



## Pemanfaatan Kedelai menjadi Tempe untuk Keterampilan dan Kemandirian Masyarakat Desa Cahaya Makmur, Sungkai Jaya, Lampung Utara

### *Utilization of Soybeans into Tempeh for the Skills and Independence of the Cahaya Makmur Village Community, Sungkai Jaya, North Lampung*

Citra Nurmania Putri<sup>1\*</sup>, Darotul Asih Fatun Nikmah<sup>2</sup>, Dany Arsenio<sup>3</sup>, Bayu Akbar Saputra<sup>4</sup>, Azzis Kurniawan<sup>5</sup>, Della Puspita Sari<sup>6</sup>, Dalih Prayogi<sup>7</sup>, Devita Rezkia Amanda<sup>8</sup>, Dhiya Ghina Sholiha<sup>9</sup>, Dhaisya Dea Maretha<sup>10</sup>, Buyung Syukron<sup>11</sup>

<sup>1-11</sup>Universitas Islam Negeri Jurai Siwo Lampung, Indonesia

Email: [citraanp88@gmail.com](mailto:citraanp88@gmail.com)<sup>1\*</sup>, [daratulasih@gmail.com](mailto:daratulasih@gmail.com)<sup>2</sup>, [danyarsenio7@gmail.com](mailto:danyarsenio7@gmail.com)<sup>3</sup>, [bayuakbar1103@gmail.com](mailto:bayuakbar1103@gmail.com)<sup>4</sup>, [alazzis1515@gmail.com](mailto:alazzis1515@gmail.com)<sup>5</sup>, [dellapuspitasariiii67@gmail.com](mailto:dellapuspitasariiii67@gmail.com)<sup>6</sup>, [prayogidalih@gmail.com](mailto:prayogidalih@gmail.com)<sup>7</sup>, [devitarezkiaamanda17@gmail.com](mailto:devitarezkiaamanda17@gmail.com)<sup>8</sup>, [dghina8103@gmail.com](mailto:dghina8103@gmail.com)<sup>9</sup>, [daisyadea449@gmail.com](mailto:daisyadea449@gmail.com)<sup>10</sup>, [buyungsyukron@gmail.com](mailto:buyungsyukron@gmail.com)<sup>11</sup>

Alamat: Jl. Ki Hajar Dewantara No.15A, Iringmulyo, Kec. Metro Tim., Kota Metro, Lampung 34112

\*Korespondensi Penulis

#### **Riwayat Artikel:**

Naskah Masuk: 05 Agustus 2025;

Direvisi: 21 Agustus 2025;

Diterima: 20 September 2025;

Tersedia: 24 September 2025

#### **Keywords:** *Community*

*empowerment, community*

*independence, Processed soybean*

*products, Soybeans, Tempeh*

*production*

**Abstract:** *Nutritious food plays an important role in maintaining health and increasing community productivity. However, protein consumption in Indonesia remains low despite the widespread cultivation of soybeans, the main source of vegetable protein. Tempe, a traditional soybean product, is highly nutritious, easy to produce, and popular among the community. In Hamlet 1 (Mangga Tiga), Cahaya Makmur Village, North Lampung, most residents grow soybeans but still buy tempe from outside the village. This indicates that the harvest has not been optimally utilized, either for consumption or economic purposes. To address this issue, students from the UIN Jurai Siwo Lampung Community Service Program (KKN), Period II Group 8, conducted training on tempeh production. The aim was to improve residents' skills in processing soybeans into nutritious food while also opening up business opportunities. The training lasted 43 days using a Participatory Action Research (PAR) approach, involving the community in the stages of problem identification, planning, implementation, and evaluation. A total of 25 participants attended, consisting of housewives, village officials, and local residents. They practiced the entire tempeh-making process, from washing, soaking, boiling, adding yeast, to fermentation. The production results were high-quality tempeh with a white color, firm texture, and distinctive aroma. Participants responded positively, gained new knowledge, and were motivated to make tempeh independently and develop it into a small business. This activity successfully increased the utilization of soybean harvests and demonstrated the potential for food self-sufficiency and economic empowerment in Cahaya Makmur Village.*

