

Pemanfaatan Tempe Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Brownies Tempe Di Desa Sugihwaras Kecamatan Ngraho

Reza Septiana Refani¹, Saraswati², Amalia Ma'rifatul Maghfiroh³

^{1,2,3} Universitas Bojonegoro, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis : Amalia Ma'rifatul Maghfiroh

E-mail: amaliamarifatulmaghfiroh@gmail.com

Abstrak

Pengembangan produk pangan berbasis kearifan lokal dapat dijadikan ide untuk memberdayakan masyarakat Desa Sugihwaras. kearifan lokal bersumber dari sumber daya lokal. Permasalahan yang sering muncul adalah bahan pangan lokal belum mendapat perhatian khusus dari masyarakat setempat, apabila produk dikembangkan menjadi produk yang inovatif, tentu hal tersebut dapat menjadi potensi nilai jual yang menarik. Kegiatan pelatihan ditujukan untuk menarik masyarakat dalam penggunaan bahan pangan lokal sebagai sekitar bahan tambahan dalam pembuatan brownies, serta memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang cara lain mengolah produk tempe yang tidak hanya bisa diolah menjadi lauk atau makanan pendamping nasi saja namun dapat diolah menjadi brownies. Pembuatan produk ini ditujukan kepada ibu-ibu pengurus PKK, di Desa Sugihwaras Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah diskusi, pemaksaan dan praktek langsung membuat brownies tempe. Para peserta sangat antusias dalam proses pembuatan brownies. Dalam kegiatan proses pembuatan hingga masak, acara hiburan yang menambah antusias ibu-ibu PKK, keberhasilan dari pelatihan pembuatan brownies dilihat dari brownies yang mengembang dan rasa yang enak Tempe merupakan makanan tradisional dari Indonesia, khususnya Pulau Jawa. Pengrajin tempe banyak ditemukan di Pulau Jawa khususnya di Desa Sugihwaras Kecamatan Ngraho Kabupaten Bojonegoro. KKN kelompok 16 kemudian berupaya untuk mengkreasikan produk tempe menjadi brownies yang bertujuan untuk membantu masyarakat dan pelaku usaha yang ada di Desa Sugihwaras untuk meningkatkan kreativitas dengan menciptakan produk agar dapat menjadi potensi serta memiliki nilai jual. Kegiatan pelatihan pembuatan brownies tempe ini berkolaborasi dengan ibu-ibu PKK di Desa Sugihwaras Kecamatan Ngraho Kabupaten Bojonegoro.

Kata kunci – Brownies, Kue, PKK, Sugihwaras, Tempe

Abstract

The development of food products based on local wisdom can be used as an idea to empower the people of Sugihwaras Village. Local wisdom comes from local resources. The problem that often arises is that local food ingredients have not received special attention from the local community. If the product is developed into an innovative product, of course this could have the potential for attractive selling points. The training activities are aimed at attracting people to use local food ingredients as additional ingredients in making brownies, as well as providing knowledge and understanding about other ways to process tempeh products which can not only be processed into side dishes or accompanying rice but can also be processed into brownies. The making of this product was aimed at PKK administrators in Sugihwaras Village. The method used in the training was discussion, coercion and direct practice in making tempe brownies. The participants were very enthusiastic about the process of making brownies. In the activities from making to cooking, entertainment events that increase the enthusiasm of the PKK women, the success of the brownie making training can be seen from the brownies rising and tasting delicious. Tempe is a traditional food from Indonesia, especially Java. Tempe craftsmen are often found on the island of Java, especially in Sugihwaras Village, Ngraho District, Bojonegoro Regency. KKN group 16 then

attempted to create tempeh products into brownies which aimed to help the community and business actors in Sugihwaras Village to increase creativity by creating products that could have potential and have selling value. This training activity for making tempe brownies collaborated with PKK women in Sugihwaras Village, Ngraho District, Bojonegoro Regency.

