



Workshop Pembuatan Tempe sebagai Media Edukasi Pangan Lokal Kreatif di Sekolah Metta Maitreya Pekanbaru

Rida Jelita¹, Suryati², Delvi Fransiska³, Juliana Puspika⁴, Rohani⁵, Yadi Sutikno⁶

^{1,2,3,4,5,6}STAB Maitreyawira, Pekanbaru, Indonesia

Email: ¹rida.jelita@sekha.kemenag.go.id*, ²suryati.suryati@sekha.kemenag.go.id,

³delvi.fransiska@sekha.kemenag.go.id

⁴juliana.puspika@sekha.kemenag.go.id, ⁵rohani.rohani@sekha.kemenag.go.id,

⁶yadi.sutikno@sekha.kemenag.go.id

Article History:

Diajukan: 11 Mei 2026; Direvisi: 24 Juni 2026; Accepted: 10 Juli 2026

ABSTRAK

Workshop pembuatan tempe merupakan kegiatan edukasi kreatif yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta guru dalam mengenal proses pengolahan pangan lokal berbasis kedelai. Kegiatan ini dilaksanakan di Sekolah Metta Maitreya Pekanbaru dengan melibatkan 100 peserta yang terdiri atas siswa dan guru. Pelaksanaan workshop meliputi penyampaian materi mengenai nilai gizi tempe, manfaat pangan fermentasi, serta praktik langsung pembuatan tempe secara sederhana dan ramah lingkungan. Metode kegiatan menggunakan pendekatan edukatif partisipatif melalui ceramah, diskusi, demonstrasi, dan praktik langsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memperoleh pemahaman baru mengenai potensi pangan lokal, proses fermentasi tempe, serta pentingnya kreativitas dalam mengolah bahan pangan yang bernilai ekonomi dan berkelanjutan. Workshop ini juga menjadi sarana pembelajaran kontekstual yang menghubungkan pengetahuan dengan keterampilan praktis, sehingga dapat menumbuhkan sikap mandiri, peduli lingkungan, dan apresiasi terhadap produk pangan lokal. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model edukasi inovatif dalam pengembangan keterampilan kewirausahaan dan budaya pangan sehat di lingkungan sekolah.

Kata kunci: Workshop, Tempe, Pangan Lokal, Edukasi Kreatif, Sekolah

ABSTRACT

The tempeh-making workshop is a creative educational activity aimed at improving students' and teachers' knowledge and skills in understanding the process of processing local soybean-based food products. This activity was conducted at Metta Maitreya School Pekanbaru involving 100 participants consisting of students and teachers. The workshop included material presentations about the nutritional value of tempeh, the benefits of fermented food, and direct practice of simple and environmentally friendly tempeh production. The activity applied a participatory educational approach through lectures, discussions, demonstrations, and hands-on practices. The results showed that participants gained new insights into the potential of local food resources, the tempeh fermentation process, and the importance of creativity in producing food products with economic and sustainable value. This workshop also served as a contextual learning medium that connects knowledge with practical skills, encouraging independence, environmental awareness, and appreciation for local food products. This activity is expected to become an innovative educational model for developing entrepreneurship skills and healthy food culture in the school environment.

Keywords: Workshop, Tempeh, Local Food, Creative Education, School

1. PENDAHULUAN

Pangan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia yang memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan, kehidupan sosial, budaya, serta perkembangan ekonomi masyarakat. Indonesia memiliki berbagai potensi pangan lokal yang dapat dikembangkan sebagai sumber pembelajaran, salah satunya adalah tempe. Tempe merupakan makanan tradisional hasil fermentasi berbahan dasar kedelai yang memiliki nilai gizi tinggi, terutama sebagai sumber protein nabati, vitamin, dan mineral. Selain menjadi bahan pangan sehari-hari, tempe juga merupakan bagian dari kearifan lokal dan warisan budaya yang perlu diperkenalkan kepada generasi muda.

Pendidikan pangan di lingkungan sekolah tidak hanya berfokus pada penyampaian teori, tetapi juga membutuhkan kegiatan pembelajaran yang bersifat praktik agar mampu meningkatkan kreativitas, kemandirian, dan keterampilan peserta didik. Melalui pengalaman belajar secara langsung, siswa dapat memahami proses pengolahan makanan, pentingnya memilih pangan sehat, serta pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal. Oleh karena itu, kegiatan edukatif berbentuk workshop menjadi salah satu metode yang efektif dalam menghubungkan pengetahuan dengan pengalaman nyata.

