

PENGUATAN PROFIL PELAJAR PANCASILA MELALUI PENDAMPINGAN INOVASI PANGAN TEMPE ALMOND BERMOTIF BATIK

Hendra Susanto^{1*}, Zahra Firdaus², Claesia Tsany Kusmayadi³,
Ahmad Taufiq⁴, Lathiful Anwar⁵

^{1,2,3}Pendidikan Biologi, Universitas Negeri Malang, Indonesia

⁴Pendidikan Fisika, Universitas Negeri Malang, Indonesia

⁵Pendidikan Matematika, Universitas Negeri Malang, Indonesia

hendrabio@um.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Kegiatan pengabdian ini dilatarbelakangi tantangan pengetahuan dan keterampilan siswa diaspora di Sekolah Indonesia Jeddah terkait pangan lokal serta minimnya pengalaman praktik yang menumbuhkan kebanggaan budaya Indonesia dalam bentuk kuliner. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan literasi pangan tempe, keterampilan pembuatan tempe berbahan almond, serta penguatan nilai budaya melalui integrasi motif batik dalam kemasan. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan, demonstrasi, workshop, praktik langsung, dan sesi design thinking yang melibatkan 30 siswa. Evaluasi dilakukan melalui pretest-posttest serta penilaian Profil Pelajar Pancasila (P5). Hasil menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan, ditandai dengan 100% siswa memperoleh keterampilan baru, 93,33% tertarik mempraktikkan kembali di rumah, dan 90% melihat potensi pemasaran Tempe Almond Motif Batik Khas Nusantara. Penilaian P5 menunjukkan 30% siswa berkategori sangat baik, 46,7% baik, dan 23,3% cukup. Kegiatan ini terbukti efektif memperkuat pengetahuan dan keterampilan siswa dalam pembuatan pangan lokal bernilai budaya.

Kata Kunci: Diaspora; Inovasi Pangan; Tempe Almond; Profil Pelajar Pancasila.

Abstract: This community service activity was motivated by the challenges faced by diaspora students at Sekolah Indonesia Jeddah regarding their limited knowledge and skills related to lokal Indonesian food, as well as the lack of practical experiences that foster cultural pride through culinary traditions. The aim of this program is to enhance students' literacy about tempe, develop their skills in producing almond-based tempe, and strengthen cultural values through the integration of batik motifs in product packaging. The implementation methods included counseling, demonstrations, workshops, hands-on practice, and a design thinking session involving 30 students. Evaluation was conducted using pretest-posttest assessments and the Profil Pelajar Pancasila (P5) rubric. The results indicate an improvement in students' knowledge and skills, evidenced by 100% of participants gaining new competencies, 93.33% expressing interest in practicing the process at home, and 90% recognizing the marketing potential of almond tempe with batik-themed packaging. P5 assessments showed that 30% of students were in the very good category, 46.7% in good, and 23.3% in fair. This program proved effective in strengthening students' knowledge and skills in producing culturally significant lokal foods.

Keywords: Diaspora; Food Innovation; Almond Tempeh; Profil Pelajar Pancasila.



Article History:

Received: 04-12-2025

Revised : 07-01-2026

Accepted: 08-01-2026

Online : 06-02-2026



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. PENDAHULUAN

Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) menekankan pembelajaran berbasis proyek yang kontekstual, kolaboratif, dan berakar pada isu nyata, termasuk tema kewirausahaan dan kearifan lokal (Sufyadi et al., 2021). Globalisasi dan perkembangan industri pangan modern membawa konsekuensi pada meningkatnya konsumsi produk instan dan waralaba global yang perlahan menggeser eksistensi pangan lokal tradisional di berbagai wilayah. Dalam konteks Indonesia, pangan lokal memiliki dimensi nilai gizi, identitas budaya, dan kearifan lokal yang berperan penting dalam ketahanan pangan nasional. Upaya penguatan pangan lokal menjadi semakin relevan ketika dikaitkan dengan kebutuhan mempertahankan identitas budaya generasi muda, terutama di lingkungan diaspora. Pengembangan produk lokal juga menjadi sorotan, misalnya pelatihan pengolahan jagung (sereal) menjadi biskuit dan pelatihan pembuatan jajanan dengan substitusi tepung kedelai (kacang-kacangan/legum), yang berkontribusi pada peningkatan pengetahuan serta keterampilan teknis peserta dalam menghasilkan inovasi pangan berbasis bahan lokal (Abidin et al., 2023; Karyantina et al., 2024). Temuan tersebut menunjukkan urgensi mengintegrasikan edukasi pangan lokal dalam konteks pendidikan.