Keywords – Brownies, Cake, PKK, Sugihwaras, fermented soybean

PENDAHULUAN

Tempe merupakan makanan tradisional dari Indonesia, khususnya Pulau Jawa. Pengrajin tempe banyak ditemukan di Pulau Jawa khususnya di Desa Sugihwaras Kecamatan Ngraho Kabupaten Bojonegoro. Tempe dihasilkan dari fermentasi atau pemasakan kacang kedelai oleh jamur *Rhizopus* sp. Fermentasi merupakan salah satu bentuk pengolahan pangan yang berpotensi meningkatkan nilai gizi dan kinerja suatu zat. Beberapa penelitian melaporkan bahwa fermentasi tempe dapat menurunkan senyawa anti inflamasi dan anti inflamasi pada kedelai. Oleh karena itu, tempe dianggap sebagai makanan super. (Nabila et al., 2023)

Produksi tempe di Desa Sugihwaras didistribusikan melalui tengkulak dalam bentuk tempe segar di sekitar wilayah Ngraho. Belakangan ini bahan pangan lokal belum mendapat perhatian khusus dari masyarakat setempat, KKN kelompok 16 kemudian berupaya untuk mengkreasikan produk tempe menjadi brownies yang bertujuan untuk membantu para masyarakat dan pelaku usaha yang ada di Desa Sugihwaras untuk meningkatkan kreativitas dengan menciptakan produk agar dapat menjadi potensi serta memiliki nilai jual.

Brownies merupakan produk roti yang masuk dalam kategori kue dan meenjadi pilihan makanan yang disukai oleh berbagai kalangan umur seperti anak-anak, dewasa, remaja, bahkan orang tua. Brownies yang banyak ditemui di pasaran yaitu jenis kue berwarna coklat kehitaman dengan tekstur padat (fudgy) dan tidak mengembang, sedikit lebih keras dari kue karena brownies tidak memerlukan bahan pengembang. Tetapi brownies yang dikreasikan kali ini memakai bahan pengembang sehingga tidak memiliki tekstur padat. Penggunaan tempe pada brownies ini hanya sebagai bahan tambahan saja. (Supatminingsih & Syamsidah, 2022)

Selain untuk meningkatkan kreativitas, hal ini juga dilakukan untuk mengurangi jajan pada anak dan memeberikan makanan yang memiliki zat gizi baik mikro maupun makro. Karena pemberian jajanan akanmemberikan rasa kenyang saja, sehingga asupan gizi yang seharusnya dibutuhkan tidak tercukupi. Dengan sedikit inovasi, tempe kedelai bisa dikonsumsi secara maksimal dengan modifikasikan menjadi bentuk brownies dengan penyajian yang menarik sehingga mempunyai daya tarik untuk mengkonsumsinya.

Dari pemaparan diatas, salah satu program yang diusung oleh KKN kelomok 16 di Desa Sugihwaras adalah pelatihan pembuatan produk brownies tempe. Rencana awal dari KKN tematik di Desa Sugihwaras terkait dengan pelatihan pembuatan produk brownies tempe adalah untuk memberikan penyuluhan tentang cara lain pengolahan produk tempe yang tidak hanya bisa diolah menjadi lauk atau makanan pendamping nasi saja namun dapat diolah menjadi brownies yang bekerja sama dengan ibu PKK di Desa Sugihwaras Kecamatan Ngraho Kabupaten Bojonegoro. (Supatminingsih et al., 2021)

METODE

Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah diskusi, demonstrasi dan praktek langsung membuat brownies tempe. Sebagai bagian pelaksanaan KKNT UNIGORO salah satu program kerja utama yang dilaksanakan adalah pembuatan produk makanan dengan memanfaatkan potensi UMKM yang ada di Desa Sugihwaras. Salah satu UMKM yang diambil adalah produk tempe, dengan memanfaatkan tempe sebagai tambahan pembuatan brownies sebagai penambah rasa alami. Masa uji coba pembuatan brownies tempe berlangsung pada minggu ketiga kegiatan KKN dan kegiatan demonstrasi dilakukan pada minggu ke empat.

