JUPEMAS
Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat
E-ISSN 2962-0678, P-ISSN 2963-7538

Penguatan Kemandirian Pangan Keluarga melalui Pelatihan Produksi Tempe Berbasis Kacang Tanah di Desa Letneo

No	Penulis	Email
1	Hyldegardis Naisali	hylde3naisali@gmail.com
2	Deseriana Bria	deserianabria@gmail.com

[1] Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Sains, dan Kesehatan Universitas Timor
[2] Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Sains dan Kesehatan, Universitas Timor
hylde3naisali@gmail.com

Abstrak

Kemandirian pangan keluarga merupakan salah satu aspek penting dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat, khususnya melalui pemanfaatan sumber daya pangan lokal berpotensi sebagai sumber protein nabati. Permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Letneo adalah masih terbatasnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah kacang tanah menjadi produk pangan alternatif yang memiliki nilai gizi dan nilai tambah ekonomi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok kelompok Ibu PKK Desa Letneo dalam memproduksi tempe berbahan dasar kacang tanah sebagai alternatif pangan sumber protein nabati selain kedelai. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi, penyampaian materi, demonstrasi proses pembuatan tempe kacang tanah, praktik langsung sevara partisipatif dengan melibatkan anggota PKK sebagai mitra utama. Hasil kegaitan menunjukkan bahwa pelatihan memberikan pengalaman praktis dan meningkatkan pemahaman peserta mengenai tahapan pengolahan kacang tanah melalui proses fermentasi menjadi tempe. Peserta juga memperoleh ketrampilan dasar dalam memproduksi tempe kacang tanah yang berpotensi dikembangkan sebagai pangan alternatif untuk konsumsi keluarga maupun peluang usaha rumah tangga. Dengan dmeikian, kegiatan ini berkontribusi dalam mendorong diversifikassi pangan lokal dan memperkuat kemandirian pangan di Desa Letneo.

Kata Kunci: Kacang Tanah; Kemandirian Pangan Keluarga; Pemberdayaan Masyarakat; PKK; Tempe

©2026. Diterbitkan oleh Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat (JUPEMAS). Artikel ini memiliki akses terbuka di bawah lisensi BY-NC *https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/*

1. Pendahuluan

Desa Letneo merupakan sebuah desa yang terletak di kecamatan Insana Barat Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU) dipilih sebagai lokasi untuk Pengabdian Kepada Masyarakat karena mempunyai potensi pertanian yang cukup baik, khususnya dalam memanfaatkan hasil pertanian yang ada di sekitar lingkungan masyarakat. Kacang tanah biasanya digunakan oleh masyarakat untuk dijadikan makanan ringan atau cemilan, namun dengan adanya pengetahuan mengenai diversifikasi produk olahan pangan dengan memanfaatkan kacang tanah sebagai bahan baku pembuatan tempe (Aprita et al., 2024). Pengabdian yang dilakukan oleh (Aprita et al., 2024), di Desa Gue melalui pelatihan pembuatan tempe kacang tanah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan melalui pemanfaatan kacang tanah sebagai bahan baku pembuatan tempe.

Produk olahan pangan yang terbuat dari kacang tanah seperti kudapan (*snack)* kacang rebus, kacang garing, kacang atom, minyak, tempe kacang, dan lain-lain. Selain memiliki rasa yang lezat, kacang tanah juga mengandung banyak zat-zat yang sangat bermanfaat. Oleh karena itu kacang tanah memiliki potensi untuk diolah menjadi produk pangan yang bersifat fungsional.

Kacang tanah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang terdapat di Indonesia. Pengolahan kacang tanah di Indonesia masih sangat terbatas menjadi cemilan ringan, sehingga diperlukan diversifikasi produk olahan pangan dari kacang tanah dengan mengolahnya menjadi tempe. Kandungan senyawa anti gizi yang sebagian besar didominasi oleh asam fitat dan memiliki bau langu yang mengakibatkan produk akhir kurang diminati oleh masyarakat menjadi salah satu kelemahan yang dimiliki pada komoditas kacang tanah. Kesulitan lain yang dihadapi dalam proses pengolahan kacang tanah yaitu memiliki kadar lemak yang tinggi sehingga akan menyebabkan terbentuknya pasta. Oleh karena itu, untuk mengatasi permsalah tersebut maka diperlukan pengolahan yang tepat slah satunya dengan proses fermentasi (Yilifianti et al., 2015).