Sekolah Indonesia Jeddah menghadapi tantangan khas dalam menjaga keterhubungan siswa dengan budaya Indonesia karena lingkungan sosial, budaya, dan pangan yang berbeda dari tanah air. Siswa lebih akrab dengan makanan cepat saji atau jajanan impor daripada pangan tradisional seperti tempe, sementara akses praktik langsung membuat makanan khas Indonesia sangat terbatas. Pembelajaran budaya di sekolah sering kali bersifat kognitif dan teoritis, belum mendorong pengalaman langsung yang memungkinkan siswa menghasilkan karya kuliner bernilai budaya (Setyowati, 2025; Yuniartha, et al., 2025). Kondisi kurangnya pembelajaran budaya menyebabkan rendahnya literasi budaya kuliner, keterampilan pengolahan pangan lokal, dan pemahaman terkait nilai Profil Pelajar Pancasila, khususnya gotong royong, kreativitas, dan kebanggaan sebagai pelajar Indonesia di luar negeri (Rachman & Maulidya, 2025). Situasi inilah yang menjadi landasan kuat bagi perlunya kegiatan pengabdian berbasis proyek yang aplikatif dan relevan dengan konteks kehidupan siswa diaspora.

Pengabdian ini menawarkan solusi berupa proyek pembuatan “Tempe Almond Motif Batik Khas Nusantara” bagi siswa Sekolah Indonesia Jeddah. Kegiatan meliputi edukasi gizi dan budaya tentang tempe, praktik pembuatan tempe berbahan almond, perancangan kemasan bermotif batik, serta penguatan aspek branding (Tamam, 2022; Fatima & Jeradu, 2025). Pendekatan proyek P5 melalui kerja kolaboratif memungkinkan siswa mengembangkan kreativitas, bernalar kritis dalam memilih bahan dan desain, serta menumbuhkan kebanggaan budaya. Sementara itu, batik sebagai warisan budaya takbenda yang diakui UNESCO dapat diposisikan

sebagai penguat narasi identitas Indonesia dalam pengalaman belajar siswa diaspora (UNESCO, 2009).

Program pengabdian masyarakat sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan berbasis kearifan lokal efektif meningkatkan kreativitas, keterampilan, serta kesadaran budaya peserta. Pelatihan ecoprint berbasis lokalitas terbukti meningkatkan kreativitas dan kualitas produk berbasis budaya (Kurniati et al., 2021), sementara pelatihan minuman herbal meningkatkan literasi kesehatan dan keterampilan usaha (Pertiwi et al., 2024). Pengabdian lain di bidang kuliner menunjukkan bahwa diversifikasi pangan lokal seperti tahu, singkong, dan rimpang meningkatkan keterampilan rumah tangga, kreativitas, serta peluang usaha kecil (Aswita et al., 2025; Damayanti, 2025). Pengembangan produk lokal juga menjadi sorotan, seperti program pelatihan pembuatan makanan tradisional berbahan dasar kacang dan sereal yang meningkatkan keterampilan peserta dalam menciptakan inovasi pangan khas daerah (Seno & Lewerissa, 2021). Tidak hanya itu, edukasi kewirausahaan berbasis produk lokal dapat meningkatkan motivasi berwirausaha dan kebanggaan budaya generasi muda (Kristiana & Sedyanto, 2025). Temuan-temuan ini menguatkan bahwa pelatihan berbasis pangan lokal dapat menjadi strategi efektif untuk memperkuat budaya dan identitas bangsa.

Aspek desain produk dan kemasan juga menjadi bagian integral dalam pengembangan pangan lokal (Muhsinun, 2025). Berbagai kegiatan pengabdian yang melibatkan pelatihan desain kemasan UMKM menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam citra produk, daya tarik pasar, serta penerimaan konsumen setelah penerapan kemasan yang lebih profesional dan mengandung identitas budaya (Zen, et al., 2017). Melalui program penguatan branding UMKM berbasis kearifan lokal, yang menunjukkan bahwa penggunaan elemen visual budaya seperti motif batik dapat meningkatkan nilai estetika dan diferensiasi produk lokal (Efendi, et al., 2023). Dengan demikian, integrasi motif batik dalam produk inovasi tempe menjadi langkah strategis untuk memperkuat identitas budaya di lingkungan diaspora.

