



## **Kunjungan Edukatif ke Pabrik Tempe di Desa Baros**

**Nurjamilah<sup>1</sup>, Roisatul Milah<sup>2</sup>, Muhammad Subhan Sabiq<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [jamilahnur978@gmail.com](mailto:jamilahnur978@gmail.com)

<sup>2</sup>Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [roisatulmilah12@gmail.com](mailto:roisatulmilah12@gmail.com)

<sup>3</sup>Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. e-mail: [subhansabiq.ss@gmail.com](mailto:subhansabiq.ss@gmail.com)

### **Abstrak**

Kunjungan edukatif ini bertujuan untuk mendalami pemahaman tentang budaya makanan lokal Indonesia khususnya tempe. Tempe merupakan makanan khas yang dihargai di seluruh dunia, memiliki peran penting dalam kuliner Indonesia. Dalam kunjungan ini mencatat pengalaman penulis saat mengunjungi pabrik tempe tradisional di Desa Baros, dimana penulis terlibat dalam proses pembuatan tempe dari awal hingga akhir termasuk pemilihan biji kedelai, fermentasi, dan proses kemasan. Selain itu penulis berinteraksi dengan para pekerja disana untuk memahami peran mereka dalam industri tempe. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif, mendeskripsikan dan menjelaskan bagaimana keadaan desa Baros dimana di Desa ini memiliki potensi dalam pengembangan industri rumahan. Hasil pengabdian ini penulis mendapatkan wawasan mendalam tentang berbagai teknik tradisional yang digunakan dalam pembuatan tempe. Penulis juga memahami pentingnya penggunaan bahan baku berkualitas tinggi dan praktik sanitasi yang ketat dalam proses produksi untuk menjaga kualitas produk. Selain itu, penulis juga menyadari dampak positif industri tempe terhadap ekonomi lokal dan pelestarian budaya tradisional. Kunjungan ini juga membuka mata penulis terhadap kekayaan budaya dan gastronomi desa Baros Arjasari, serta meningkatkan akan pentingnya mendukung usaha kecil dan industri lokal. Penulis berharap kunjungan ini dapat meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat tempe sebagai produk makanan yang sehat dan berkualitas tinggi, sambil memberikan dukungan yang lebih besar kepada para produsen tempe lokal.

**Kata Kunci:** Kunjungan edukatif, budaya makanan lokal, pembuatan tempe

### **Abstract**

*This educational visit aims to deepen understanding of local Indonesian food culture, especially tempeh. Tempe is a typical food that is appreciated throughout the world, having an important role in Indonesian culinary delights. This visit recorded the author's experience when visiting a traditional tempeh factory in Baros Village, where the author was involved in the tempeh making process from start to finish including*

*selecting soy beans, fermentation, and the packaging process. Apart from that, the author interacted with workers there to understand their role in the tempe industry. This research method uses qualitative methods, describing and explaining the condition of Baros village, where this village has the potential to develop home industries. As a result of this service, the author gained in-depth insight into various traditional techniques used in making tempeh. The author also understands the importance of using high-quality raw materials and strict sanitation practices in the production process to maintain product quality. Apart from that, the author is also aware of the positive impact of the tempeh industry on the local economy and the preservation of traditional culture. This visit also opened the author's eyes to the cultural and gastronomic richness of Baros Arjasari village, as well as increasing the importance of supporting small businesses and local industry. The author hopes that this visit can increase public understanding of the benefits of tempeh as a healthy and high quality food product, while providing greater support to local tempeh producers.*

**Keywords:** *Educational visit, local food culture, tempe making*

## **A. PENDAHULUAN**

Desa Baros terletak di Kecamatan Arjasari Kabupaten Bandung. Desa Baros ini memiliki potensi yang sangat cukup dalam bidang pengembangan industri rumahan. Salah satunya pabrik tempe di RW 10 Desa Baros, yang mana mereka mengembangkan industri rumahan sebagai sarana dan prasana ekonomi yang tentunya dapat menunjang dan mendorong kegiatan ekonomi pada masyarakat di Desa Baros. Meskipun usahanya terbilang rumahan mereka ingin menjadikan industri ini sebuah wadah untuk mengembangkan UMKM yang ada di desa Baros.