#### **Abstrak**

Makanan bergizi berperan penting dalam menjaga kesehatan dan meningkatkan produktivitas masyarakat. Namun konsumsi protein di Indonesia masih rendah meski kedelai, sumber utama protein nabati, banyak dibudidayakan. Tempe sebagai olahan tradisional kedelai memiliki nilai gizi tinggi, mudah diproduksi, dan digemari masyarakat. Di Dusun 1 (Mangga Tiga), Desa Cahaya Makmur, Lampung Utara, sebagian besar warga menanam kedelai, tetapi masih membeli tempe dari luar desa. Hal ini menunjukkan hasil panen belum dimanfaatkan secara optimal, baik untuk konsumsi maupun usaha ekonomi. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) UIN Jurai Siwo Lampung, Periode II Kelompok 8, melaksanakan pelatihan pembuatan tempe. Tujuannya meningkatkan keterampilan warga dalam mengolah kedelai menjadi pangan bergizi sekaligus membuka peluang usaha. Pelatihan berlangsung 43 hari menggunakan pendekatan Participatory Action

Research (PAR), melibatkan masyarakat dalam tahap identifikasi masalah, perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Sebanyak 25 peserta hadir, terdiri dari ibu rumah tangga, aparat desa, dan warga sekitar. Mereka mempraktikkan seluruh proses pembuatan tempe mulai dari pencucian, perendaman, perebusan, penambahan ragi, hingga fermentasi. Hasil produksi berupa tempe berkualitas dengan warna putih, tekstur padat, dan aroma khas. Peserta memberi respon positif, memperoleh pengetahuan baru, serta termotivasi membuat tempe mandiri dan mengembangkannya menjadi usaha kecil. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pemanfaatan panen kedelai dan menunjukkan potensi kemandirian pangan serta pemberdayaan ekonomi di Desa Cahaya Makmur.

**Kata kunci:** Kedelai, Kemandirian masyarakat, Pemberdayaan masyarakat, Pembuatan tempe, Produk olahan kedelai

## 1. PENDAHULUAN

Makanan yang bergizi sangat penting untuk menjaga kesehatan dan produktivitas masyarakat. Menurut Badan Pangan Nasional, rata-rata konsumsi protein masyarakat di Indonesia masih sangat rendah. Bahkan, protein nabati seperti kedelai belum dimanfaatkan dengan baik dibandingkan protein hewani (*Badan Pangan Nasional - Wujudkan Swasembada Protein, Badan Pangan Nasional Dorong Optimalisasi Sumber Daya Lokal - Blog, t.t.*). Padahal, kedelai merupakan sumber protein yang sangat baik, mudah diolah, dan memiliki banyak manfaat. Salah satu olahan kedelai yang sudah dikenal luas oleh masyarakat adalah tempe.

Tempe tidak hanya dikenal sebagai makanan tradisional yang populer, tetapi juga memiliki kandungan gizi yang lengkap seperti protein, vitamin, mineral, serta probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan (Aryanta, 2023). Dari segi ekonomi, tempe juga memiliki potensi yang besar karena proses pembuatannya sederhana, membutuhkan modal yang besar, serta hasilnya bisa langsung dijual ke masyarakat (Nur'aini & Puspitasari, 2024).

Namun, di Dusun 1 (Mangga Tiga), Desa Cahaya Makmur, Kabupaten Lampung Utara, terdapat kondisi menarik. Sekitar dua pertiga rumah tangga di dusun ini menanam kedelai, tetapi masyarakat masih sering membeli tempe dari luar desa. Hal ini menunjukkan bahwa hasil panen kedelai belum digunakan secara optimal, baik untuk kebutuhan pangan sendiri maupun sebagai peluang usaha. Berdasarkan kondisi tersebut, maka dilaksanakan program pelatihan pembuatan tempe bagi masyarakat Dusun 1 (Mangga Tiga), Desa Cahaya Makmur. Kegiatan ini merupakan bagian dari Kuliah Kerja Nyata (KKN) mahasiswa UIN Jurai Siwo Lampung Periode II kelompok 8, dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah kedelai menjadi tempe. Sehingga dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat lebih mandiri dalam memenuhi kebutuhan pangan bergizi sekaligus membuka peluang usaha kecil berbasis produk pangan lokal (Mutia Puspitasari dkk., 2023).