Dalam perspektif kebijakan, Kurikulum Merdeka melalui Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) mengamanatkan pembelajaran berbasis proyek yang kontekstual, kolaboratif, dan berakar pada isu nyata di lingkungan siswa (Putri & Hardi, 2024; Hidayati, et al., 2024). P5 menekankan pentingnya pengembangan dimensi gotong royong, kreatif, bernalar kritis, kebhinekaan global, dan akhlak mulia melalui proyek bertema kewirausahaan dan kearifan lokal (Kemendikbudristek, 2021). Pendekatan ini sejalan dengan tujuan memperkuat identitas budaya Indonesia pada siswa di luar negeri melalui inovasi pangan tradisional.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, tujuan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa diaspora terkait pangan lokal tempe, menumbuhkan kebanggaan budaya

Indonesia melalui motif batik, serta memperkuat dimensi Profil Pelajar Pancasila melalui proyek inovasi pangan tradisional yang aplikatif dan kontekstual.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian ini mengacu pada struktur umum yang meliputi tahap persiapan, pelaksanaan, dan monitoring evaluasi. Struktur tiga tahap ini juga selaras dengan pola metodologis yang digunakan dalam berbagai artikel yang mengelompokkan pelaksanaan pengabdian ke dalam tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pelaksanaan di lapangan dilakukan melalui kombinasi penyuluhan, pelatihan, demonstrasi, workshop, praktikum, dan pendampingan, dengan keterlibatan aktif mahasiswa melalui skema Pengabdian Kemitraan Luar Negeri. Dosen berperan sebagai narasumber, fasilitator, dan evaluator, sedangkan mahasiswa mendampingi praktik, membantu koordinasi kelompok, serta mengelola dokumentasi.

Mitra kegiatan adalah Sekolah Indonesia Jeddah, Arab Saudi, yang menjadi tempat pelaksanaan proyek dengan melibatkan 30 siswa dalam satu kelas. Kegiatan diselenggarakan pada 26 September 2025, di ruang praktik sekolah. Profil mitra memiliki karakter unik sebagai komunitas diaspora yang membutuhkan penguatan literasi budaya Indonesia sekaligus wawasan kewirausahaan berbasis pangan lokal, sehingga pelatihan ini relevan sebagai bentuk pemberdayaan dan pembelajaran kontekstual berbasis budaya.

Tahap pra kegiatan mencakup koordinasi dengan pihak sekolah, pemetaan kebutuhan mitra, penyusunan modul materi, dan persiapan alat-bahan. Langkah ini mengikuti prinsip *Discovery-Design* dalam pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), di mana kebutuhan dan aset komunitas terlebih dahulu diidentifikasi untuk menentukan bentuk pelatihan yang sesuai. Pada tahap ini tim menyusun instrumen evaluasi berupa *pretest-posttest* untuk mengukur pemahaman pembuatan tempe almond dan lembar observasi sikap Profil Pelajar Pancasila (P5) yang digunakan untuk menilai aspek gotong royong, kreativitas, bernalar kritis, dan kebhinekaan global.

Tahap pelaksanaan kegiatan inti dirancang dalam bentuk *workshop* terstruktur yang mencakup penyuluhan mengenai pangan lokal dan budaya, demonstrasi pembuatan tempe berbahan almond, serta praktik langsung (*hands-on training*) oleh siswa. Model *workshop* dan demonstrasi ini sesuai dengan pola pelatihan yang banyak digunakan dalam program pengabdian bidang pangan dan keterampilan. Kegiatan juga dilengkapi sesi *design thinking* sederhana melalui *workshop* perancangan kemasan bermotif batik, yang bertujuan memperkuat identitas budaya Indonesia. Peserta mengerjakan *pretest* sebelum pelatihan dimulai dan *posttest* setelah kegiatan selesai.

Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan selama dan setelah kegiatan. Monitoring proses dilakukan melalui observasi langsung, penilaian kinerja kelompok, dan catatan refleksi. Evaluasi akhir dilakukan melalui analisis *posttest* menggunakan 30 soal yang berkaitan dengan proses pengabdian dan penilaian sikap P5, sesuai model evaluasi pengabdian. Evaluasi berkelanjutan dilakukan melalui komunikasi lanjutan dengan guru mitra untuk melihat potensi replikasi proyek. Dengan metode tersebut, kegiatan tidak hanya meningkatkan pemahaman teknis siswa, tetapi juga memperkuat nilai budaya dan karakter yang menjadi tujuan proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Pra-Kegiatan

Tahap awal dilakukan dengan melakukan koordinasi intensif dengan pihak sekolah untuk menyelaraskan tujuan program, kebutuhan kurikulum P5, serta kesiapan peserta didik. Komunikasi awal mencakup penentuan jadwal, identifikasi ruang kegiatan, serta pembagian peran antara tim pelaksana dan pihak sekolah dibantu dengan kerjasama oleh Konsulat Jenderal Republik Indonesia (KJRI) Jeddah, dikarenakan perbedaan lokasi yang cukup jauh koordinasi dilakukan secara daring dengan pihak terkait. Koordinasi yang matang menjadi langkah kunci untuk menjaga efektivitas pelaksanaan dan memastikan kegiatan dapat berjalan sesuai rencana.

