

PELATIHAN PEMBUATAN TEMPE INOVATIF BERBAHAN KACANG KORO SEBAGAI PRODUK PANGAN UNGGULAN UMKM

“Training on the Production of Innovative Tempe Made from Koro Beans as a Superior MSME Food Product”

Pardi¹, Herawati², Susila Ulfa³, Munazar⁴

Universitas Ubudiyah Indonesia, Jalan Alue Naga Tibang Kecamatan Syiah Kuala, Banda Aceh

Penulis: pardi@uui.ac.id, herawati@uui.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul *“Pelatihan Pembuatan Tempe Inovatif Berbahan Kacang Koro sebagai Produk Pangan Unggulan UMKM”* dilaksanakan di Rumah Tempe Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat serta pelaku UMKM dalam mengolah kacang koro sebagai bahan baku alternatif pembuatan tempe yang bergizi, ekonomis, dan berpotensi menjadi produk unggulan daerah. Pelatihan berlangsung selama dua hari, yaitu pada tanggal 25–26 Juli 2025, diikuti oleh 17 peserta yang terdiri atas pengusaha tempe lokal, pelaku UMKM, dan pegiat tempe rumahan. Kegiatan ini juga melibatkan dua mahasiswa dari Fakultas Ilmu Kesehatan dan Fakultas Sosial Sains dan Ilmu Pendidikan Universitas Ubudiyah Indonesia yang berperan sebagai pembantu lapangan dan dokumentasi. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi empat tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan pelatihan, evaluasi, dan refleksi. Selama kegiatan, peserta mengikuti tiga sesi utama yang terdiri atas penyampaian materi, praktik langsung pembuatan tempe kacang koro, serta diskusi dan evaluasi hasil produk. Kegiatan berjalan dengan lancar dan mendapat respon positif dari peserta yang menunjukkan antusiasme tinggi dalam mengikuti setiap sesi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta memahami dengan baik proses fermentasi tempe, teknik pengemasan, dan potensi pemasaran produk tempe kacang koro sebagai inovasi pangan lokal. Kegiatan ini memberikan dampak positif bagi masyarakat, terutama dalam menumbuhkan semangat berwirausaha berbasis bahan lokal, memperluas wawasan inovasi pangan, serta memperkuat potensi UMKM di Banda Aceh. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan peserta mampu memproduksi tempe kacang koro secara mandiri, menciptakan nilai tambah ekonomi, dan mendukung pengembangan produk pangan fungsional yang berkelanjutan.

Kata Kunci: *Pelatihan, tempe inovatif, kacang koro, UMKM.*

Abstract

The community service activity titled “Training on Innovative Tempe Production Using Koro Beans as a Leading MSME Food Product” was conducted at Rumah Tempe Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh. This program aimed to enhance the knowledge and skills of local communities and micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in processing koro beans as an alternative raw material for tempe production that is nutritious, economical, and has the potential to become a regional flagship product. The training was held over two days, on July 25–26, 2025, and was attended by 17 participants, including local tempe producers, MSME owners, and home-based tempe entrepreneurs. The activity also involved two students from the Faculty of Health Sciences and the Faculty of Social Sciences and Education, Universitas Ubudiyah Indonesia, who assisted as field and documentation support. The implementation method consisted of four stages: preparation, training execution, evaluation, and reflection. The program included three main sessions—material presentation, hands-on practice in koro bean tempe production, and product evaluation and discussion. The participants demonstrated great enthusiasm throughout the activity and actively engaged in every session. The evaluation results indicated that participants gained a solid understanding of the fermentation process, hygienic packaging techniques, and product marketing strategies for innovative koro bean tempe. This activity had a positive impact on the local community by encouraging entrepreneurship based on local resources, expanding food innovation insights, and strengthening the potential of MSMEs in Banda Aceh. Through this training, participants are expected to be able to independently produce koro bean tempe, increase its economic value, and support the sustainable development of functional local food products.

