mengintegrasikan berbagai perspektif yang ada dalam literatur guna menghasilkan wawasan yang mendalam dan holistik. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pemahaman tentang bagaimana integrasi anyaman tradisional dalam produk olahan tempe dapat memberikan nilai tambah dari segi ekonomi, budaya, dan estetika, serta memberikan landasan yang kuat bagi pengembangan inovasi produk di masa depan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Integrasi Anyaman Tradisional dalam Produk Olahan Tempe

Penggunaan anyaman tradisional dalam produk olahan tempe merupakan inovasi yang tidak hanya mempertahankan warisan budaya tetapi juga memperkaya nilai estetika dan fungsi dari produk itu sendiri. Anyaman, yang merupakan salah satu bentuk kerajinan tangan tradisional Indonesia, telah lama digunakan dalam berbagai aplikasi, mulai dari peralatan rumah tangga hingga elemen dekoratif (Purwani et al., 2023). Integrasi anyaman dalam produk olahan tempe membuka peluang baru dalam dunia kuliner, di mana produk pangan tidak hanya dinilai dari cita rasa dan kualitasnya tetapi juga dari aspek visual dan estetis.

Anyaman tradisional yang digunakan dalam produk olahan tempe dapat bervariasi tergantung pada bahan baku dan teknik anyaman yang digunakan. Misalnya, bambu dan rotan sering digunakan untuk membuat keranjang atau wadah yang kuat dan tahan lama, sedangkan daun kelapa dan

pandan lebih cocok untuk membuat bungkus makanan yang ringan dan ramah lingkungan. Dalam konteks produk olahan tempe, anyaman dapat digunakan sebagai kemasan, alas penyajian, atau bahkan sebagai bagian dari produk itu sendiri, seperti tempe yang dibungkus dengan daun kelapa yang dianyam.

Keuntungan utama dari integrasi anyaman dalam produk olahan tempe adalah peningkatan nilai estetika dan daya tarik visual (Maharani et al., 2022). Produk yang dikemas atau disajikan dengan menggunakan anyaman tradisional memiliki kesan yang lebih eksklusif dan autentik, yang dapat meningkatkan minat konsumen. Selain itu, penggunaan anyaman juga memberikan nilai tambah dari segi fungsi, seperti perlindungan terhadap produk, pengaturan kelembapan, dan peningkatan umur simpan. Misalnya, tempe yang dibungkus dengan anyaman daun kelapa dapat terlindungi dari paparan langsung cahaya dan udara, sehingga kualitasnya lebih terjaga.

Selain aspek estetika dan fungsi, integrasi anyaman dalam produk olahan tempe juga memiliki nilai budaya yang tinggi. Anyaman adalah simbol dari kerajinan tangan dan tradisi yang telah diwariskan dari generasi ke generasi (Aprilia, 2022). Dengan memanfaatkan anyaman dalam produk modern seperti tempe, inovasi ini berkontribusi pada pelestarian warisan budaya yang terancam oleh arus modernisasi dan globalisasi. Ini juga dapat meningkatkan kesadaran konsumen akan pentingnya melestarikan budaya lokal dan mendorong mereka untuk mendukung produk-produk yang ramah budaya.

Namun, tantangan yang dihadapi dalam integrasi anyaman dalam produk olahan tempe cukup signifikan. Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan keterampilan dan

pengetahuan masyarakat dalam membuat anyaman berkualitas tinggi. Proses pembuatan anyaman memerlukan keahlian khusus yang tidak dimiliki oleh semua orang, sehingga pelatihan dan pendampingan menjadi sangat penting. Selain itu, biaya produksi yang lebih tinggi akibat penggunaan bahan-bahan alami dan proses manual juga dapat menjadi hambatan, terutama jika pasar tidak siap untuk membayar harga yang lebih tinggi untuk produk yang lebih eksklusif.

Dalam konteks ini, perlu adanya kolaborasi antara pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat untuk mengatasi tantangan tersebut. Pemerintah dapat memberikan dukungan melalui program pelatihan dan penyediaan bahan baku, sementara pelaku usaha dapat berperan dalam pemasaran dan distribusi produk. Di sisi lain, masyarakat lokal dapat dilibatkan dalam proses produksi, sehingga mereka tidak hanya mendapatkan manfaat ekonomi tetapi juga turut berkontribusi dalam pelestarian budaya. Dengan demikian, integrasi anyaman tradisional dalam produk olahan tempe dapat menjadi solusi yang win-win bagi semua pihak yang terlibat.