Indonesia memiliki kebudayaan yang tak tertandingi, dan selalu menjadi destinasi terbaik bagi pencinta kuliner. Salah satu budaya makanan lokal yaitu tempe yang tanpa kita sadari bahwa makanan ini memiliki keunikan. Kunjungan ke pabrik tempe adalah jendela pemahaman yang lebih mendalam tentang budaya makanan lokal di Indonesia. Dalam Artikel ini, penulis mengajak para pembaca untuk mengenal lebih jauh terkait pembuatan tempe yang letaknya berada di kabupaten bandung tepatnya di desa Baros Kecamatan Arjasari.

Selama kunjungan kami, melihat lebih dekat setiap langkah proses pembuatan tempe, mulai dari proses perendaman kedelai hingga tahap penting fermentasi yang mengubah kedelai menjadi makanan kenyal yang khas. Namun, kunjungan ini tidak hanya tentang proses teknis; ini adalah tentang memahami makna budaya yang terkait dengan tempe dan bagaimana makanan ini menjadi simbol persatuan, kerja sama, dan keterlibatan komunitas.

Dalam upaya untuk merasakan keunikan tempe dan meresapi budaya makanan lokal, penulis mengundang para pembaca untuk bergabung dalam perjalanan kami melalui proses produksi tempe dan melihat betapa berharganya koneksi antara makanan dan budaya dalam kehidupan sehari-hari orang Indonesia. Mari kita

mulai menjelajahi kisah di balik tempe yang tak hanya memanjakan lidah tetapi juga merangkul nilai-nilai dan tradisi yang menghidupi bangsa ini.

## **B. METODE PENGABDIAN**

Penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif, mendeskripsikan dan menjelaskan bagaimana keadaan masyarakat Desa Baros dalam memahami pentingnya menjaga budaya makanan lokal khususnya tempe . Penelitian ini jugamenggunakan metode kualitatif deskriptif, dengan menerapkan conclusion drawing atau melakukan pembahasan dan menarik simpulan umum dan studi literatur (library research) dengan mengumpulkan informasi dan menggabungkan beberapa teori serta menelaah beberapa referensi seperti jurnal, artikel, dan website yang berkaitan dengan urgensi pendidikan masyarakat terhadap pentingnya menjaga budaya makanan lokal khususnya tempe dalam meningkatkan pengembangan UMKM masyarakat sekitar. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan dampak yang baik terhadap edukasi tentang bagaimana cara pembuatan tempe dan tidak hanya menjaga budaya makanan lokal tetapi juga sebagai wadah untuk pengembangan UMKM.

## **C. PELAKSANAAN KEGIATAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung, dilaksanakan disalah satu wilayah di desa Baros Kecamatan Arjasari. Berdasarkan hasil observasi, terdapat sebuah informasi bahwa di RW 10 desa Baros ini terdapat sebuah industri rumahan tempe dan kami tertarik lebih dalam mengenai bagaimana cara pembuatan tempe sebagai salah satu budaya makanan lokal di Indonesia.

## **D. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil kunjungan yang telah dilakukan penulis, penulis menjadi tau mengenai tahapan tahapan membuat tempe dari mulai proses pencucian hingga penjualan. Proses pembuatan tempe dilakukan secara tradisional meliputi perendaman, penggilingan, pencucian, perebusan, pendinginan, penambahan ragi, pengemasan dan fermentasi. Pada masing - masing tahapan memiliki tujuan yang berbeda-beda. Setiap tahapan akan memicu proses fermentasi yang terjadi pada tempe kedelai dan tempe. Terdapat tiga faktor utama dalam proses pembuatan tempe, yaitu bahan dasar yang digunakan, mikroorganisme yang ditimbulkan, dan faktor lingkungan yang mempengaruhi pertumbuhan tempe, seperti pH, kelembaban, dan suhu. Proses Pembuatan Tempe Tradisional :

1. Bersihkan kedelai dari benda asing seperti batu dll kemudian cuci dengan air
2. Simpan dalam panci , tuangkan air mendidih sehingga semua biji kedelai terendam dalam air selama 12 jam