Keywords: Training, innovative tempe, koro beans, MSM.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam memperkuat perekonomian masyarakat, terutama di sektor pangan. Salah satu tantangan utama yang dihadapi pelaku UMKM di bidang ini adalah keterbatasan inovasi dalam pengembangan produk olahan yang memiliki nilai tambah tinggi dan daya saing di pasar. Tempe, sebagai salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang kaya akan protein nabati, telah lama dikenal dan digemari oleh masyarakat. Namun demikian, bahan baku tempe yang umumnya berasal dari kedelai sering kali mengalami fluktuasi harga dan ketersediaan, sehingga diperlukan alternatif bahan baku yang lebih terjangkau dan mudah diperoleh secara lokal.

Kacang koro merupakan salah satu komoditas lokal yang memiliki potensi besar untuk dijadikan bahan baku alternatif dalam pembuatan tempe. Kacang ini memiliki kandungan protein yang tinggi, tekstur yang baik, serta rasa yang gurih sehingga dapat menjadi substitusi yang layak untuk kedelai. Selain itu, pemanfaatan kacang koro juga dapat mendorong diversifikasi pangan lokal dan meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian

masyarakat. Dengan inovasi pengolahan yang tepat, tempe berbahan kacang koro tidak hanya mampu menjadi produk pangan yang bergizi, tetapi juga memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk unggulan yang bernilai komersial tinggi.

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Tempe Inovatif Berbahan Kacang Koro sebagai Produk Pangan Unggulan UMKM ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dan pelaku UMKM dalam menciptakan produk tempe berbasis bahan lokal yang inovatif. Melalui kegiatan ini, peserta diharapkan dapat memahami teknik pembuatan tempe kacang koro secara higienis, mempelajari prinsip dasar fermentasi, serta memperoleh wawasan tentang pengemasan dan strategi pemasaran produk agar memiliki nilai jual yang kompetitif.

Selain aspek teknis, pelatihan ini juga menekankan pentingnya inovasi dalam pengembangan produk pangan berbasis kearifan lokal, sebagai upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi masyarakat. Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan dapat menjadi langkah nyata dalam mendukung penguatan kapasitas UMKM di bidang pangan, memperluas variasi produk

olahan berbasis bahan lokal, serta menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan.

Berdasarkan uraian di atas, kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan tempe inovatif berbahan kacang koro di Rumah Tempe Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh sangat penting dilakukan. Pelatihan ini bertujuan memberikan edukasi dan keterampilan praktis kepada masyarakat dan pelaku UMKM dalam mengolah kacang koro sebagai bahan baku alternatif tempe yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi.

Kegiatan ini juga menjadi sarana untuk mendorong inovasi produk pangan lokal serta meningkatkan daya saing UMKM di bidang olahan tradisional. Melalui pelatihan ini, peserta diharapkan mampu memanfaatkan potensi bahan lokal secara kreatif, mendukung ketahanan pangan, dan memperkuat ekonomi masyarakat di wilayah Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan tempe inovatif berbahan kacang koro ini mengikuti tahapan teknis yang terdiri dari empat langkah utama, yaitu: persiapan, pelaksanaan pelatihan, evaluasi, dan refleksi.

HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Tempe Kacang Koro

1. Tahap Persiapan atau Perencanaan

Pada tahap ini dilakukan identifikasi kebutuhan masyarakat dan pelaku UMKM di wilayah Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh, terkait pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal. Tim pelaksana menyiapkan bahan, alat, serta modul pelatihan yang berisi panduan pembuatan tempe kacang koro dan informasi gizi terkait. Selain itu, dilakukan koordinasi dengan pihak Rumah Tempe Alue Naga untuk menentukan waktu, tempat, serta peserta pelatihan.