## 2. METODOLOGI PELAKSANAAN

### Tempat dan Waktu

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Desa Cahaya Makmur yaitu di Dusun 1 (Mangga Tiga), Kecamatan Sungkai Jaya, Lampung Utara. Pelaksanaan pengabdian ini di mulai pada tanggal 21 Juli 2025 sampai dengan 1 September 2025 selama 43 hari.



**Gambar 1.** Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi

### Alat dan Bahan

Adapun alat yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam pembuatan tempe adalah baskom, saringan, centong, sendok, panci, kompor, minyak tanah, plastik, tusuk gigi, lilin, saringan, nampan. Bahan-bahan yang digunakan ialah Kacang Kedelai, Ragi Tempe, Tepung Beras (Berliana dkk., 2023).

### Tahapan dan Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR), yaitu pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat sejak tahap awal hingga akhir kegiatan (Pamungkas dkk., 2023). Metode ini dipilih agar masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga ikut berperan dalam mengidentifikasi masalah, melaksanakan kegiatan, dan merefleksikan hasil yang diperoleh.

Kegiatan dilaksanakan di Dusun 1 (Mangga Tiga), Desa Cahaya Makmur, Kecamatan Sungkai Jaya, Kabupaten Lampung Utara pada tanggal 04 Agustus 2025. Peserta kegiatan berjumlah sekitar 25 orang, terdiri dari ibu rumah tangga, aparat desa dan masyarakat sekitar.

#### Tahapan Pelaksanaan

##### 1. Identifikasi Masalah

Mahasiswa KKN bersama masyarakat menemukan bahwa meskipun sebagian besar warga menanam kedelai, mereka masih membeli tempe dari luar desa dan bingung

mengelola hasil kedelainya.

2. Perencanaan

Mahasiswa KKN Menyusun rencana kegiatan, menentukan peserta, serta menyiapkan alat dan bahan pembuatan tempe (Dewi dkk., t.t.).

3. Pelaksanaan Aksi

Kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai pemanfaatan kedelai dan potensi ekonomi tempe. Setelah itu, peserta diberikan pelatihan teknis sekaligus praktik langsung pembuatan tempe.

4. Observasi dan Evaluasi

Tempe hasil buatan peserta diamati bersama untuk menilai kualitas (warna, tekstur, aroma), kemudian peserta memberi masukan tentang kendala yang dihadapi.

5. Refleksi

Mahasiswa KKN dan masyarakat mendiskusikan hasil kegiatan dan merancang tindak lanjut dari kegiatan ini berupa rencana produksi tempe mandiri sebagai usaha kecil desa (Suprpto dkk., 2025).

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelatihan pembuatan tempe di Dusun 1 (Mangga Tiga), Desa Cahaya Makmur, memperlihatkan bahwa masyarakat sebenarnya memiliki potensi besar dalam mengolah kedelai hasil panen sendiri. Selama ini, sebagian besar warga hanya menanam kedelai sebagai bahan mentah tanpa mengolahnya lebih lanjut. Akibatnya, mereka tetap membeli tempe dari luar desa untuk kebutuhan sehari-hari. Melalui kegiatan pelatihan ini, warga tidak hanya diperkenalkan dengan manfaat gizi tempe, tetapi juga diajarkan secara langsung cara membuat tempe yang baik dan benar (Najib dkk., 2024).

#### **Proses Dan Cara Pemanfaatan Kedelai Menjadi Tempe**

Pada saat pelatihan, peserta diajarkan langkah-langkah pembuatan tempe secara runtut. Proses ini sekaligus menjadi pembahasan penting karena setiap tahap memiliki tujuan dan memberi pemahaman baru bagi masyarakat (Mutia Puspitasari dkk., 2023).