Workshop pembuatan tempe di Sekolah Metta Maitreya Pekanbaru dirancang sebagai kegiatan edukasi kreatif yang bertujuan untuk memperkenalkan proses pembuatan tempe mulai dari pengenalan bahan baku, proses fermentasi, hingga pengolahan produk pangan lokal. Kegiatan ini melibatkan siswa dan guru sebagai peserta yang diberikan kesempatan untuk memperoleh pengetahuan sekaligus pengalaman praktik secara langsung. Selain meningkatkan wawasan mengenai pangan lokal, kegiatan ini juga bertujuan menumbuhkan kesadaran terhadap pola konsumsi makanan sehat, kepedulian terhadap lingkungan, serta pemanfaatan bahan pangan yang memiliki nilai ekonomi.

Pelaksanaan workshop menggunakan pendekatan pembelajaran kontekstual melalui penyampaian materi, diskusi, demonstrasi, dan praktik langsung. Metode ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk terlibat aktif dalam proses pembelajaran sehingga kegiatan menjadi lebih menarik dan bermakna. Tempe tidak hanya dipahami sebagai produk makanan, tetapi juga sebagai media pembelajaran yang dapat mengembangkan kreativitas, keterampilan kewirausahaan, dan kecintaan terhadap produk lokal.

Berdasarkan latar belakang tersebut, workshop pembuatan tempe di Sekolah Metta Maitreya Pekanbaru diharapkan dapat menjadi salah satu bentuk inovasi pembelajaran berbasis potensi pangan lokal. Kegiatan ini dapat mendukung pengembangan keterampilan praktis peserta didik sekaligus menanamkan nilai kemandirian, kreativitas, dan kesadaran terhadap pentingnya menjaga keberlanjutan pangan lokal.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk workshop pembuatan tempe di Sekolah Metta Maitreya Pekanbaru pada hari Jumat, tanggal 12 Juni 2026. Peserta kegiatan berjumlah 100 orang yang terdiri dari siswa dan guru.

Pengenalan masalah dan survei awal dilakukan oleh tim terhadap mitra (siswa dan guru Sekolah Metta Maitreya Pekanbaru) untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan pengelolaan tempe yang masih relatif rendah dan belum pernah ada workshop tentang pembuatan tempe sebelumnya.

Tahapan pelaksanaan meliputi:

1. Tahap Persiapan. Pada tahap awal, panitia melakukan koordinasi dengan pihak sekolah terkait pelaksanaan kegiatan, penyusunan jadwal, penyediaan bahan dan alat praktik, serta persiapan materi workshop. Bahan utama yang digunakan meliputi kedelai, ragi tempe, air, serta perlengkapan pendukung lainnya untuk proses pembuatan tempe.

2. Tahap Penyampaian Materi. Peserta diberikan penjelasan mengenai pengenalan tempe sebagai pangan lokal, kandungan gizi tempe, manfaat konsumsi pangan fermentasi, serta proses dasar pembuatan tempe. Penyampaian materi dilakukan melalui metode ceramah interaktif dan diskusi agar peserta dapat memahami konsep sebelum melakukan praktik.

3. Tahap Demonstrasi dan Praktik Langsung. Narasumber memberikan demonstrasi mengenai langkah-langkah pembuatan tempe, mulai dari persiapan kedelai, proses pencampuran ragi, hingga tahapan pengemasan untuk fermentasi. Setelah demonstrasi, peserta mengikuti praktik secara langsung dengan pendampingan fasilitator sehingga dapat mengalami langsung proses pengolahan pangan lokal.

4. Tahap Evaluasi. Evaluasi dilakukan melalui sesi tanya jawab dan diskusi bersama peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman serta pengalaman yang diperoleh selama kegiatan. Peserta juga diberikan kesempatan untuk menyampaikan kesan, tanggapan, dan manfaat yang dirasakan setelah mengikuti workshop.