3. Cuci kembali dengan air dingin dan aduk-aduk dengan tangan sampai semua kulit kedelai terkelupas dan bijinya terbelah
4. Buang kulit yang tekelupas
5. Kedelai yang sudah bersih dikukus selama 30 menit sampai terlihat empuk. kemudian tebarkan dalam tampah yang bersih dan kering
6. Tambahkan tepung tapioca 1 sendok makan untuk 1 kg kedelai dan aduk sampai rata
7. Kipas sampai suhu kamar sekitar 30 oC
8. Taburkan ragi tape (*Rhizopus oligosporus*) sesuai kebutuhan, yaitu 10 g/kg kedelai
9. Kemas dengan pembungkus, bias menggunakan plastic adat daun pisang
10. Jika dengan plastik, tusuk-tusuk plastic dengan jarum hingga merata
11. Simpan dan susun posisinya pada permukaan datar, lapisinya dengan daun atau karbon
12. Inkubasi pada suhu kamar selama 2 sampai 3 kali selama 24 jam

Tempe adalah panganan yang terbuat dari hasil fermentasi kacang kedelai oleh kapang berjenis *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rh. Oryzae*, *Rh. stolonifera*, dan *Rh. arrhizus* yang secara umum dikenal sebagai kapang tempe. (Badan Standarisasi Nasional, 2012, h.1) Tempe yang dikenal luas oleh masyarakat Indonesia biasanya adalah tempe yang berbahan dasar kedelai. Selain tempe kedelai, ada juga tempe yang berbahan dasar selain kedelai, contohnya tempe lamtoro berbahan dasar biji lamtoro, tempe bengkok yang berbahan dasar biji bengkok, tempe bungkil berbahan dasar bungkil kacang tanah, tempe gembus yang berbahan dasar bungkil tahu dan tempe bongkreng berbahan dasar bungkil kelapa (Astuti, 2009).

Gambar 1



## E. PENUTUP

Tempe merupakan budaya makanan lokal yang ada di Indonesia. Dalam kunjungan ini mencatat pengalaman penulis saat mengunjungi pabrik tempe tradisional di Desa Baros, dimana penulis terlibat dalam proses pembuatan tempe dari awal hingga akhir termasuk pemilihan biji kedelai, fermentasi, dan proses kemasan. Selain itu, penulis juga menyadari dampak positif industri tempe terhadap ekonomi lokal dan pelestarian budaya tradisional. Kunjungan ini juga membuka mata penulis terhadap kekayaan budaya dan gastronomi desa Baros Arjasari, serta meningkatkan akan pentingnya mendukung usaha kecil dan industri lokal. Penulis berharap kunjungan ini dapat meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat tempe sebagai produk makanan yang sehat dan berkualitas tinggi, sambil memberikan dukungan yang lebih besar kepada para produsen tempe lokal.

## F. UCAPAN TERIMA KASIH

Pertama, kami ucapkan terima kasih kepada diri kami sendiri yang telah menuntaskan kegiatan KKN di Desa Baros dengan senantiasa semangat dan sepenuh hati.

Kedua, kami ucapkan terima kasih kepada orang tua kami yang telah mendoakan dan men-support kami dalam kegiatan KKN ini.

Ketiga, kami ucapkan terima kasih kepada pak Adi Kurnia selaku dosen pembimbing lapangan (DPL) yang telah memberikan arahan kepada kami pada kegiatan KKN ini.

Keempat, kami ucapkan terima kasih kepada Pak Anton Rudiana selaku kepala desa Baros beserta jajarannya yang telah mengizinkan kami untuk melakukan kegiatan KKN di Desa Baros.

Kelima, kami ucapkan terima kasih kepada Pak Samsudin selaku RW setempat khususnya di Dusun 5 Desa Baros yang telah bersedia membantu kami dalam melakukan proses jalannya KKN di Desa Baros dan kami berterimakasih juga kepada warga Desa Baros, khususnya Pak Enduy yang telah menyediakan posko untuk kegiatan KKN kami.

Dan yang terakhir saya ucapkan terima kasih kepada teman-teman KKN seperjuangan di Desa Baros karena berkat kalian semua KKN ini menjadi sangat mudah untuk dijalani, sangat berkesan dan sulit untuk dilupakan.

## **G. DAFTAR PUSTAKA**

BadanStandarisasiNasional.(2012). Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia.Jakarta:Author.

Astuti, Nurita, P.(2009) Sifat Organoleptik Tempe Kedelaiyang DibungkusPlastik, DaunPisangdanDaunJati. Surakarta: UniversitasMuhammadiyah Surakarta.

Hermana. (1971). Tjara Baru Pembuatan Tempe. (The New Method of Preparing Tempeh). Gizi Indonesia, 2:167, 1970. Tersedia di [:Http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm/article/view/203](http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm/article/view/203).