To Maega | JurnalPengabdianMasyarakat
Juni 2022, Vol.5, No.2, hal, 239-249
ISSN(P): 2622-6332; ISSN(E):2622-6340
http://www.ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega

Pelatihan Pembuatan Tempe Kacang Merah Untuk Menarik Minat Berwirausaha Siswa SMA Kristen Pandhega Jaya

Hildegardis Missa [1*], Aloysius Djalo [1], Sardina Ndukang [1], Lukas Seran [1], Roswita Tampani [1], Imelda Susar [1]

[1] Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Katolik Widya Mandira, Kupang, Nusa Tenggara Timur, Indonesia

**Correspondent Email: Hildegardismissa17@gmail.com*

Article History:
Received: 24-01-2022; Received in Revised: 23-02-2022; Accepted: 15-03-2022
DOI: http://dx.doi.org/10.35914/tomaega.v5i2.1055

Abstrak

SMA Kristen Pandhega jaya mempunyai misi yaitu menanamkan dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan dalam diri siswa namun selama ini belum tercapai dikarenakan selama pembelajaran kewirausahaan siswa tidak pernah diajarkan praktek kewirausahaan sehingga siswa kurang bersemangat dalam mengikuti kegiatan pembelajaran. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalah yang dialami oleh siswa di SMA Kristen Pandhega jaya adalah memberikan sosialisasi serta pelatihan pembuatan produk makanan menggunakan pangan lokal dengan demikian bisa menumbuhkan minat berwirausaha siswa. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah non-eksperimental dan prosedur jalannya kegiatan ini terbagi atas empat tahap yaitu tahap perencanaan, tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Hasil analisis kuisioner yang diperoleh pada tahap sosialisasi diperoleh data bahwa peserta PKM sering mengkonsumsi tempe, namun tidak mengetahui bahwa biji kacang merah bisa diolah menjadi tempe,sementara pada tahap pelatihan sebagian dari peserta pelatihan tau cara memilih biji kacang merah yang bagus untuk bahan baku pembuatan tempe kacang merah, dan pada tahap uji organoleptik terhadap 20 responden menunjukan bahwa tempe kacang merah yang dibuat pada kegiatan ini memilik warna yang agak putih serta aroma yang sangat khas tempe, teksturnya keras dan rasa dari tempe kacang merah sangat enak sehingga para peserta tertarik untuk membuat produk tempe dengan bahan pangan yang berbeda.

Kata kunci: *Pelatihan, Pendampingan, Tempe Kacang Merah, Wirausaha, SMA Kristen Pandhega Jaya.*

Abstract

Pandhega Jaya Christian High School has a mission, namely to instill and cultivate an entrepreneurial spirit in students but so far this has not been achieved because during entrepreneurship learning students have never been taught entrepreneurial practices so students are less enthusiastic in participating in learning activities. The solution offered to overcome the problems experienced by students at SMA Kristen Pandhega Jaya is to provide socialization and training on making food products using local food so as to foster student entrepreneurship interest. The method used in this activity is non-experimental and the procedure for this activity is divided into four stages, namely the planning stage, preparation stage, implementation stage and evaluation stage. The

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

results of the questionnaire analysis obtained at the socialization stage showed that PKM participants often consumed tempeh, but did not know that red bean seeds could be processed into tempeh, while at the training stage some of the trainees knew how to choose good red bean seeds for the raw material for making tempeh. red beans, and in the organoleptic test stage of 20 respondents, it showed that the red bean tempeh made in this activity had a slightly white color and a very distinctive tempeh aroma, the texture was hard and the taste of the red bean tempeh was very good so that the participants were interested in making the product. tempeh with different food ingredients.