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

Pembuatan produk ini ditujukan kepada ibu-ibu pengurus PKK di setiap Dusun di Desa Sugihwaras. Sasaran dari kegiatan ini tentunya adalah semua masyarakat di Desa Sugihwaras. Dengan mengajak para tokoh seperti PKK disetiap dusun, diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan yang didapatkan selama mengikuti serangkaian kegiatan dari tim KKN-T. Dan harapan untuk masyarakat adalah menerapkan inovasi yang tim KKN-T buat untuk memanfaatkan salah satu UMKM di desa sebagai alternatif makanan sehat dengan rasa baru. Kegiatan pembuatan produk brownies tempe dilaksanakan pada hari Minggu, 4 Agustus 2024 di gedung Balai Desa Sugihwaras dan diikuti kurang lebih 30 hadirin.

Dalam proses pembuatan brownies tempe tentu hal pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan segala peralatan dan bahan-bahan. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan brownies tempe antara lain : tempe, tepung terigu dan beberapa bahan tambahan lainnya seperti: gula pasir, mentega, pengembang, telur, coklat dan susu kental manis. Kemudian alat yang digunakan antara lain : Kompor, panci pengukus, loyang, sendok, mangkuk-mangkuk, mixer, spatula, dan kain lap. (Purwani et al., 2023)

Dalam mempersiapkan alat dan bahan hingga proses pembuatan brownies, Tim KKN-T membentuk beberapa kelompok, dimana setiap kelompok terdapat perwakilan Tim KKN-T yang memandu proses pembuatan. Selama proses pembuatan brownies, perwakilan dari ibu-ibu PKK sangat antusias. Hal tersebut dapat dilihat dari keseriusan ibu-ibu PKK dalam memperhatikan dan mengikuti setiap langkah-langkah pembuatan brownies dari tim KKN-T. Tim KKN-T juga membagikan leaflet (alat, bahan, tahapan pembuatan) dan menunjukkan buku resep yang dibuat. Tujuannya adalah agar brownies tempe bisa dicontoh atau dibuat sendiri dirumah.

Keberhasilan yang dicapai dari kegiatan ini adalah berjalan lancarnya kegiatan hingga akhir. Para peserta sangat antusias ingin ikut langsung pembuatan brownies. Dalam kegiatan proses pembuatan hingga masak, terdapat acara hiburan yang menambah antusias para peserta, keberhasilan dari pembuatan brownies dilihat dari brownies yang mengembang dan rasa yang enak. (Ishartani et al., 2021). Tahapan persiapan, pelaksanaan serta laporan dapat dilihat pada tabel 1 (Maghfiroh & Bakar, 2023a) (Maghfiroh & Bakar, 2023b)(Maghfiroh & Abryandoko, 2024).

Tabel 1.
Pelaksanaankegiatan program kerja Pelatihan Brownis Tempe

Persiapan	
Pra Survei	Mengunjungi UMKM tempe yang ada di Desa Sugihwaras
Pembentukan tim	Pembentukan tim dibagi menjadi 2 tim dan dipandu oleh 3 anggota KKN dalam setiap tim
Kolaborasi bersama PPL	Pelaksanaan pelatihan brownies berkolaborasi dengan PKK dan dipanju oleh PJ program kerja
Persiapan alat dan bahan	Pengadaan alat dan bahan dalam pembuatan brownies tempe.
Pelaksanaan	
Pemaparan materi	Pelaksanaan penyampaian materi pelatihan dengan memberikan materi secara langsung kepada audience terkait pembuatan brownies tempe
Pelatihan pembuatan pupuk organik cair.	Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan memberi contoh dan membuat bersama-sama brownies tempe dengan audience.
Pelaporan	
Pembuatan Laporan	Pembuatan laporan dilakukan dalam bentuk pertanggung jawaban atas pelaksanaan program untuk kemudian dilakukan publikasi.

Publikasi Pada Jurnal Publikasi Artikel dilakukan pada jurnal dan disesuaikan dengan template yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Kegiatan persiapan yang dilakukan bekerja sama dengan ibu PKK Desa Sugihwaras, yaitu pra survey, pembentukan tim, persiapan alat dan bahan. Tahapan yang pertama berupa pra survei yaitu dengan mengunjungi UMKM tempe yang ada di Desa Sugihwaras. Terdapat beberapa UMKM yang ada di Desa Sugihwaras.