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah lama dikenal di Indonesia yang merupakan makanan sumber protein tinggi, hasil fermentasi kacang menggunakan *Rhizopus* yang mudah dan murah dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat (Naisali & Wulan, 2020). Dengan dmeikian, pengembangan tempe berbahan kacang ranah memiliki landasan ilmiah sekaligus peluang pnerapan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi pangan lokal.

Meskipun keguiatan pengolahan ktempe kacang tanah telah dilakukan di wilayah lain, penerapan teknologi tersebut pada kelompok masyarakat di Desa Letneo tetap penting dilakukan karena setiap mitra memiliki kondisi, kebutuhan, dan tingkat keterampilan yang berbeda. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini diarahkan pada transfer pengetahuan dan keterampilan teknologi pengolahan pangan yang dapat diterapkan secara langsung oleh anggota PKK. Pendekatan pelatihan dipilih karena kemungkinan peserta memperoleh pengetahuan elalui penyampaian materi sekaligus pengalaman praktik dalam setiap tahapan pembauatn tempe kacang tanah. Tahapan kegiatan meilupi pengenalan potensi kacang tanah sebagai bahan baku tempe nonkedelai, penjelasan proses dan pengolahan bahan baku, pemberian ragi, pengemasan, serta proses fermentasi. Melalui praktik langsung, peserta diharapkan tidak hanya memahami prinsip dasar fermentasi, tetapi juga mampu melakukan proses produksi tempe kacang tanah secara mandiri pada skala rumah tangga.

Pelaksanaan kegiatan ini juga sejalan dengan Undang-Undang Republik Indoensia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, yang menekankan pentingnya diversifikasi pangan melalui pengembangan pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan berbasis potensi sumber daya lokal. Selain potensi menjadi alternatif pangan untuk konsumsi rumah tangga, produk ini juga memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk olahan bernilai tambah yang

dapat mendduklung kegiatan ekonomi produktif masyarakat apabila ditunjang dengan pengembangan mutu, pengemasan, dan pemasaran yang memadai.

2. Metode

Tahapan persiapan pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat terdiri dari beberapa tahapan diantaranya tahapan pertama dimulai dari Tim Pengabdian kepada Massyarakat yang terdiri dari dosen dan mahasiswa melakukan survei permasalahan yanga ada di dalam masyarakat dan pemilihan lokasi yang tepat untuk pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (Aprita et al., 2024)

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Letneo Kecamatan Insana Barat, Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU), Nusa Tenggara Timur (NTT). Berlangsung selama tiga (3) hari yaitu 10 Desember -13 Desember 2025. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari kegiatan sosialisasi dengan pemberian materi tentang kandungan gizi tempe dan teknik pembuatan tempe berbahan baku kacang tanah kemudian diikuti dengan diskusi dan tanya jawab mengenai proses pembuatan tempe. Tahapan terakhir ada praktek pembuatan tempe.

Peralatan dan bahan yang digunakan yaitu tungku masak, baskom, saringan, panci pengukus, sarung tangan, kacnag tanah, ragi, air, tusuk gigi dan plastik.

Prosedur pembuatan tempe berbahan baku kacang tanah sama dengan pembuatan tempe kacang tunggak hitam. Tingkat keberhasilan peserta dapat dilihat setelah kegiatan bahwa peserta dapat membuat tempe dan menjual kepada masyarakat sekitar. Hal ini dapat mendukung ekonomi keluarga serta peningkatan gizi keluarga menjadi lebih baik (Naisali et al., 2026).

3. Hasil dan Pembahasan

Pada pelaksanaan penyuluhan dapat diketahui Ibu-ibu PKK cukup bersemangat untuk mendengarkan materi mengenai pengolahan tempe yang bernilai ekonomis. Hal ini dilihat dari jumlah masyarakat yang mengikuti kegaitan dan dukungan dari pemerintah Desa Letneo seperti terlihat pada gambar 1.