Tahap persiapan juga dilakukan pemetaan kebutuhan mitra untuk memahami kondisi peserta didik, preferensi pembelajaran, serta fasilitas yang tersedia di sekolah. Pemetaan ini mencakup analisis tingkat pemahaman siswa terkait gizi, budaya, dan keterampilan praktis, sehingga materi dapat disesuaikan dengan konteks mereka sebagai diaspora Indonesia di Arab Saudi. Penentuan kelas yang menjadi peserta pelatihan yaitu siswa dengan pengetahuan dasar mengenai pengolahan makanan sehingga terpilih siswa kelas tata boga yang sesuai dengan target dalam kegiatan pengabdian. Selain itu, identifikasi bahan baku yang mudah diakses di Jeddah juga dilakukan untuk memastikan keberlanjutan praktik pembuatan tempe berbahan almond. Bahan dasar yang dibutuhkan berupa almond, kedelai, dan ragi tempe.

Tahapan berikutnya adalah penyusunan modul materi yang dirancang komprehensif dan aplikatif. Modul mencakup edukasi mengenai nilai gizi tempe, sejarah dan filosofi batik sebagai warisan budaya, langkah-langkah pembuatan tempe berbahan almond, serta prinsip dasar perancangan kemasan dan branding. Materi disusun agar selaras dengan pendekatan proyek P5, yang menekankan kreativitas, kolaborasi, dan kemampuan bernalar kritis. Modul terstruktur, siswa dapat memperoleh pengalaman belajar yang tidak hanya teoritis tetapi juga kontekstual dan praktis (Christiananda et al. 2023).

Persiapan alat dan bahan menjadi tahapan terakhir sebelum kegiatan dimulai. Tim menyiapkan starter tempe berupa ragi, almond sebagai bahan dasar inovasi, kedelai sebagai bahan tambahan, dan peralatan fermentasi sederhana, serta alat untuk membuat motif batik pada kemasan berupa stiker edible motif. Selain itu, perlengkapan penunjang seperti media presentasi, dan contoh produk disiapkan untuk mendukung proses pembelajaran. Persiapan yang matang memastikan kegiatan berjalan lancar dan memberikan pengalaman belajar yang bermakna, di mana siswa dapat mengolah ide, bekerja kolaboratif, serta menumbuhkan kebanggaan terhadap budaya dan kuliner Nusantara (Pratiwi et al, 2024).

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan inti dilakukan dalam bentuk *workshop* terstruktur yang dirancang untuk memberikan pengalaman belajar komprehensif kepada siswa Sekolah Indonesia Jeddah. *Workshop* dibuka dengan penyuluhan mengenai pangan lokal dan budaya, khususnya tentang tempe sebagai ikon kuliner Nusantara serta filosofi batik sebagai simbol identitas bangsa oleh ketua tim pengabdian. Pada sesi ini, siswa memperoleh pemahaman mengenai nilai gizi tempe, keunggulan kacang almond sebagai bahan alternatif, serta peran budaya dalam memperkuat citra kuliner Indonesia di kancah global. Penyampaian materi disusun interaktif agar siswa dapat mengaitkan informasi dengan kehidupan mereka sebagai diaspora.

Kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan tempe berbahan almond. Tim fasilitator menunjukkan langkah-langkah proses pengolahan, mulai dari perendaman, pengupasan, perebusan, inokulasi dengan ragi tempe, hingga proses pengemasan dengan desain batik. Demonstrasi ini memperlihatkan bahwa tempe tidak hanya dapat dibuat dari kedelai, tetapi juga dari bahan campuran lain yang tersedia di mancanegara, sehingga mendorong kreativitas dalam pengembangan pangan lokal adaptif. Melalui sesi ini, siswa dapat mengamati teknik secara langsung sambil berdiskusi mengenai tantangan dan kelebihan penggunaan almond sebagai bahan utama. Kegiatan demonstrasi juga diiringi dengan praktik langsung atau *hands-on training* menjadi bagian inti dari *workshop*, di mana siswa terlibat aktif membuat tempe almond secara mandiri dengan pendampingan fasilitator. Sesi ini memberikan ruang bagi siswa untuk mengasah keterampilan motorik, kemampuan pemecahan masalah, dan kerjasama kelompok. Berbagai aktivitas, seperti menimbang bahan, mencampurkan ragi, membungkus tempe, hingga menata hasil produksi, dilakukan secara kolaboratif. Pendekatan praktik ini bertujuan memastikan bahwa siswa tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mengaplikasikan pengetahuan dalam konteks nyata.