**Gambar 2.** Pemaparan Materi Sekaligus Praktek Pemanfaatan Kedelai Menjadi Tempe

- Pencucian kedelai  
masyarakat diajarkan mencuci kedelai hingga benar-benar bersih untuk menghilangkan kotoran. Tahap ini penting agar tempe yang dihasilkan tidak terkontaminasi.
- Perendaman  $\pm 12$  jam  
Perendaman membuat kedelai lebih lunak dan mudah dikupas kulit arinya. Dari sini peserta memahami bahwa proses perendaman sangat berpengaruh pada hasil akhir tempe.
- Pengupasan kulit ari  
Dengan mengupas kulit ari, kedelai lebih mudah menyerap ragi dan membentuk tekstur tempe yang padat. Peserta merasakan langsung bahwa tahap ini membutuhkan ketelitian.
- Perebusan hingga setengah matang  
Perebusan membuat kedelai steril dan siap difermentasi. Peserta belajar bahwa perebusan tidak boleh terlalu lama karena bisa merusak struktur kedelai.
- Pendinginan  
Pendinginan dilakukan agar kedelai berada pada suhu ruang. Jika kedelai terlalu panas, ragi bisa mati. Dari sini peserta memahami pentingnya kontrol suhu dalam pembuatan tempe.
- Penambahan ragi tempe dan tepung beras  
Ragi dan tepung beras ditaburkan secara merata. Peserta menyadari bahwa distribusi ragi yang tidak merata akan mempengaruhi kualitas tempe, misalnya tempe bisa gagal atau tidak menyatu.

- **Pembungkusan**

Peserta mempraktekkan pembungkusan dengan plastik berpori dan daun pisang. Dari diskusi, diketahui bahwa daun pisang memberi aroma lebih khas, sementara plastik lebih praktis.

- **Fermentasi 36-48 jam**

Fermentasi adalah inti dari proses pembuatan tempe. Pada tahap ini peserta belajar bahwa suhu ruang, kelembaban, dan kebersihan sangat mempengaruhi keberhasilan.

Melalui praktek langsung ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teknis, tetapi juga memahami prinsip-prinsip dasar fermentasi yang menentukan kualitas tempe (Alvina dkk., 2019).

### **Dampak Gizi dan Ekonomi**

Tempe yang dihasilkan dalam pelatihan berwarna putih, padat, dan beraroma khas, menandakan bahwa proses berhasil. Hal ini memberi keyakinan bagi masyarakat bahwa mereka mampu memproduksi tempe sendiri dengan kualitas yang tidak kalah dari produk luar desa. Dari segi gizi, tempe terbukti kaya protein, vitamin, mineral, serta probiotik. Artinya, jika masyarakat rutin mengonsumsi tempe buatan sendiri, kebutuhan protein nabati dapat lebih mudah tercukupi dengan biaya murah (Perdana dkk., 2022).

Dari segi ekonomi, tempe yang diproduksi tidak hanya dapat dikonsumsi oleh keluarga, tetapi juga bisa dijual. Peluang usaha ini dapat menambah pendapatan rumah tangga, terutama jika ada kelompok usaha bersama (Permatasari dkk., 2022). Dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan tempe ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga sekaligus membuka peluang ekonomi keluarga di desa Cahaya makmur.

### **Kendala dan Tindak Lanjut**

Walaupun pelatihan berjalan baik, terdapat kendala yang perlu diatasi, seperti sulitnya mendapatkan ragi berkualitas, keterbatasan peralatan rumah tangga, dan kurangnya pengalaman menjaga kualitas fermentasi. Dari sisi non-teknis, tantangan terbesar adalah keberlanjutan produksi setelah kegiatan berakhir (Mahmudah dkk., 2022).

Untuk itu, tindak lanjut yang disarankan adalah pembentukan kelompok usaha tempe desa yang bisa mengelola produksi secara bersama-sama. Aparat desa diharapkan dapat memberikan dukungan berupa modal, akses bahan baku, serta pelatihan lanjutan tentang pengemasan dan pemasaran. Dengan begitu, pelatihan ini tidak berhenti pada kegiatan sekali saja, tetapi benar-benar membawa perubahan bagi ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat (Wisnujati dkk., 2024).