Pengadaan alat dan penyusunan materi sebagai pelatihan dilakukan untuk tahap persiapan lebih efisien. Persiapan pembuatan brownies tempe dilakukan dengan menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan dan menaekannya sesuai dengan takaran lalu mengelompokkan bahan-bahan menjadi 1 resep.

Tabel 2.
Kualifikasi tim pelaksana

Alat	Bahan
kompore	Cokelat
wadah	Air panas
Pisau	Telur
Pengaduk	Gula
Sendok takar	Tepung terigu
	Baking powder
	Baking soda
	Susu kental manis
	Minyak sayur
	Tempe

Tahap Pelaksanaan

Proses sebelum pelaksanaan KKN, terlebih dahulu penulis dan tim sudah melakukan survei pada UMKM tempe yang ada di Desa Sugihwaras dan melakukan uji coba pembuatan brownies tempe pada bulan Agustus. Penulis dan tim melakukan pelatihan pembuatan brownies tempe yang berkolaborasi dengan ibu PKK yang bertempat di Balai Desa Sugihwaras Kecamatan Ngraho pada tanggal 4 Agustus 2024. Kegiatan pelatihan ini diawali dengan pembukaan secara formal, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan brownies tempe.

Langkah pembuatan Brownies Tempe:

1. Sangrai tempe dan haluskan
2. Larutkan chocolates dengan air panas
3. Aduk telur dan gula hingga tercampur merata
4. Terigu dicampur dengan baking soda dan baking powder, masukan ke dalam adonan telur
5. Masukkan tempe yang sudah dihaluskan ke dalam adonan
6. Lalu masukkan susu kental manis aduk hingga rata
7. Terakhir masukkan minyak sayur
8. Olesi loyang dengan margarin
9. Tuang adonan ke dalam loyang
10. Kukus selama kurang lebih 45 menit

Beberapa foto hasil kegiatan program yang berkolaborasi dengan ibu PKK di Desa Sugihwaras. Kegiatan tersebut dilakukan dengan tujuan untuk menarik masyarakat sekitar dalam penggunaan bahan pangan lokal sebagai bahan tambahan dalam pembuatan brownies, serta memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang cara lain pengolahan produk tempe yang tidak hanya bisa diolah menjadi lauk atau makanan pendamping nasi saja namun dapat diolah menjadi brownies. Tim KKN kelompok 16 berkolaborasi dengan ibu PKK di Desa Sugihwaras Kecamatan Ngraho Kabupaten Bojonegoro yang merupakan peserta dalam pelatihan pembuatan brownies tempe.



Gambar 1.

Acara pembukaan pelatihan pembuatan brownies tempe



Gambar 2.

Pelatihan pembuatan brownies dipandu oleh penanggung jawab Program kerja



Gambar 3.
Proses pelatihan



Gambar 4.
Hasil brownies tempe



Gambar 5.
Foto bersama ibu PKK

Pelatihan

Pelatihan dilakukan di Balai Desa Sugihwaras yang dihadiri sejumlah anggota PKK yang dihadiri kurang lebih 30 anggota PKK yang ada di Desa Sugihwaras. Pelatihan yang dilaksanakan meliputi pembukaan secara formal dan dilanjutkan dengan praktek pembuatan brownis tempe, dan teknik pembuatan brownis tempe di pandu secara langsung oleh penanggung jawab program kerja.

Kegiatan pelatihan ditujukan untuk menarik masyarakat sekitar dalam penggunaan bahan pangan lokal sebagai bahan tambahan dalam pembuatan brownies, serta memberikan pengetahuan dan pemahaman tentang cara lain pengolahan produk tempe yang tidak hanya bisa diolah menjadi lauk atau makanan pendamping nasi saja namun dapat diolah menjadi brownies. Tim KKN kelompok 16 berkolaborasi dengan ibu PKK di Desa Sugihwaras Kecamatan Ngraho Kabupaten Bojonegoro yang merupakan peserta dalam pelatihan pembuatan brownies tempe. Keberhasilan yang dicapai dari kegiatan ini adalah berjalan lancarnya kegiatan hingga akhir. Para peserta sangat antusias dalam proses pembuatan brownies. Dalam kegiatan proses pembuatan hingga masak, terdapat acara hiburan yang menambah antusias ibu-ibu PKK, keberhasilan dari pelatihan pembuatan brownies dilihat dari brownies yang mengembang dan rasa yang enak, serta dapat memberikan edukasi kepada seluruh peserta pelatihan pembuatan brownies tempe.