Keywords: *Training, Mentoring, Red Bean Tempe, Entrepreneurship, Pandhega Jaya Christian High School.*

1. Pendahuluan

Corona Virus disease Pertama kali masuk ke Negara Indonesia pada bulan maret tahun 2020 (Anung dkk, 2020). Pada saat itu pemerintah telah melakukan upaya untuk mengatasi dampak dari penyakit yang disebabkan oleh virus ini yang memberikan dampak pada berbagai bidang bukan saja kesehatan melainkan bidang ekonomi juga mengalami dampak serius akibat pandemi virus corona. Pembatasan aktivitas masyarakat dilakukan oleh pemerintah yang kemudian berimbas pada perekonomian (Nasution dkk, 2020).

Kinerja ekonomi yang melemah ini turut pula berdampak pada situasi ketenagakerjaan di Indonesia (Sarip & Abdul, 2020). Salah satu dampak dari pandemi ini yaitu banyak perusahaan-perusahaan yang mengurangi jumlah tenanga kerjanya untuk memangkas biaya operasional sehingga angka pengganggguranpun meningkat (Anung, dkk, 2020).

Keadaan ini menuntut para ademisi untuk berkontribusi dalam menaggapi situasi yang telah terjadi, salah satunya adalah kepala sekolah SMA Kristen Pandhega Jaya yang berkeinginan untuk membekali anak didiknya dengan keterampilan yang dapat membantu dimasa seperti sekarang ini seiring dengan misi dari SMA Kristen Pandhega Jaya yaitu menciptakan lulusan yang mampu bersaing pada dunia global dengan menciptakan lapangan kerja (berwirausaha) maka di SMA ini mempunyai mata pelajaran khusus yaitu kewirausahaan. Kewirausahaan adalah kemampuan seseorang dalam mengelolah atau mengembangkan suatu usaha dalam bidang tertentu seperti kuliner, allshop dan masih banyak lagi (Aprilianty, 2012).

Wirausaha merupakan pekerjaan dimana seorang menciptakan lapangan pekerjaan dengan tujuan mendapatkan keuntungan (Alimudin, 2015). Wirausaha di SMA Kristen Pandhega jaya merupakan salah satu mata pelajaran yang bisa dimasukkan ke dalam mata pelajaran muatan lokal (Sahroni, dkk., 2020). Dengan diajarkannya mata pelajaran kewirausahaan ini siswa mengeksplor kemampuan yang ada dalam diri sesuai dengan keterampilan yang dimilikinya sehingga minat untuk berwirausaha siswa perlu dikembangkan (Missa dkk., 2020). Minat berwirausaha yaitu kesediaan untuk bekerja keras dan tekun untuk

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

mencapai kemajuan usahanya, menanggung segala resiko berkaitan dengan usaha yang dilakukan, kesedian untuk hidup hemat, dan kesediaan untuk belajar dari kegagalan (Andayani & Hambali, 2018).

Selama ini mata pelajaran kewirausahaan di SMA Kristen Pandhega jaya yang diajarkan oleh guru hanya berupa teori-teori tentang kewirausahaan sementara praktek kewirausahaan jarang diajarkan, hal ini membuat siswa merasa bosan dan acuh dalam mengikuti pembelajaran. Untuk mengatasi permasalahan ini maka diperlukan suatu kegiatan yang bisa menumbuhkan semangat siswa dalam mengikuti pembelajaran yaitu kegiatan pembelajaran berupa teori harus dikolaborasikan dengan praktek karena siswa akan merasa senang dan termotivasi jika dalam kegiatan pembelajaran bukan saja teori yang mereka dapatkan tetapi paktek dalam berwirausaha juga harus diajarkan.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan kepala sekolah dan guru mata pelajaran kewirausahaan di SMA Kristen Pandhega jaya diperoleh informasi bahwa guru yang mengajar mata pelajaran kewirausahaan bukanlah guru yang mempunyai latar belakang ilmu kewirausahaan sehingga siswa kurang diberikan pelatihan dalam berwirahusaha hal ini disebabkan karena di SMA Kristen Pandhega jaya tidak ada guru dengan latar belakang ilmu kewirausahaan sehingga untuk memenuhi jam mengajar mata pelajaran kewirausahaan dipilih guru yang jam mengajarnya masih kurang dengan demikian dalam kegiatan observasi ini kepala sekolah meminta untuk tim PKM memberikan pelatihan yang dapat menumbuhkan minat siswa dalam berwirausaha selain untuk bisa memenuhi kebutuhan ekonomi siswa ketika lulus dari SMA Kristen Pandhega jaya, kegiatan tersebut juga bisa mewujutkan misi dari Sekolah tersebut. Berdasarkan permintaan dari kepala sekolah maka TIM PKM membuat suatu kegiatan yang bisa melibatkan siswa dalam melakukan praktek kewirausahaan berupa pelatihan pembuatan produk makanan dengan menggunakan pangan lokal salah satunya adalam pembuatan tempe kacang merah.