Pelaksanaan workshop ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah pangan lokal secara kreatif, menumbuhkan sikap peduli terhadap produk dalam negeri, serta mendorong pemanfaatan bahan pangan yang bernilai gizi dan ekonomi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dengan tema “Workshop Pembuatan Tempe sebagai Media Edukasi Pangan Lokal Kreatif di Sekolah Metta Maitreya Pekanbaru” telah dilaksanakan pada tanggal 12 Juni 2026 pukul 11.00–15.00 WIB dengan melibatkan peserta sebanyak 100 orang yang terdiri dari siswa dan guru Sekolah Metta Maitreya Pekanbaru. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan serta pengalaman langsung kepada peserta mengenai proses pengolahan pangan lokal, khususnya tempe sebagai produk fermentasi yang memiliki nilai gizi dan potensi kreativitas.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai pengenalan tempe sebagai pangan tradisional Indonesia. Pada sesi ini peserta diberikan pemahaman mengenai bahan utama pembuatan tempe, manfaat kedelai, proses fermentasi, serta pentingnya menjaga keberlanjutan pangan lokal. Materi disampaikan secara interaktif melalui penjelasan, diskusi, dan tanya jawab sehingga peserta dapat memahami konsep dasar pembuatan tempe.

Tahap berikutnya adalah kegiatan praktik pembuatan tempe. Peserta diperkenalkan secara langsung mengenai tahapan pengolahan kedelai, mulai dari proses persiapan bahan, pencampuran ragi tempe, hingga proses pembungkusan untuk fermentasi. Melalui praktik ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teori tetapi juga pengalaman langsung dalam menghasilkan produk pangan yang dapat dibuat secara mandiri.

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama kegiatan berlangsung, terlihat dari keaktifan dalam bertanya, mengikuti demonstrasi, serta mencoba setiap tahapan pembuatan tempe. Kegiatan praktik mampu menciptakan suasana pembelajaran yang menyenangkan karena peserta terlibat secara langsung dalam proses produksi.

Selain meningkatkan pengetahuan tentang pangan lokal, workshop ini juga memberikan wawasan mengenai kreativitas dan peluang pengembangan produk pangan. Tempe yang selama ini dikenal sebagai makanan sehari-hari dapat dikembangkan menjadi berbagai produk inovatif yang memiliki nilai tambah. Hal ini memberikan pemahaman kepada peserta bahwa pangan lokal tidak hanya memiliki manfaat konsumsi, tetapi juga dapat menjadi ide usaha kreatif di masa depan.

Dari aspek pendidikan, kegiatan workshop ini menjadi salah satu bentuk pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) yang menghubungkan pengetahuan dengan praktik nyata. Metode pembelajaran melalui praktik langsung terbukti mampu meningkatkan keterampilan peserta, melatih kerja sama, membangun rasa tanggung jawab, serta menumbuhkan kepedulian terhadap budaya pangan Indonesia.

Secara keseluruhan, pelaksanaan PKM Workshop Pembuatan Tempe di Sekolah Metta Maitreya Pekanbaru berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi peserta. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada keterampilan teknis pembuatan tempe, tetapi juga menjadi sarana edukasi dalam memperkenalkan nilai kreativitas, kemandirian, dan kecintaan terhadap produk pangan lokal. Workshop ini diharapkan dapat menjadi kegiatan berkelanjutan dalam mendukung pembelajaran kreatif berbasis potensi lokal di lingkungan sekolah.

Dokumentasi kegiatan workshop disajikan pada Gambar 1 sampai Gambar 3 berikut.