Pelatihan pembuatan tempe di Dusun 1 (Mangga Tiga), Desa Cahaya Makmur diikuti

oleh 25 orang peserta. Mereka terdiri dari ibu rumah tangga, aparat desa, dan warga sekitar. Kehadiran peserta cukup banyak dan mereka terlihat antusias dari awal sampai akhir kegiatan. Kegiatan dimulai dengan penyampaian materi tentang pentingnya makanan bergizi, manfaat kedelai, serta peluang usaha dari pembuatan tempe. Setelah itu, peserta diajak langsung mempraktekkan cara membuat tempe. Untuk memudahkan, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil. Setiap kelompok mempraktekkan tahap-tahap pembuatan tempe mulai dari mencuci kedelai, merendam, merebus, menambahkan ragi, membungkus, hingga proses fermentasi (Bernadhi dkk., 2022).

Hasil praktek menunjukkan tempe yang dibuat berwarna putih, teksturnya padat, dan memiliki aroma khas tempe. Artinya, proses fermentasi berhasil dan tempe yang dihasilkan layak untuk dikonsumsi. Respon peserta sangat positif. Banyak yang merasa mendapat ilmu baru dan ingin mencoba membuat tempe sendiri di rumah. Ada juga peserta yang menyarankan agar dibuat kelompok usaha kecil tempe di desa. Namun, mereka juga menyampaikan kendala, seperti sulit mendapatkan ragi yang bagus dan keterbatasan alat yang digunakan.



**Gambar 3.** Proses Pembungkusan Kedelai Kedalam Plastik

#### **4. KESIMPULAN**

Kegiatan pelatihan pembuatan tempe di Dusun 1 (Mangga Tiga), Desa Cahaya Makmur, dapat dikatakan berhasil dan memberikan dampak positif bagi masyarakat. Sebanyak 25 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga, aparat desa, dan warga sekitar mengikuti kegiatan ini dengan penuh antusias. Selama kegiatan berlangsung, peserta tidak hanya mendapatkan penjelasan mengenai pentingnya pemanfaatan kedelai, tetapi juga melakukan praktek langsung mulai dari tahap pencucian kedelai, perendaman, perebusan, hingga proses fermentasi menjadi tempe.

Hasil praktek menunjukkan bahwa tempe yang dihasilkan berkualitas baik, berwarna putih, padat, dan memiliki aroma khas. Keberhasilan ini memberikan pengalaman baru bagi

masyarakat bahwa kedelai yang mereka tanam dapat diolah menjadi produk bergizi yang mudah dibuat. Peserta juga menyatakan kesenangan dan semangat untuk mencoba membuat tempe sendiri di rumah, bahkan ada yang tertarik untuk menjadikan kegiatan ini sebagai peluang usaha bersama di desa.

Pelatihan ini menjadi bukti bahwa masyarakat mampu memanfaatkan potensi lokal yang dimiliki jika diberikan pengetahuan dan pendampingan yang tepat. Walaupun masih terdapat kendala seperti keterbatasan ragi dan peralatan, kegiatan ini dapat menjadi langkah awal untuk mendorong kemandirian pangan serta membuka peluang usaha berbasis hasil pertanian desa. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat Dusun 1 dapat terus mengembangkan keterampilan yang diperoleh dan menjadikannya bagian dari kehidupan sehari-hari, baik untuk konsumsi keluarga maupun sebagai tambahan penghasilan.