2. Dampak Ekonomi dan Lingkungan dari Penggunaan Anyaman dalam Produk Olahan Tempe

Penggunaan anyaman dalam produk olahan tempe tidak hanya membawa dampak positif dari segi estetika dan budaya, tetapi juga dari aspek ekonomi dan lingkungan. Dari sudut pandang ekonomi, inovasi ini memiliki potensi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di daerah-daerah yang menjadi sentra produksi tempe dan kerajinan anyaman (Nurhayati et al., 2021). Industri

anyaman dan tempe, yang sebagian besar masih dikelola oleh industri kecil dan menengah (IKM), dapat menjadi sumber pendapatan yang signifikan bagi masyarakat lokal jika dikelola dengan baik.

Dengan mengintegrasikan anyaman dalam produk olahan tempe, produk ini dapat diposisikan sebagai barang yang lebih eksklusif dan bernilai tambah tinggi. Hal ini memungkinkan produsen untuk menetapkan harga jual yang lebih tinggi, yang pada gilirannya dapat meningkatkan margin keuntungan. Selain itu, karena produk ini unik dan berbeda dari produk tempe pada umumnya, permintaan dari segmen pasar yang lebih luas, termasuk pasar ekspor, juga dapat meningkat. Dampaknya, industri anyaman dan tempe dapat berkembang dan menciptakan lebih banyak lapangan kerja bagi masyarakat lokal, serta meningkatkan pendapatan mereka.

Dari segi lingkungan, penggunaan anyaman dalam produk olahan tempe menawarkan solusi yang lebih ramah lingkungan dibandingkan dengan penggunaan bahan kemasan sintetis atau plastik. Anyaman yang terbuat dari bahan-bahan alami seperti bambu, rotan, dan daun kelapa merupakan bahan yang dapat diperbaharui dan mudah terurai secara alami (Suprihatin et al., 2023). Dengan demikian, produk olahan tempe yang menggunakan anyaman sebagai kemasan atau bagian dari produk dapat berkontribusi pada pengurangan limbah plastik dan dampak negatifnya terhadap lingkungan.

Namun, ada beberapa tantangan yang perlu diatasi untuk memastikan bahwa dampak ekonomi dan lingkungan dari penggunaan anyaman dalam produk olahan tempe dapat direalisasikan secara maksimal. Salah satu tantangan utama adalah

ketersediaan bahan baku anyaman yang berkualitas. Bambu, rotan, dan daun kelapa adalah sumber daya alam yang memerlukan waktu untuk tumbuh dan dipanen, sehingga perlu adanya pengelolaan yang berkelanjutan untuk mencegah eksploitasi berlebihan (Dany Priyanto et al., 2019). Selain itu, proses pembuatan anyaman juga memerlukan tenaga kerja yang terampil, sehingga pelatihan dan pengembangan kapasitas menjadi sangat penting.

Di sisi lain, aspek pemasaran juga perlu diperhatikan dengan cermat. Meskipun produk olahan tempe dengan kemasan anyaman memiliki daya tarik tersendiri, tetapi jika tidak didukung oleh strategi pemasaran yang efektif, produk ini mungkin tidak dapat mencapai pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, perlu adanya upaya untuk meningkatkan kesadaran konsumen tentang manfaat lingkungan dari produk ini, serta mempromosikan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam anyaman tradisional. Selain itu, penggunaan teknologi dan inovasi dalam proses produksi dan pemasaran juga dapat membantu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing produk di pasar global.