2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Tahap ini meliputi kegiatan penyampaian materi dan praktik langsung pembuatan tempe berbahan kacang koro. Peserta diberikan penjelasan tentang manfaat kacang koro

sebagai bahan pangan bergizi, teknik fermentasi yang baik, hingga cara pengemasan dan penyimpanan produk agar awet dan menarik untuk dijual. Pelatihan dikemas secara interaktif agar peserta dapat memahami dan mempraktikkan setiap langkah dengan baik.

3. Tahap Evaluasi

Setelah pelatihan selesai, dilakukan evaluasi untuk menilai tingkat pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah kacang koro menjadi tempe. Evaluasi dilakukan melalui tanya jawab, observasi hasil praktik, serta penilaian produk yang dihasilkan berdasarkan kriteria kebersihan, rasa, dan tekstur.

4. Tahap Refleksi

Pada tahap ini, tim pelaksana bersama peserta melakukan refleksi terhadap keseluruhan kegiatan. Peserta menyampaikan kesan, pengalaman, serta kendala yang dihadapi selama pelatihan. Hasil refleksi digunakan sebagai dasar perbaikan dan pengembangan kegiatan serupa di masa mendatang, agar pelatihan dapat memberikan manfaat yang lebih luas bagi masyarakat dan pelaku UMKM di Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh.

B. Pembahasan

Pemilihan judul "*Pelatihan Pembuatan Tempe Inovatif Berbahan Kacang Koro sebagai Produk Pangan Unggulan UMKM*" didasari oleh pentingnya meningkatkan keterampilan masyarakat dan pelaku UMKM dalam mengembangkan produk pangan lokal yang bernilai gizi tinggi serta memiliki potensi ekonomi. Kegiatan ini bertujuan memberikan wawasan dan kemampuan praktis bagi peserta agar mampu menciptakan produk tempe berbahan kacang koro sebagai alternatif pengganti kedelai yang kian mahal dan sulit diperoleh. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan masyarakat dapat mengolah bahan lokal secara inovatif sehingga mampu memperkuat ketahanan pangan dan membuka peluang usaha baru di wilayah Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan oleh Herdi Budiman S. Sos, CEO PT. Bhima Tempe Makmur Bogor, dan Pardi, S.T., M.T, sebagai panitia pelaksana dari Universitas Ubudiyah Indonesia. Dalam kegiatan ini turut melibatkan 17 peserta yang terdiri dari pengusaha tempe

lokal, pelaku UMKM, serta pegiat tempe rumahan yang memiliki minat untuk mengembangkan produk tempe berbasis bahan baku lokal dan dua orang mahasiswa dari Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Ubudiyah Indonesia yang berperan sebagai pembantu lapangan dan dokumentasi kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan di Rumah Tempe Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh, dengan menggunakan metode pelatihan dan praktik langsung. Materi pelatihan disampaikan menggunakan laptop, infokus, dan alat bantu audio untuk mempermudah pemahaman peserta terhadap langkah-langkah pembuatan tempe kacang koro yang baik dan higienis.

Pelatihan ini dibagi ke dalam tiga sesi utama, yaitu:

1. Sesi Pemberian Materi

Peserta mendapatkan penjelasan mengenai kandungan gizi kacang koro, manfaatnya sebagai bahan pangan alternatif, serta potensi pengembangannya menjadi produk unggulan UMKM. Selain itu juga dijelaskan prinsip fermentasi tempe dan faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilannya.

2. Sesi Praktik Langsung

Peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan langsung proses pembuatan tempe berbahan kacang koro mulai dari tahap persiapan bahan, perendaman, perebusan, inokulasi ragi, hingga proses fermentasi. Pada sesi ini peserta dibimbing secara langsung oleh tim pelaksana agar mampu memahami teknik dan prosedur dengan benar.

3. Sesi Evaluasi dan Diskusi

Penyajian Setelah praktik selesai, dilakukan evaluasi hasil pelatihan untuk melihat tingkat keberhasilan proses fermentasi dan kualitas tempe yang dihasilkan. Peserta juga diberikan kesempatan untuk berdiskusi, menyampaikan kendala, serta mendapatkan masukan terkait cara meningkatkan mutu dan daya saing produk tempe kacang koro di pasaran.