Setelah pelatihan pembuatan brownies tempe besar harapan kami para peserta dapat mengembangkan ataupun meneruskan olahan brownies tempe sebagai inovasi pengembangan produk olahan tempe, para peserta pelatihan juga bisa menjadi pelopor di masyarakat untuk pengembangan brownies tempe sebagai trobosan olahan tempe, selain menjadi konsumsi rumahan brownies tempe juga dapat menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis, para peserta dapat kerja sama dengan masyarakat untuk membuka usaha olahan brownies tempe, selain menjadi trobosan olahan baru brownies tempe juga dapat membuka lapangan usaha bagi masyarakat sekitar.

KESIMPULAN

Tempe merupakan makanan tradisional dari Indonesia, khususnya Pulau Jawa. Pengrajin tempe banyak ditemukan di Pulau Jawa khususnya di Desa Sugihwaras Kecamatan Ngraho Kabupaten Bojonegoro. KKN kelompok 16 kemudian berupaya untuk mengkreasikan produk tempe menjadi brownies yang bertujuan untuk membantu para masyarakat dan pelaku usaha yang ada di Desa Sugihwaras untuk meningkatkan kreativitas dengan menciptakan produk agar dapat menjadi potensi serta memiliki nilai jual. Kegiatan pelatihan pembuatan brownies tempe ini berkolaborasi dengan ibu PKK di Desa Sugihwaras Kecamatan Ngraho Kabupaten Bojonegoro.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan sehingga artikel pengabdian masyarakat ini dapat selesai dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ishartani, D., Atmaka, W., Khasanah, L. U., Ariviani, S., & Siswanti. (2021). Peningkatan Kapasitas dan Mutu Produk Brownies Tempe di Industri Rumah Tangga (IRT) “ Browniesta ” melalui Introduksi Teknologi Tepat Guna Improvement of Tempeh Brownies Production Capacity and Product Quality through Appropriate Technology Introduced t. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 2(1), 23–31.
- Maghfiroh, A. M., & Abryandoko, E. W. (2024). Pelatihan Pengolahan Sampah dengan Mesin Pirolisis. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(1), 65–70.
- Maghfiroh, A. M., & Bakar, A. (2023a). Pelatihan Pembuatan Kipas Angin Portabel Di Mts Abu Darrin Bojonegoro. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 6290–6294.
- Maghfiroh, A. M., & Bakar, A. (2023b). Pelatihan Pembuatan Prototype Pembangkit Listrik Tenaga Angin. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 93–100.
- Nabila, S. M., Rasyd, A., Prastuti, A. W., Jauhari, M. A., Al-aqsha, L. M. R. R., Atman, B. E. T., Susanti, S., Sari, N., Maenarni, L., & Agustin, M. (2023). PEMBUATAN BROWNIES TEMPE SEBAGAI MAKANAN SEHAT GUNA MENINGKATKAN GIZI PADA ANAK DAN IBU HAMIL DESA BATU NAMPAR. *Jurnal Wicara Desa*, 1(April), 326–332.
- Purwani, A. S., Rachma, A. Y., Hariawan, D. A., Wahyuda, D. Q., Sari, I., Hidayat, K., Rizqi, W., Soraya, M., Dewi, E. R., Hidayat, M., Septiani, N. H., & Kurniasari, Y. (2023). Pemanfaatan Tempe Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Brownies (Brotela) di Dusun Bromo , Desa Kalinegoro , Magelang. *Bangun Desa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 69–76.
- Supatminingsih, T., & Syamsidah. (2022). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Brownis Tempe untuk Mengembangkan Minat Wirausaha. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian*, 182–189.
- Supatminingsih, T., Syamsidah, & Widodo, S. (2021). Pendampingan Ibu-Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Brownies Tempe di Desa Panciro Kabupaten Gowa. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian*, 10–17.