Secara keseluruhan, penggunaan anyaman dalam produk olahan tempe memiliki potensi besar untuk memberikan dampak ekonomi dan lingkungan yang positif. Namun, untuk mencapai potensi tersebut, diperlukan kerjasama yang erat antara berbagai pihak, termasuk pemerintah, pelaku usaha, masyarakat, dan konsumen. Dengan dukungan yang tepat, inovasi ini dapat menjadi model bagi pengembangan produk-produk lain yang menggabungkan nilai-nilai tradisional dengan kebutuhan pasar modern, serta mendukung upaya pelestarian lingkungan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

SIMPULAN

Pembuatan anyaman untuk produk olahan tempe merupakan inovasi yang berhasil menggabungkan warisan budaya tradisional dengan kebutuhan modern. Integrasi anyaman dalam produk tempe tidak hanya memperkaya nilai estetika dan budaya, tetapi juga memberikan dampak ekonomi yang positif bagi masyarakat lokal serta mendukung upaya pelestarian lingkungan. Tantangan dalam hal keterampilan, ketersediaan bahan baku, dan strategi pemasaran harus diatasi melalui kolaborasi berbagai pihak untuk memastikan bahwa potensi penuh dari inovasi ini dapat direalisasikan dan diterima dengan baik di pasar domestik maupun internasional.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada semua pihak yang terlibat dalam pembuatan anyaman untuk produk olahan tempe dan tak lupa kepada tim yang telah membantu penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Akbar, K., Jaelani, A., Alambana, B. M., Athuri, S. S., Cahyani, D. W., Arianti, R., Maylani, A., Hasanah, F. A., Riswana, I., Suwito, M. W., & Setiawan, A. (2023). **PEMBERDAYAAN UMKM DAN PENINGKATAN VALUE ADDED (NILAI TAMBAH) PRODUK TEMPE MELALUI INOVASI OLAHAN TEMPE UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI DESA**

- KEROYA. *Jurnal Wicara Desa*, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.29303/WICARA.V1I1.2384>
- Aprilia, F. (2022). Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe.
- Ayu, E., Permatasari, I., Puspita, V., Irawan, R. P., Maulana, A. I., Vanbiagi, N. B., & Hilman, Y. A. (2023). Banana Stem Craft as an Effort to Encourage MSMEs in Biting Village, Badegan District, Ponorogo Regency. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 2(9), 751–758. <https://doi.org/10.55927/JPMB.V2I9.6087>
- Dany Priyanto, A., Djajati, S., Program Studi Teknologi Pangan, J., Pembangunan Nasional, U., & Timur, J. (2019). PENERAPAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA PADA PENGOLAHAN SARI DAN ES PUTER TEMPE DI KAMPUNG TEMPE DESA PAREREJO KECAMATAN PURWODADI KABUPATEN PASURUSAN. *Journal of Science and Social Development*, 2(2), 80–85. <https://doi.org/10.55732/JOSSD.V2I2.184>
- Febriyanti, Erna, Kusnayat, A., Puspitasari, S. Y., Herdiani, A., Hafidh, M. Y. A., Sardi, I. L., & Martini, S. (2019). IMPLEMENTASI ALAT PENGUPAS DAN PENYARING KULIT ARI KACANG KEDELAI UNTUK MENINGKATKAN KAPASITAS PRODUKSI TEMPE CV. MITRA PANGAN SEJAHTERA, BANDUNG. *Charity: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1). <https://doi.org/10.25124/CHARITY.V2I1.2122>
- Hamidatun, H., & Pujilestari, S. (2022). Pendampingan Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal di UMKM Sayap Ayam Krispi Kota Bekasi. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 609–616. <https://doi.org/10.54082/JAMSI.302>
- Hidayati, N. R., & Wahyuningsih, S. (2019). PKM PENGUSAHA TEMPE DI DESA SUMBERDUKUN KECAMATAN NGARIBOYO MELALUI PEMBUATAN COKLAT TEMPE BERBASIS CLEAN AND ETHICAL. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian LPPM Universitas PGRI Madiun, 0(0), 466–468. <https://prosiding.unipma.ac.id/index.php/SNHP/article/view/837>
- Imron, M. S., & Nurdian, Y. (2021). Digitalisasi pemasaran keripik tempe dalam menghadapi persaingan dagang selama pandemi Covid-19. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 17(1), 65–76. <https://doi.org/10.20414/TRANSFORMASI.V17I1.3129>
- Maharani, E., Edwina, S., Rahmayuni, R., Kusumawaty, Y., & Pertanian Universitas Riau, F. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Sosis Analog dengan Bahan Baku Tempe dan Jamur Merang untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 13(1), 47–52. <https://doi.org/10.26877/E-DIMAS.V13I1.4642>
- Nurhayati, N., Batubara, R. W., Rahim, A. R., Sukaris, S., & Fauziyah,