Workshop juga dilengkapi dengan sesi *design thinking* sederhana untuk perancangan kemasan bermotif batik (Gambar 2). Siswa diajak menggali ide

desain yang mencerminkan identitas budaya Indonesia, memilih elemen motif tradisional, dan menyusunnya menjadi konsep kemasan yang menarik sekaligus fungsional. Proses ini melatih kreativitas, estetika visual, dan kepekaan budaya peserta. Sesi *design thinking* ini sekaligus memperkenalkan bahwa branding produk pangan tidak hanya ditentukan oleh rasa atau kualitas bahan, tetapi juga oleh kekuatan identitas visual (Bella & Pahlevi, 2024). Desain motif batik dalam kemasan untuk tempe juga sudah melalui pengajuan Hak Kekayaan Intelektual (HKI) untuk menunjang legalitas dari kegiatan pengabdian dan dilakukan kerjasama antar lembaga sebagai komitmen keberlanjutan pengabdian.

3. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dalam kegiatan ini dilakukan secara berkelanjutan selama *workshop* berlangsung untuk memastikan setiap proses berjalan sesuai rencana. Tim melakukan observasi langsung terhadap aktivitas siswa, mulai dari partisipasi dalam penyuluhan, ketepatan prosedur saat praktik pembuatan tempe almond, hingga keterlibatan mereka dalam sesi *design thinking*. Observasi ini memungkinkan fasilitator memberikan koreksi cepat dan dukungan tambahan bila siswa mengalami kesulitan. Dengan demikian, monitoring proses membantu menjaga kualitas pelaksanaan kegiatan dan memastikan tujuan pembelajaran tercapai pada setiap tahap (Gambar 1). Siswa yang mengikuti kegiatan pengabdian berjumlah 30 anak dengan persebaran kelas 10-12 jenjang Sekolah Menengah Atas (Tabel 1). Hasil pemetaan ini menjadi dasar penyusunan strategi implementasi yang relevan dan tepat sasaran (Huda & Kumalasari, 2024).

Tabel 1. Sebaran Peserta Kegiatan

No	Jumlah Siswa	Kelas
1	7	10
2	18	11
3	5	12



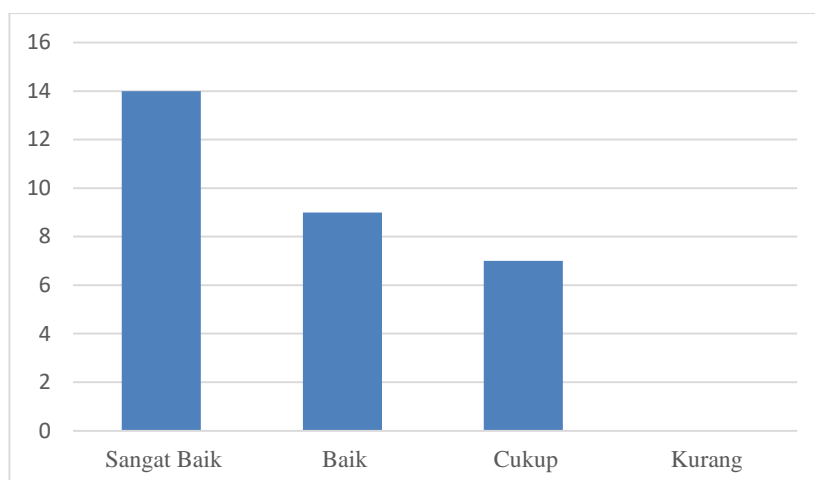
Gambar 1. Monitoring Langsung Kegiatan oleh Tim Pengabdian Kepada Siswa Peserta

Mengukur efektivitas kegiatan, peserta mengerjakan *pretest* sebelum pelatihan dimulai dan *posttest* setelah kegiatan selesai. *Pretest* digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal mengenai gizi, pembuatan tempe, dan unsur budaya, sementara *posttest* digunakan untuk menilai peningkatan pemahaman serta keterampilan setelah mengikuti. Hasil *pretest* menunjukkan 100% siswa belum pernah membuat tempe sebelumnya, serta keseluruhan siswa tertarik dan bersemangat untuk mengikuti kegiatan pembuatan tempe (Tabel 2).