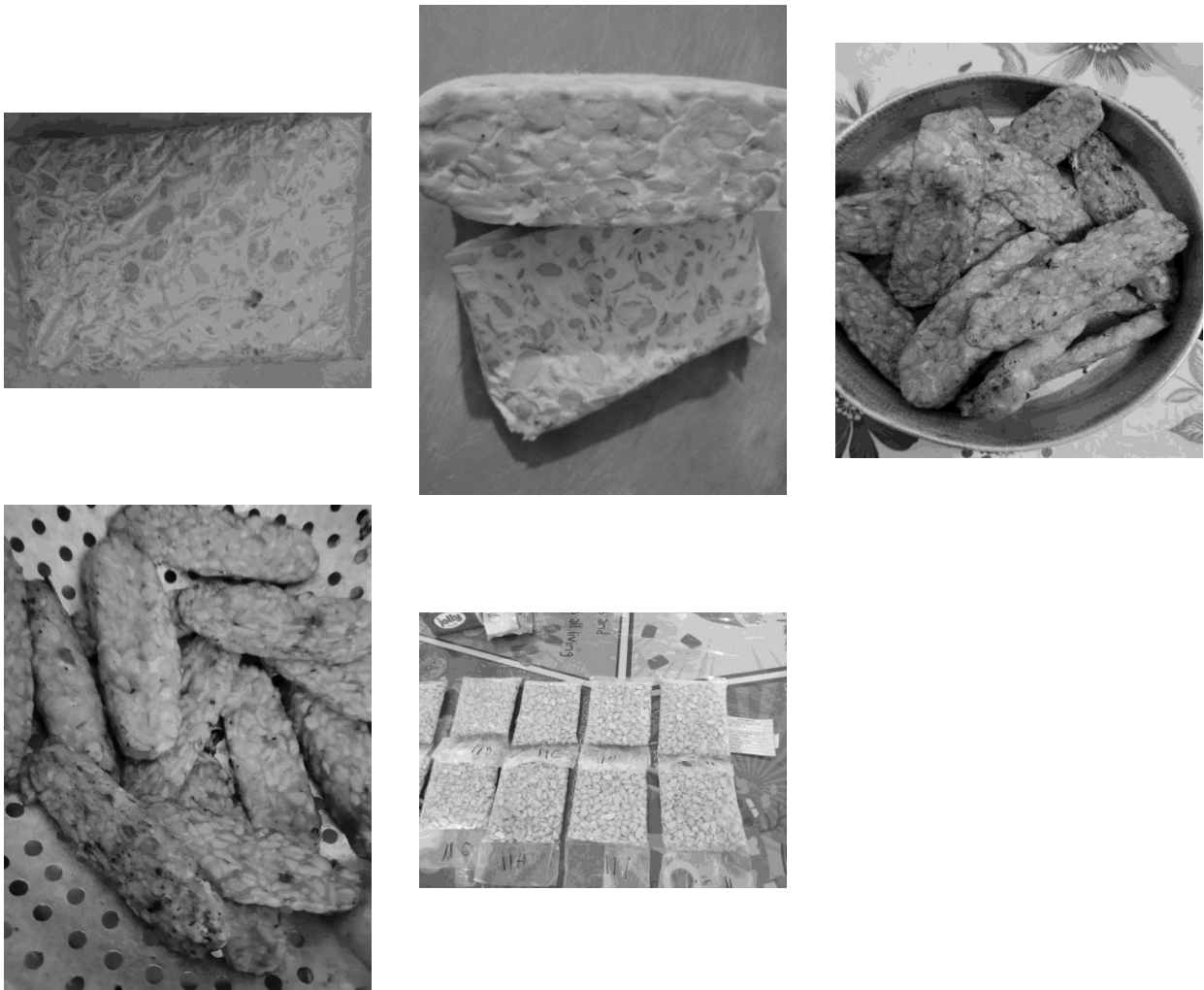


Gambar 1. Sesi penyampaian materi dan pengenalan bahan pembuatan tempe





Gambar 2. Sesi praktik langsung pembuatan tempe oleh peserta workshop



Gambar 3. Sesi evaluasi dan hasil olahan tempe

4. SIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan PKM Workshop Pembuatan Tempe sebagai Media Edukasi Pangan Lokal Kreatif di Sekolah Metta Maitreya Pekanbaru telah memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai pengolahan pangan lokal berbasis kedelai. Kegiatan workshop yang dilaksanakan melalui penyampaian materi dan praktik langsung mampu memberikan

pengalaman belajar yang menarik, interaktif, serta mudah dipahami oleh siswa dan guru. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pemahaman mengenai proses pembuatan tempe mulai dari pengenalan bahan baku, tahapan fermentasi, hingga pengemasan produk. Workshop ini juga menumbuhkan kesadaran tentang pentingnya memanfaatkan pangan lokal sebagai bagian dari upaya menjaga budaya kuliner Indonesia, meningkatkan kreativitas, serta membuka wawasan mengenai peluang pengembangan produk pangan yang bernilai ekonomi. Dengan demikian, workshop pembuatan tempe dapat menjadi salah satu bentuk inovasi pembelajaran yang menggabungkan aspek pengetahuan, keterampilan, dan nilai kewirausahaan.

Bagi Sekolah, Guru, dan Siswa: Diharapkan sekolah dapat melanjutkan kegiatan edukasi berbasis praktik seperti workshop pengolahan pangan lokal secara berkelanjutan agar siswa memiliki pengalaman nyata dalam mengembangkan keterampilan hidup (life skill) serta kreativitas. Siswa diharapkan dapat menerapkan pengetahuan yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari, meningkatkan apresiasi terhadap produk pangan lokal, serta mengembangkan ide kreatif dalam pengolahan makanan yang sehat dan bernilai guna. Guru diharapkan dapat memanfaatkan kegiatan serupa sebagai media pembelajaran kontekstual yang menghubungkan teori dengan praktik.