Masyarakat juga aktif dalam kegiatan diskusi dan Tanya jawab pada saat penyuluhan, hal ini mengindikasikan nahwa pengetahuan masyarakat mengenai pembuatan tempe masih sangat rendah (Hanas et al., 2022). Pada umunya masyarakat hanya memanfaatkan kacang tanah sebagai makanan tambahan bersama jagung bose atau dijadikan kacang goreng atau kacang bawang.

Pelatihan pembuatan tempe kacang tanah menjadi salah satu inovasi dari pengolahan pangan lokal yang bahannya diperoleh dari petani sendiri, juga karena kandungan gizi yang masih terdapat protein dan lemak.

Rasa ingin tahu masyarakat cukup tinggi terlihat pada saat demo pembuatan tempe di lokasi karena masyarakat secara langsung mengambil bagian dalam kegiatan ini.

Hari pertama dilakukan sosialisasi dan perebusan, pengupasan kulit, dan perendaman tahap pertama. Hari kedua dilakukan pencucian, pengukusan, kering anginkan dan pencampuran biji kacang dengan ragi raprima. Kemudian difermentasi kurang lebih 2 hari. Dua hari kemudian dilakukan pengamatan dan terlihat pada gambar 3.



Gambar 1 pengupasan kulit kacang



Gambar 2. Gambar Tempe Kacang Tanah



Gambar 3. Hasil Kegiatan PKM

4. Simpulan

Dari hasil kegiatan pengabdian tentang pelatihan pembuatan tempe kacang tanah sebagai upaya pemanfaatan pangan lokal masyarakat Desa Letneo Kecamatan Insana barat dapat disimpulkan bahwa:

A. Kegiatan ini dapat menambah pengetahuan peserta kegiatan dalam pembuatan tempe kacang tanah yang murah dan mudah
B. Pengetahuan yang diberikan dapat dijadikan sebagai suata pengetahuan yang memiliki nilai gizi dan juga dapat dijadikan usaha kecil untuk menambah peendapatan ekonomi keluarga.

Saran dari kegiatan, maka ada dapat disarankan sebagai berikut: perlu dilakukan pembinaan dan pendampingan secara berkala sampai memiliki keahlian dan kepercayaan diri untuk membuat tempe secara mandiri dan berkelanjutan.

Daftar Pustaka

Aprita, I. R., Agustina, S., ANwar, C., Irhami, Endiyani, Maghfirah, Letis, Z. M., Hemeira, Nazlia, S., & Febri, S. P. (2024). Sosialisasi Pembuatan Tempe Berbahan Baku Kacang Tanah (Arachis hypogaea) di Desa Gue, Kecamatan Kuta Baro, Kabupaten Aceh Besar The Socialisation of Groundnut-based Tempeh Making (Arachis hypogaea) in Gue Village, Kuta Baro Sub-district,

Aceh Besar Distr. *Eumpang Breun: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *3*, 17–22.

Hanas, D. F., Sine, Y., Adu, R. E. Y., Bria, E. J., Korbafo, E., Metboki, B., Seran, R., & Kollo, M. M. (2022). Pelatihan Pembuatan Tempe Kacang Turis Dan Kacang Merah Bagi Masyarakat Kelompok Tani Fatuknutu Kelurahan Sasi, Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Pasopati : Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Pengembangan Teknologi*, *4*(3), 144–149. https://doi.org/10.14710/pasopati.2022.14375

Naisali, H., Bria, D., Ndua, N. D. D., & Binsasi, Y. (2026). Upaya Diversifikasi Pangan Sumber Protein pada Kelomppok Wanita Tani Oematfanu , Desa Tapenpah Melalui Pelatihan Pembuatan Tempe Kedelai. *Jurnal ALTIFANI*, *6*(1), 278–281. https://doi.org/10.59395/altifani.v6i1.1014

Naisali, H., & Wulan, S. N. (2020). Karakteristik Sensori Tempe Kacang Tunggak Hitam Dan Tempe Kedelai. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *8*(1), 29–35. https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2020.008.01.4

Yilifianti, R., Santoso, B. A. S., & Widowati, S. (2015). Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang Tanah. *Jurnal Inovasi Teknologi Dan Pengembangan Produk*, *2*(13), 376–393.