Tempe merupakan salah satu produk makanan dengan bahan dasar kedelai yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat menengah kebawah (Alvina & Hamdani, 2019). Tempe kedelai merupakan bahan makanan yang proses pengolahannya menggunakan kacang kedelai yang dicampur dengan kapang *Rhizopus*. Saat ini harga kacang kedelai melonjak tinggi dan jarang dijual di pasar tradisional maka beberapa penelitian telah dilakukan untuk menggantikan bahan dasar tempe yaitu kacang kedelai dengan berbagai jenis kacang-kacangan yang banyak di jual di pasar tradisional salah satunya adalah kacang merah yang kandungan gizi lebih banyak dibandikan dengan kacang kedelai, selain itu harga jual kacang merah tergolong rendah karena masyarakat kurang memanfaatkan kacang merah.

Target yang diharapkan dari kegiatan ini adalah dengan dilakukan kegiatan ini maka dapat menambah wawasan tentang pembuatan tempe kacang merah di SMA Kristen Pandega Jaya sehingga siswa mampu membuat tempe dari bahan

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

dasar tersebut, dapat meningkatkan pendapatan dan adanya peluang usaha baru sehingga mampu mengurangi pengangguran, siswa mempunya ketrapilan dalam berwirausaha dan dari kegiatan ini juga misi dari SMA Kristen Pandega Jaya yaitu menanamkan dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan dalam diri setiap siswa dapat tercapai.

2. Metode

Kegiatan ini dilakukan di SMA Kristen Pandhega jaya pada tanggal 10 Desember 2021 dengan melibatkan 40 siswa kelas X, XI dan XII dan pesertanya dipilih secara acara. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah non-eksperimental yaitu kegiatan PKM langsung dilakukan pada siswa SMA Kristen Pandhega jaya sebagai peserta kegiatan (Lubis dkk., 2022). Kegiatan ini dilaksanakan dengan empat tahap yaitu:

a. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan dilakukan dengan pembentukan dan pembekalan tim PKM yang terdiri dari 3 orang dosen dan 5 orang mahasiswa yang bertugas membantu Tim PKM, selanjutnya menyusun proposal yang kemudian diajukan ke Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Katolik Widya Mandira.

b. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilaksanakan selama 1 minggu yaitu melakukan survey dan membuat kesepakatan kerja sama dengan Kepala Sekolah SMA Kristen Pandega Jaya, penyusunan jadwal kegiatan, penyusunan kuisioner *Pretest dan Posttes*, angket uji organoleptik, penentuan tempat pelatihan dan pendampingan yaitu Aula SMA Kristen Pandega Jaya.

c. Tahap Pelaksanaan

1. Pelatihan dan pendampingan pembuatan Tempe Kacang Merah
   Pada tahap ini diberikan materi pelatihan pembuatan Tempe kacang merah sehingga diharapkan Siswa dapat memahami teori tentaang kacang merah dan proses pemanfaatan kacang merah yang bernilai jual tinggi selain itu juga dapat menumbuhkan minta mahasiswa dalam berwirausaha (Muslimin dkk., 2022). Tahap ini sebagai gambaran awal rencana pembuatan tempe kacang merah serta meningkatkan minat untuk bekerja sama membuat tempe tersebut. Indikator keberhasilan tahap ini yaitu dapat dilihat dari hasil jawaban kuisioner *pre test* (Sebelum kegiatan) dan *pos tes* (sesudah kegiatan) dengan tingkat keberhasilan 75%. Pengisian kuisioner akan dibimbing oleh tim PKM.
2. Tahap pendampingan dilakukan dengan membentuk kelompok kecil sebanyak 5 kelompok yang terdiri dari 5-8 siswa disetiap kelompok dipilih satu orang yang berperan sebagai penanggung jawab. Tahap pendampingan mencakup:

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

a) Memilih biji kacang merah yang bagus untuk bahan baku pembuatan Tempe Kacang Merah
b) Menentukan waktu perendaman Kacang merah yang baik
c) Menentukan waktu perebusan kacang merah yang baik
d) Takaran peragian
e) Pengemaan tempe kacang merah yang baik.

Indikator keberhasilan tahap ini dapat dilihat dari hasil jawaban kuisioner *pre test* (Sebelum kegiatan) dan *pos tes* (sesudah kegiatan) dengan tingkat keberhasilan 75%. Pengisian kuisioner akan dibimbing oleh tim PKM.

3. Uji organoleptik

Pengujian organoleptik merupakan Tim kerjasama yang diorganisasi secara rapi dan disiplin serta dalam suasana antusiasme dan kesungguhan tetapi santai. Hal ini perlu agar data penilaian dapat diandalkan. Beberapa langkah yang dilakukan untuk uji organoleptik

a) Organisasi pengujian

Ada 4 unsur penting yang tersangkut dalam pelaksanaan pekerjaan pengujian organoleptik yaitu: pengelola penguji (digunakan untuk menetapkan ada perbedaan sifat sensorik atau organoleptik antara dua sampel), panel, seperangkat sarana penguji contohnya angket uji organoleptik yang telah disiapkan oleh tim kegiatan dan bahan yang dinilai contohnya tempe kacang merah yang berhasil dibuat oleh siswa dan didampingi oleh Tim kegiatan baik tempe yang mentah maupun yang sudah matang. Pada uji ini juga Tim menyiapkan Tempe Kedelai tujuannya adalah agar panelis bisa memberikan perbandiang antara tempe kacang merah yang baru dibuat dengan tempe yang sudah banyak beredar dipasaran yaitu tempe kedelai.

b) Komunikasi penguji dan panelis

Keandalan hasil penilaian atau kesan tergantung pada ketepatan komunikasi antara pengelola dengan panelis. Informasi diberikan secukupnya, tidak kurang agar dapat dipahami panelis tetapi tidak berlebihan supaya tidak bias (Saputra dkk., 2022). Ada tiga komunikasi antara penguji dan panelis, yaitu:

1) Penjelasan umum tentang, pengertian praktis, kegunaan, kepentingan, peran dan tugas dari panelis, hal ini diberikan dalam bentuk ceramah dan diskusi
2) Penjelasan khusus: penjelasan tentang cara pengujian, dan tujuan pencicipan. Penjelasan ini disampaikan secara lisan menjelang pelaksanaan uji organoleptik atau secara tertulis pada angket.

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

3) Instruksi: berisi pemberian tugas kepada panelis untuk menyatakan kesan sensorik tiap melakukan pencicipan. Instruksi harus dijelaskan agar mudaj dipahami, singkat agar cepat ditangkap artinya. Instruksi dapat diberikan secara lisan segera sebelum pencicipan dimulai, atau secra tertulis dicetak dalam format uji organoleptik.

d. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh siswa dalam proses produksi. Indikator keberhasilan pada tahap ini adalah didapatkan solusi dari permasalahan dan menjadi acuan untuk kedepanya dan juga terus berkembang dan berjalannya kegiatan ini. Selain itu indikator keberhasilanlainnya adalah Siswa SMA Kristen Pandega jaya mempunyai keterampilan serta semangat dalam berwirausaha.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di SMA Kristen Pandhega Jaya yang dihadiri oleh siswa kelas X, XI dan XII yang berjumlah 40 peserta. Pada kegiatan ini peserta begitu antusias dalam mengikuti kegiatan mulai dari mengisi kuisoner yang diberikan oleh tim kegiatan maupun aktif mendengarkan materi serta terlibat dalam pembuatan tempe kacang merah hal ini ditunjukan dengan munculnya beberapa pertanyaan dari peserta saat kegiatan berlangsung yaitu pertanyaan dari peserta yang merupakan siswa kelas X yang bertanyaan “apakah ragi yang digunakan untuk membuat tempe kacang merah sama dengan ragi yang digunakan untuk membuat tempe kedelai? pertanyaan ini dijawab oleh tim salah satu anggota PKM yang menjelaskan bahwa ragi yang digunakan adalah ragi yang sama dalam pembuatan tempe kedelai, selain itu juga masih banyak pertanyaan dan masukan yang disampaikan oleh peserta PKM.



Gambar 1. Tim PKM bersama Kepala Sekolah SMA Kristen Pandhega Jaya serta Siswa yang menjadi peserta kegiatan PKM

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Hasil analisis kuisioner tahap pre test tersaji pada tabel 1, dan analisis kuisioner pada tahap post tes pelatihan tersaji pada tabel 2, sedangkan analisis kuisioner pada tahap uji organoleptik tersaji pada tabel 3. Selain itu Tim PKM juga melakukan analisis terhadap keatifitas peserta selama kegiatan berlangsung yang tersaji pada tabel 4.



(a) (b)

Gambar 2. (a) Peserta Mengisi Kuisioner sebelum diberikan materi tentang kandungan gizi kacang merah (b) Peserta terlibat aktif pada pelatihan pembuatan tempe kacang merah



(a) (b)

Gambar 3. (a). Pemaparan Materi oleh TIM PKM (b). Peserta Mengajukan Pertanyaan sebagai bentuk antusias dalam mengikuti kegiatan PKM

Tabel 1. Rekapitulasi kuisioner Pre test pembuatan tempe kacang merah bagi siswa SMA Kristen Pandhega Jaya

No	Aspek yang diamati	Ya (%)
1	Seberapa sering anda makan tempe	100
2	Apakah anda mengetahui bahwa biji kacang merah tua dapat diolah menjadi tempe	0
3	Apakah anda mengetahui manfaat biji kacang	12,5

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

	merah	
4	Apakah anda tertarik mengikuti pelatihan dan pendampingan pembuatan tempe kacang merah	100
5	Apakah anda tertarik membuat tempe kacang merah untuk dikonsumsi sehari-hari	80

Hasil Rekapitulasi pada tabel 1 menunjukan bahwa peserta PKM sering mengkonsumsi tempe, namun tidak mengetahui bahwa biji kacang merah bisa diolah menjadi tempe, serta kurang memahami manfaat dari biji kacang merah sehingga mereka tertarik untuk mengikuti pelatihan pembuatan tempe kacang merah dan juga dapat membuat tempe kacang merah untuk dikonsumsi sehari-hari.

Tabel 2**.** Rekapitulasi kuisioner Post test Pembuatan tempe kacang merah bagi siswa SMA Kristen Pandhega Jaya

No	Aspek yang diamati	Ya, dan Tahu (%)
1	Apakah anda mengetahui cara memilih biji kacang merah yang bagus untuk bahan baku pembuatan tempe kacang merah	62,5
2	Apakah anda mengetahui cara menentukan waktu perendaman biji kacang merah untuk diolah menjadi Tempe kacang merah	87,5
3	Apakah anda mengetahui cara menentukan waktu perendaman biji kacang merah untuk diolah menjadi tempe kacang merah	75
4	Apakah anda mengetahui cara menentukan waktu perebusan biji kacang merah untuk diolah menjadi tempe kacang merah	62,5
5	Apakah anda mengetahui ragi yang digunakan untuk membuat tempe kacang merah	92,5
6	Apakah anda mengetahui cara pembuatan tempe kacang merah	100
7	Apakah anda mengetahui cara pengemasan tempe kacang merah	95