Melalui ketiga sesi ini, peserta pelatihan tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga keterampilan praktis dalam mengolah kacang koro menjadi produk pangan bernilai jual tinggi. Kegiatan ini diharapkan dapat

menumbuhkan semangat inovasi dan wirausaha di kalangan masyarakat Alue Naga, serta memperkuat posisi UMKM dalam mengembangkan produk pangan lokal yang kreatif dan berkelanjutan.

Ringkasan Kegiatan

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Tempe Inovatif Berbahan Kacang Koro sebagai Produk Pangan Unggulan UMKM dilaksanakan selama dua hari, yaitu pada Jumat dan Sabtu, 25–26 Juli 2025, bertempat di Rumah Tempe Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh.

Pelatihan berlangsung dalam suasana yang aktif, partisipatif, dan interaktif. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari sesi penyampaian materi, praktik langsung pembuatan tempe berbahan kacang koro, hingga diskusi dan evaluasi produk. Para peserta juga diberi kesempatan untuk berbagi pengalaman serta berdiskusi mengenai tantangan dan peluang pengembangan tempe kacang koro sebagai produk unggulan daerah.

Selama dua hari kegiatan, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai kandungan gizi dan manfaat kacang koro, tetapi juga keterampilan teknis dalam proses fermentasi, pengemasan, serta strategi pemasaran produk olahan tempe. Pelatihan ini menjadi ajang pembelajaran sekaligus wadah kolaborasi antara masyarakat, pelaku UMKM, dan pihak akademisi dalam upaya memperkuat inovasi pangan lokal.

Melalui kegiatan ini, diharapkan para peserta mampu mengaplikasikan ilmu yang diperoleh untuk mengembangkan usaha mereka secara mandiri, menciptakan produk tempe yang lebih variatif dan bernilai jual tinggi, serta berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat di wilayah Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh.

KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan tempe kacang koro yaitu:

1. Kegiatan *Pelatihan Pembuatan Tempe Inovatif Berbahan Kacang Koro sebagai Produk Pangan Unggulan UMKM* di Rumah Tempe Alue Naga, Syiah Kuala, Banda Aceh, berjalan dengan baik dan

mendapat antusiasme tinggi dari para peserta yang terdiri dari pengusaha tempe, pelaku UMKM, serta pegiat tempe rumahan.

2. Peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru mengenai proses pembuatan tempe berbahan kacang koro, mulai dari pengolahan bahan baku, teknik fermentasi, hingga pengemasan produk yang higienis dan menarik.
3. Keterlibatan dua mahasiswa dari Fakultas Ilmu Kesehatan dan Fakultas Sosial Sains dan Ilmu Pendidikan Universitas Ubudiyah Indonesia memberikan kontribusi positif dalam membantu pelaksanaan kegiatan, terutama dalam pendampingan peserta dan dokumentasi kegiatan.
4. Penurunan Pelatihan ini memberikan dampak nyata bagi masyarakat, khususnya dalam mendorong inovasi produk pangan lokal berbasis bahan baku alternatif, serta memperkuat potensi UMKM di Banda Aceh untuk menghasilkan produk unggulan yang bernilai gizi dan ekonomi tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- 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), Vol. 5 No. 3.
- 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, Vol. 3 No. 2.
- 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.
- 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.
- Widya Mandala, Q. C. (2023/2024). *Variasi tempe non-kedelai: alternatif pengganti tempe kedelai*. Zigma Journal.
- <https://aceh.tribunnews.com/2025/07/26/rumoh-pangan-aceh-dan-thp-usk-gelar-latihan-pengolahan-tempe-dari-bahan-kacang-koro>

DOKUMENTASI KEGIATAN