## REFERENSI

- Alvina, A., Hamdani, D. H., & Jumiono, A. (2019). Proses pembuatan tempe tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1). <https://doi.org/10.30997/jiph.v1i1.2004>
- Aryanta, I. W. R. (2023). Kandungan gizi dan manfaat tempe bagi kesehatan: Nutrition and health benefits of tempeh. *Widya Kesehatan*, 5(2), 25–32. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v5i2.4828>
- Badan Pangan Nasional. (n.d.). Wujudkan swasembada protein, Badan Pangan Nasional dorong optimalisasi sumber daya lokal [Blog]. Diambil 5 September 2025, dari <https://badanpangan.go.id/blog/post/wujudkan-swasembada-protein-badan-pangan-nasional-dorong-optimalisasi-sumber-daya-lokal>
- Berliana, M., Mosip, E., Tuwo, M., & Dewi, F. C. (2023). Pemberdayaan kelompok tani wanita Maju Jaya di Kampung Husoak mengolah kedelai menjadi tempe untuk menstimulus minat masyarakat menjadi pelaku usaha dan berdaya saing. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(9), 6433–6440. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i9.4881>
- Bernadhi, B. D., Sukendar, I., & Rochman, I. K. (2022). Pendampingan proses produksi pembuatan tempe kedelai. *Jurnal Sains Teknologi Dalam Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 115–122. <https://doi.org/10.31599/rexafy55>
- Dewi, R. S., Soleha, N., Mulida, S., Umami, A. C., & Arifah, M. (n.d.). Proses pembuatan tempe home industry berbahan dasar kedelai di Laudendang Dusun 7.
- Mahmudah, M., Rosni, M., & Santoso, D. (2022). Pengelolaan usaha tempe dan tahu di Kecamatan Jorong Kabupaten Tanah Laut (Studi kasus pada industri rumah tangga tempe dan tahu Bapak Sarduki). *Frontier Agribisnis*, 6(3), 118–127. <https://doi.org/10.20527/frontbiz.v6i3.7803>
- Najib, M., Asfahani, A., & Fathoni, K. (2024). Pemberdayaan UMKM masyarakat dalam pembuatan tempe berbahan dasar kedelai di Desa Prajegan Kecamatan Sukorejo Kabupaten Ponorogo. *Social Science Academic*, 277–288. <https://doi.org/10.37680/ssa.v0i0.5936>

- Nur'aini, S., & Puspitasari, T. (2024). Pelatihan pembuatan nugget tempe pada kelompok "Generasi Z" Desa Cokrowati Kecamatan Todanan Kabupaten Blora. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 135–145. <https://doi.org/10.37567/pkm.v4i3.3347>
- Pamungkas, A. A., Suryaningrum, I. D., Arifin, B., Daryanto, H. M., Putra, N. A. N., Christin, S. I., & Pritalia, G. L. (2023). Pelatihan digitalisasi untuk meningkatkan pemasaran produk UMKM tempe. *GIAT: Teknologi untuk Masyarakat*, 2(2), 89–98. <https://doi.org/10.24002/giat.v2i2.7222>
- Perdana, A. T., Priambudi, A. P., Permana, A. A., Damayanti, A., Pertiwi, A., & Fahira, F. (2022). Sosialisasi dan pendampingan inovasi produk olahan tempe menyehatkan di Kampung Tempe Kota Tangerang. *Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat (SENDAMAS)*, 2(1), 185. <https://doi.org/10.36722/psn.v2i1.1646>
- Permatasari, O., Ismawanti, Z., Muhliah, A., & Sholihah, I. (2022). Sosialisasi manfaat tempe dan pelatihan pengolahan tempe menjadi tepung tempe sebagai alternatif pengganti tepung terigu. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 5(2), 558–564. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i2.4704>
- Puspitasari, T. M., Suryati, S., & Duku, S. (2023). Pemanfaatan olahan kedelai dalam proses pembuatan tempe untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Social Science and Contemporary Issues Journal*, 1(4), 664–674. <https://doi.org/10.59388/sscij.v1i4.408>
- Suprpto, H. A., Suendarti, M., Hidayatullah, R. S., Romdhoni, M. S., & Yahya, A. F. (2025). Pelatihan pembuatan tempe dan produk olahannya serta pengenalan kewirausahaan bagi santriwati Ponpes Tahfidzul Qur'an Ciputat Tangerang. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 9(2), 347–356. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v9i2.9939>
- Wisnujati, A., Wardana, L. K., & Ma'arif, S. (2024). Pemberdayaan masyarakat Desa Banguntapan Bantul melalui pembuatan unit usaha tempe kedelai. *Journal of Community Development*, 5(1), 46–56. <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i1.207>