Hasil Rekapitulasi pada tabel 2 menunjukkan bahwa, pada saat pelatihan sebagian dari peserta pelatihan tau cara memilih biji kacang merah yang bagus untuk bahan baku pembuatan tempe kacang merah, peserta telah mengetahui cara menentukan waktu perendaman biji kacang merah untuk diolah menjadi tempe kacang merah, peserta telah mengetahui cara menentukan waktu perendaman biji kacang merah untuk diolah menjadi tempe kacang merah, peserta telah mengetahui cara menentukan waktu perebusan biji kacang merah untuk diolah

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

menjadi tempe kacang merah, mengetahui ragi yang digunakan untuk membuat tempe kacang merah, mengetahui cara pembuatan tempe kacang merah, serta mengetahui cara pengemasan tempe kacang merah.

Tabel 3. Rekapitulasi uji organoleptik tempe kacang merah

No	Aspek yang diamati	Skala Hedonik	(%)
1	Warna	Agak Putih	70
2	Aroma	Sangat Khas Tempe	85
3	Tekstur	Agak Keras	70
4	Rasa	Sangat enak	90

Hasil rekapitulasi uji organoleptik terhadap 20 responden menunjukan bahwa tempe kacang merah yang dibuat pada kegiatan ini memilik warna yang agak putih serta aroma yang sangat khas tempe, teksturnya keras dan rasa dari tempe kacang merah sangat enak.hal ini menunjukkan bahwa tempe kacang merah dapat diterima oleh masyarakat dan dapat direkomendasikan untuk diproduksi lebih lanjut dan dipasarkan pada masyarakat luas.

Tabel 4. Aktivitas Siswa selama kegiatan PKM

No	Aspek yang diamati	Keberhasilan (%)
1	Mendengarkan Penjelasan	100
2	Mengajukan Pertanyaan	37,5
3	Memberikan Masukan/ saran	5
4	Terlibat dalam kegiatan pelatihan	100

Hasil pengamatan pada tabel 4 menunjukkan bahwa selama kegiatan PKM, peserta aktif mendengarkan penjelasan tentang kandungan gizi kacang merah dan perbedaan kandungan gizi tempe kacang merah dan tempe kedelai yang beredar dimasyarakat, serta terlibat aktif dalam kegiatan pembuatan tempe kacang merah. Keaktifan peserta pelatihan dibuktikan dengan adanya pertanyaan yang disampaikan saat kegiatan sebanyak 37,5% yaitu 15 orang dari 40 peserta yang mengajukan pertanyaan. Hal ini menunjukkan bahwa adanya interaksi antara pemberi materi dengan peserta, serta menunjukkan adanya minat dan rasa ingin tahu yang tinggi dari peserta terhadap materi yang disampaikan selain itu adanya usul atau saran yang diberikan oleh peserta kepada tim PKM. Saran yang diberikan adalah peserta mengharapkan kegiatan serupa terus dilakukan secara berkalah di SMA Kristen Pandhega Jaya yang tentunya menggunakan bahan pangan lokal lain dan tentunya dengan produk yang berbeda yang bisa dijadikan produk dalam berwirausaha sehingga ketika lulus dari SMA peserta bisa

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

menciptakan industri rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan untuk memperbaiki ekonomi masyarakat.

4. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pelatihan pembuatan tempe kacang merah sebagai sumber belajar untuk menarik minat berwirausaha siswa SMA Kristen Pandhega Jaya dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan ini memberikan pengetahuan baru bagi siswa SMA Kristen Pandhega Jaya bahwa tempe tidak selamanya hanya dibuat menggunakan kacang kedelai tetapi kacang merah juga bisa dijadikan bahan dasar pembuatan tempe, serta kandungan gizi pada tempe kacang merah dan cara pembuatan tempe dengan bahan dasar kacang merah sehingga siswa SMA Kristen Pandhega Jaya termotivasi untuk mebuat tempe kacang merah sendiri di rumah untuk dikonsusmsi sendiri dan bisa dipasarkan dimasyarakat sekitar dengan demikian dapat menciptakan industri rumah tangga sehingga mampu meningkatkan taraf hidup masyarakat. Kegiatan ini merupakan kegiatan awal dalam melatih siswa dalam berwirausaha kegiatan selanjutnya tim PKM berencana untuk melatih siswa dalam mendesain label dari produk makanan serta pelatihan pemasaran produk hasil olahan siswa.

5. Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang telah mendanai kegiatan ini serta kepada Keluarga besar SMA Kristen Pandhega Jaya yang telah menerima TIM PKM untuk melakukan kegiatan di Sekolah tersebut.

6. Daftar Pustaka

Alimudin, A. (2015). Strategi pengembangan minat wirausaha melalui proses pembelajaran. *E-Jurnal Manajemen KINERJA*, *1*(1). https://jurnal.narotama.ac.id/index.php/manajemenkinerja/article/view/433

Alvina, A., & Hamdani, D. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, *1*(1), 1/4.

Andayani, A., & Hambali, S. (2018). Poduksi Tempe Sebagai Wirausaha Mahasiswa Santri. *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama Untuk Pemberdayaan*, *17*(2), 327. https://doi.org/10.21580/dms.2017.172.2432

Anung, A. P., & Casman, N. (2020). Pengaruh Kebijakan Social Distancing pada Wabah COVID-19 terhadap Kelompok Rentan di Indonesia. *Jurnal Kebijakan Kesehatan Indonesia : JKKI*, *9*(2), 61–67. https://jurnal.ugm.ac.id/jkki/article/view/55575

Aprilianty, E. (2012). Pengetahuan Kewirausahaan , Dan Lingkungan the Effect of Entrepreneur Personality , Entrepreneurship Knowledge , and Environment on Entrepreneurial Interest. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, *2*(3), 311–324.

Lubis, N., Rosalia, N., Sution, S., Widia, P., Nugraha, R. A., Aladawi, S., &

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Taufikurohman, I. (2022). Gerakan Desa Peduli Terhadap Cara Membuang Sampah Masker Sekali Pakai Di Desa Cikelet. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(1), 24. https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i1.920

Missa, H., Eduk, E. J., Djalo, A., & Baunsele, A. B. (2020). Uji Kandungan Bahan Makanan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(4), 41.

Muslimin, M., Latif, L. A., Tjiroso, B., & Rais, S. (2022). Pelatihan Pembuatan Kemasan Produk-Produk Rumahan Bagi Masyarakat Di Desa Toniku. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(1), 91. https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i1.964

Nasution, D. A. D., Erlina, E., & Muda, I. (2020). Dampak Pandemi COVID-19 terhadap Perekonomian Indonesia. *Jurnal Benefita*, *5*(2), 212. https://doi.org/10.22216/jbe.v5i2.5313

Sahroni, S., Krisyanto, E., Ganar, Y. B., & ... (2020). Pelatihan Kewirausahaan Dalam Mempersiapkan Wirausaha-Wirausaha Baru Di Pkbm Nurul Qolbi Kota Bekasi-Jawa Barat. *Abdi Laksana*. *1*. http://www.openjournal.unpam.ac.id/index.php/JAL/article/view/4013

Saputra, M., Sari, N., Rafiq, M., & Rahmawati, L. (2022). Pelatihan Inovasi Produk serta Strategi Pemasaran pada UMKM Bubuk Jahe di Masa Pandemi Covid 19. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(1), 142. https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i1.977

Sarip, A. S., & Abdul, M. (2020). Dampak Covid-19 Terhadap Perekonomian Masrakat dan Pembangunan Desa. *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Islam*, *5*(1), 43–54. http://www.akrabjuara.com/index.php/akrabjuara/article/view/919

©To Maega | JurnalPengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).