Tabel 2. Hasil *Pretest* Siswa

No	Pertanyaan	Jawaban		Presentase	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Apakah sebelumnya Kalian sudah pernah membuat tempe?	0	30	0%	100%
2	Apakah sebelumnya Kalian tahu bahwa tempe bisa dibuat dari bahan lain seperti kacang almond?	14	16	46,67%	53,33%
3	Apakah menurut Kalian membuat tempe dari kacang almond menarik?	30	0	100%	0%
4	Apakah kalian mengetahui manfaat tempe?	20	10	66,67%	33,33%

Penilaian kinerja kelompok menjadi bagian penting dalam evaluasi proses. Penilaian ini tidak hanya menilai *output*, tetapi juga mengamati dinamika kerja kolaboratif yang menjadi inti pendekatan proyek P5. Proyek P5 yang diutamakan dalam kegiatan ini meliputi beberapa aspek seperti gotong royong, kreativitas, bernalar kritis, dan kebhinekaan global. Hasil evaluasi P5 terhadap 30 siswa menunjukkan bahwa sebagian besar peserta berada pada kategori Baik dengan jumlah 14 siswa (46,7%). Sebanyak 9 siswa (30%) berada pada kategori Sangat Baik, menunjukkan kemampuan kolaborasi, kreativitas, pemecahan masalah, dan pemahaman budaya yang sangat kuat selama kegiatan pembuatan Tempe Almond Motif Batik Khas Nusantara. Sebanyak 7 siswa (23,3%) berada pada kategori Cukup, yang menunjukkan bahwa masih diperlukan pendampingan dalam aspek tertentu, khususnya dalam bernalar kritis dan kreativitas desain. Tidak terdapat siswa pada kategori Kurang, menandakan bahwa seluruh peserta memiliki pemahaman dasar yang baik terhadap proses proyek P5 (Gambar 2).



Gambar 2. Hasil Evaluasi P5

Tahap evaluasi akhir dilakukan setelah kegiatan selesai untuk mengukur efektivitas program secara keseluruhan. Evaluasi mencakup analisis hasil *posttest*, Hasil evaluasi ini menjadi dasar rekomendasi untuk pengembangan kegiatan serupa di masa depan, sekaligus memastikan bahwa program memberikan dampak edukatif dan kultural yang berkelanjutan bagi siswa diaspora di Jeddah. Hasil menunjukkan 100% siswa terbantu dengan kegiatan pengabdian, 93,33% ingin melanjutkan kegiatan membuat tempe di rumah karena dirasa mudah dan menarik, serta 90% beranggapan bahwa tempe memiliki peluang tinggi dipasarkan di mancanegara (Tabel 3).

Tabel 3. Hasil *Posttest*

No	Pertanyaan	Jawaban		Presentase	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Apakah kalian terbantu dengan kegiatan pelatihan pembuatan tempe?	30	0	100%	0%
2	Apakah kalian ingin mencoba tempe dengan bahan lain?	27	3	90%	10%
3	Apakah kalian ingin membuat tempe sendiri di rumah?	28	2	93,33%	6,67%
4	Apakah kalian tertarik memasarkan tempe motif batik ini?	27	3	90%	10%
5	Apakah kalian memiliki keterampilan tambahan setelah kegiatan ini berlangsung?	30	0	100%	0%

Melalui pembuatan Tempe Almond Motif Batik Khas Nusantara berhasil memberikan dampak positif bagi siswa. Hasil monitoring dan angket menunjukkan bahwa sebagian besar siswa mampu menunjukkan peningkatan dalam aspek gotong royong, kreativitas, bernalar kritis, serta pemahaman kebhinekaan global. *Workshop* yang dirancang secara kolaboratif terbukti efektif dalam menumbuhkan rasa bangga terhadap budaya Indonesia sekaligus melatih keterampilan praktik dan berpikir reflektif. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memperkaya

pengalaman belajar siswa sebagai diaspora, tetapi juga menjadi langkah penting dalam memperkuat karakter, identitas budaya, dan kompetensi abad 21. Evaluasi ini menjadi dasar yang kuat untuk pengembangan program serupa di masa mendatang dengan kualitas yang lebih optimal.