Bagi Tim PKM selanjutnya: Kegiatan pengabdian berikutnya dapat dikembangkan dengan materi yang lebih beragam, seperti inovasi olahan tempe, pengemasan produk, pemasaran sederhana, dan kewirausahaan pangan agar manfaat kegiatan dapat dirasakan secara lebih luas.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Adini Alvina, & Dany Hamdani. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1). Bogor: Universitas Djuanda Bogor.
- Antonius, O., Salim, L., & Sandjaja, B. (2013). Sindrom Metabolik di Kota Jayapura. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 41(4), 200–206.
- Badan Pangan Nasional. (2022). Pengembangan pangan lokal dan ketahanan pangan masyarakat. Jakarta: Badan Pangan Nasional.
- Cahyadi, W. (2021). Teknologi pengolahan kedelai dan produk fermentasi. Bandung: Alfabeta.
- Cahyawati, A. (2011). Composition, textural quality and gel strength of surimi prepared from striped catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*). *Fishery Technology*, 51, 106–111.
- Dakwani, T. (2019). Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 69. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74>
- Departemen Kesehatan RI. (2011). Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Dewanti, R., & Hariyadi. (2011). Food Safety Issues in South East Asia. Department of Food Science and Technology.
- Dewi, Ratna Stia, & Saefuddin Aziz. (2011). Isolasi *Rhizopus oligosporus* pada beberapa inokulum tempe di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Molekul*, 6(2), 93–104.
- Elizabeth, dkk. (2015). Karakteristik surimi fillet ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang disimpan pada suhu dingin (Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Faridah, D. N., Kusumaningrum, H. D., & Indrasti, D. (2013). Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Hala, Yusminah, & Hartono. (2016). Penuntun Pengantar Bioteknologi. Makassar: Universitas Negeri Makassar.
- Harris, A., & Fadli, Z. (2014). Fortifikasi protein surimi manyung terhadap tingkat kesukaan donat.

Jurnal Perikanan Kelautan.

- Handayani, M. T., Indrati, R., & Cahyanto, M. N. (2025). *Chemical characteristics and activity of ACE inhibitors on fractionation of tempeh koro kratok (Phaseolus lunatus) peptides*. Indonesian Food and Nutrition Progress.
- Heizer, Jay, & Barry Render. (2015). *Operations Management (Manajemen Operasi)* (ed. 11). Jakarta: Salemba Empat.
- Hubeis, M. (2012). *Manajemen Kreativitas dan Inovasi dalam Bisnis*. Jakarta: PT Hecca Mitra Utama.
- Kurniawan, A. W. (2012). Aplikasi Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) dengan Metode Average. *Techno.com*, 11, 12–17.
- Purwijantiningsih, E., Leksono, B. Y., Tunggadewa, D. M. R., Susanto, T. A. B., Arianti, K., & Widyaningsih, M. M. K. (2025). *Hilirisasi kacang koro pedang melalui pengembangan egg roll tempe koro pedang di Desa Pulutan, Wonosari, Gunungkidul*. Jurnal Atma Inovasia.
- Sari, M., & Putra, A. (2023). Pemanfaatan pangan lokal sebagai media pembelajaran berbasis keterampilan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 100–108.
- Syamsiana, A., Rizal, S., Erna, M., & Astuti, S. (2024). *Formulasi kacang koro pedang (Canavalia ensiformis) dan kacang kedelai (Glycine max L.) terhadap total kapang, total khamir, dan sifat sensori tempe mosaccha*. Jurnal Agroindustri Berkelanjutan, 3(2).
- Tamam, B. (2019). Proteomic study of bioactive peptides from tempe. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 128(2), 241–248.
- Ulya, Z., Lufika, R. D., Mandira, A. S., Lestari, D., & Mailida, S. (2025). *Analisis rantai nilai produk tempe berbasis tempe koro di Banda Aceh dan Aceh Besar untuk mendukung konsumsi pangan berkelanjutan*. Jurnal Penelitian Inovatif (JUPIN), 5(3).
- Widya Mandala, Q. C. (2023/2024). *Variasi tempe non-kedelai: alternatif pengganti tempe kedelai*. Zigma Journal.
- Tribunnews Aceh. (2025, 26 Juli). Rumoh Pangan Aceh dan THP USK gelar latihan pengolahan tempe dari bahan kacang koro. Diakses dari <https://aceh.tribunnews.com/2025/07/26/rumoh-pangan-aceh-dan-thp-usk-gelar-latihan-pengolahan-tempe-dari-bahan-kacang-koro>