- N. (2021). SOSIALISASI PEMBUATAN TEMPE KELURAHAN INDRO KECAMATAN KEBOMAS GRESIK. *DedikasiMU : Journal of Community Service*, 3(2), 856–859. <https://doi.org/10.30587/DEDIKASIMU.V3I2.2672>
- Pembuatan Olahan Tempe Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan, P., Pembuatan Olahan Tempe Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Devillya Puspita Dewi, P., Astriana, K., Arthyka Palifiana, D., Erfanda, D., Gizi Program Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Respati Yogyakarta, P., Kebidanan Program Profesi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Respati Yogyakarta, P., & korespondensi ABSTRAK, penulis. (2022). Pelatihan Pembuatan Olahan Tempe Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 113–117. <https://prosiding.respati.ac.id/index.php/psnpm/article/view/485>
- Potensi Desa Wahyuharjo, P., Lendah, K., Kulon Progo, K., Yovita Rahmawati, N., Jeovanni Juang, T., Ando Gede, C. S., Adi Kristian, A., Dilon Gian Mahardika, I., Veve, V. Y., Willing Haruni, N., Setyarso, R., Gusti Ngurah Gowinda Mahendra, I., Galih Visnhu Pradana Universitas Atma Jaya Yogyakarta Jalan Babarsani No, B., Depok, K., Sleman, K., & Istimewa Yogyakarta, D. (2023). Pengembangan Potensi Desa Wahyuharjo, Kapanewon Lendah, Kabupaten Kulon Progo. *Jurnal Atma Inovasia*, 3(4), 362–368. <https://doi.org/10.24002/JAI.V3I4.5288>
- Priyanto, A. D., Djajati, S., & Jariyah. (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. <https://doi.org/10.55732/JOSSD.V1I2.166>
- Produk Tempe Sanan Malang Melalui Pelatihan Pembuatan Model dan Cetakan Tempe Karakter, D., Rohman Prasetyo, A., Widodo, T., & Wara Suprihatin, E. D. (2023). Diversifikasi Produk Tempe Sanan Malang Melalui Pelatihan Pembuatan Model Dan Cetakan Tempe Karakter. *Pelita Masyarakat*, 4(2), 187–192. <https://doi.org/10.31289/PELITAMASYARAKAT.V4I2.8339>
- Purwani, A. S., Yunia Rachma, A., Hariawan, D. A., Wahyuda, D. Q., Sari, I., Hidayat, K., Rizqi, W., Soraya, M., Dewi, R., Hidayat, M., Septiani, N. H., Kurniasari, Y., & Berdasarkan, A. (2023). Pemanfaatan Tempe Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Brownies (Brotela) di Dusun Bromo, Desa Kalinegoro, Magelang. *Bangun Desa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 69–76. [https://doi.org/10.21927/JBD.2023.2\(2\).69-76](https://doi.org/10.21927/JBD.2023.2(2).69-76)
- Saimul, S., Nairobi, N., Maimunah, E., & Febriana, I. (2018). Bimbingan Teknis dan Workshop Kewirausahaan Bagi Ibu Rumah Tangga di Desa Bumiagung Kecamatan

Tegineneng Kabupaten
Pesawaran.

- Sari, S. P., Purnama, H., Zainudin, B., Fadhillah, S. N., & Pardamean, R. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN TEMPE DAN PENGENALAN DIGITAL MARKETING DI DESA FAJAR BARU, KECAMATAN JATI AGUNG, LAMPUNG SELATAN. *Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS)*, 4(02), 155–162. <https://doi.org/10.24967/JAMS.V4I02.2589>
- Sidup, D. A., Fadhilla, R., Swamilaksita, P. D., Sa'pang, M., & Angkasa, D. (2022). Pembuatan Dendeng Analog Dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Sebagai Olahan Pangan Tinggi Protein. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 10–24. <https://doi.org/10.26714/JPG.12.1.2022.10-24>
- Zahroh, B. S. (2020). (PDF KAN) pengembangan produk terhadap daur hidup produk tas anyaman plastik di Desa Mojomati Kecamatan Jetis Kabupaten Ponorogo.