Kendala utama dalam pelaksanaan pengabdian terletak pada keterbatasan akses bahan dan suhu di lingkungan diaspora. Selain itu, waktu pembelajaran yang terbatas menuntut desain kegiatan yang efisien agar proses fermentasi, uji sensori sederhana, dan perancangan kemasan tetap dapat diselesaikan sesuai jadwal sekolah. Oleh karena itu, kegiatan membutuhkan strategi mitigasi berupa penjadwalan bertahap, alternatif bahan, alat, dan informasi cara penyimpanan, panduan higienitas yang ketat, serta pendampingan intensif agar tujuan penguatan literasi pangan, kreativitas, dan identitas budaya tetap tercapai secara optimal.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa diaspora terkait pangan lokal tempe telah tercapai melalui rangkaian workshop, demonstrasi, dan praktik langsung. Selain itu, proyek inovasi pangan tradisional ini turut memperkuat dimensi Profil Pelajar Pancasila, khususnya dalam aspek kreativitas, gotong royong, bernalar kritis, dan kebhinekaan global. Sebanyak 100% siswa merasa terbantu dalam kegiatan ini dan mendapatkan pengalaman, serta keterampilan tambahan dalam pembuatan tempe almond.

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan pengabdian ini, disarankan agar dilakukan pengembangan program lanjutan yang berfokus pada pendalaman inovasi pangan lokal berbasis kearifan budaya Indonesia, khususnya bagi siswa diaspora. Penelitian lanjutan dapat diarahkan pada eksplorasi bahan baku alternatif lain yang tersedia di negara tujuan untuk memperkaya variasi produk tempe maupun olahan tradisional lainnya. Selain itu, pengabdian terapan di bidang seni budaya, kewirausahaan, atau teknologi digital dapat dikembangkan untuk memperkuat keterampilan abad 21 sekaligus menjaga identitas budaya Indonesia di kancah global.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Malang yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik. Terima kasih juga kepada mitra pengabdian Sekolah Indonesia Jeddah dan KJRI Jeddah yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian luar negeri ini. Seluruh tim pengabdian yang terlibat, serta para siswa SIJ sebagai peserta pengabdian.

DAFTAR RUJUKAN

- Abidin, Z., Jati, H., Harini, T. S., & Jutomo, L. (2023). Training and assistance for processing corn into biscuit as a snack with marketable value. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6), 5697–5706. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i6.17618>
- Aswita, D., Takdir, N. A., Soa, C. A. P., & Ananda, O. T. (2025). Edukasi dan pelatihan pembuatan nugget berbahan tahu dan sayur: Inovasi pangan lokal bergizi dan terjangkau bagi rumah tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 5(2), 376–384. <https://doi.org/10.36985/17pj7v19>
- Bella, P. M., & Pahlevi, A. S. (2024). Perancangan brand identity dan visual identity UMKM Meerjo Cerpes Taman Merjosari dan implementasinya sebagai upaya untuk meningkatkan brand awareness. In *International Conference on Art, Design, Education and Cultural Studies (ICADECS)* (Vol. 6, No. 1). <https://conference.um.ac.id/index.php/icadecs/article/view/9485/3388>
- Christiananda, F. R., Purwaningrum, N. S., & Rofisian, N. (2023). Implementasi kegiatan proyek penguatan profil pelajar Pancasila (P5) dalam Kurikulum Merdeka di sekolah dasar. *Jurnal Pendidikan, Sains dan Teknologi*, 2(2), 1048–1053. <https://doi.org/10.47233/jpst.v2i2.1368>
- Damayanti, S. C. (2025). Gerakan makan singkong sebagai diversifikasi pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 3(4), 1577–1587. <https://doi.org/10.59837/jpmmba.v3i4.2502>
- Efendi, S., Fachruddin, I. I., & Farhan, A. (2024). Pemanfaatan pangan lokal padat protein sebagai upaya pencegahan stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(1), 261–270. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i3.22886>
- Fatima, I., & Jeradu, V. (2025). Sosialisasi ekonomi kreatif “pembuatan tempe berbahan baku kacang-kacangan lokal” dalam upaya peningkatan ekonomi keluarga di Desa Watu Lanur. *Community: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 85–93. <https://doi.org/10.51878/community.v5i1.5570>
- Hidayati, A., Ibrahim, I., Asri, D., Imelda, I., & Wati, I. P. (2024). Implementasi P5 (Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila) di MI Ikhlasiyah Palembang. *Jurnal Manajemen dan Pendidikan Agama Islam*, 2(3), 18–34. <https://doi.org/10.61132/jmpai.v2i3.199>
- Huda, I. C., & Kumalasari, M. R. (2024). Strategi efektif dalam pengajaran di sekolah dasar melalui pemetaan karakteristik peserta didik. *Jurnal Ilmiah PENDAS: Primary Educational Journal*, 5(2), 72–82. <https://doi.org/10.29303/pendas.v5i2.5332>
- Karyantina, M., Nuraini, V., Hasanah, A. L., & Ludiani, P. H. (2024). Pelatihan pembuatan cemilan protein tinggi bagi kader kesehatan Puskesmas Penumping. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(1), 375–383. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i1.20018>
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. (2021). *Panduan program pengabdian kepada masyarakat*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Kristiana, R., & Sedyanto, S. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan berbasis produk lokal. *BERBAKTI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(5), 306–309. <https://jurnal.mifandimandiri.com/index.php/berbakti>
- Kurniati, A., Mahardika, R., Ikhtiarawati, I. F., Darma, A. S., Rizqi, S. A., & Nuraini, V. (2021). Ecoprint wujud ekonomi kreatif berbasis wirausaha dan kearifan lokal Dusun Kekep, Parakan, Temanggung. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2). <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.3712>
- Muhsinun, M., Desimal, I., & Littaqwa, L. A. A. (2025). Pembuatan inovasi kemasan ramah lingkungan untuk produk pangan lokal. *Selayar: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(6), 185–193. <https://doi.org/10.71094/selayar.v1i6.260>
- Nurhayati, L., Purba, L. P., Wibowo, D. P., & Imu, F. A. (2023). Pengembangan kreativitas melalui pelatihan ecoprint untuk mendorong industri kreatif di

- Bendul Merisi Wonocolo Surabaya. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(2). <https://doi.org/10.31764/jpmb.v7i2.14781>
- Pertiwi, N. A. S., Nasrulloh, B., Wilujeng, F. T., Azam, M. C., & Sari, N. B. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan minuman herbal instan sebagai upaya meningkatkan ekonomi warga. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 81–85. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v5i2.4530>
- Pratiwi, N. Q. E., Nugraha, U., & Widowati, A. (2024). Analisis implementasi Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) tema kewirausahaan pada Kurikulum Merdeka Belajar di kelas V sekolah dasar. *JiIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 7(5), 4719–4727. <https://doi.org/10.54371/jiip.v7i5.4283>
- Putri, N. A., & Hardi, S. P. (2024). Implementasi Kurikulum Merdeka melalui Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5). *IBTIDA'*, 5(1), 80–91. <https://syekhnuurjati.ac.id/jurnal/index.php/ibtida>
- Rachman, J. Z., & Maulidya, S. (2025). Pembelajaran prakarya sebagai sarana pengembangan keterampilan dan kreativitas siswa di MTsN 8 Jakarta. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 3(1), 143–162. <https://doi.org/10.55606/jubpi.v3i1.3502>
- Seno, B. A., & Lewerissa, K. B. (2021). Richovy Snack Bar: Pengembangan produk snack bar berbasis rengginang di UMKM Varia Surakarta. *Jurnal SEMAR*, 10(2), 90–96. <https://doi.org/10.20961/semar.v10i2.49333>
- Setyowati, R. (2025). Etnopedagogi Semanggi Surabaya sebagai sumber belajar untuk penguatan berpikir kreatif siswa sekolah dasar. *Jurnal Studi Pendidikan Dasar*, 3(2), 37–53. <https://journal.stai-ypbwi.ac.id/index.php/JSPED>
- Sufyadi, S., Harjatanaya, T. Y., Adiprima, P., Satria, M. R., Andiarti, A., Herutami, I., Bakrun, M., & Widiyanto, M. (2021). *Panduan pengembangan proyek penguatan Profil Pelajar Pancasila jenjang pendidikan dasar dan menengah (SD/MI, SMP/MTs, SMA/MA)*. Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Tamam, B. (2022). Tempe: Pangan lokal unggul (superfood) khasanah budaya bangsa. *Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal*, 1(1), 41–48. <https://doi.org/10.56744/irchum.v1i1.14>
- UNESCO. (2009). *Indonesian batik (Nomination file No. 00170)*. UNESCO Intangible Cultural Heritage.
- Yuliana, Y., Hanasia, H., Ysrafil, Y., Hakim, M. S., & Hermayantiningsih, D. (2025). Pelatihan pembuatan mie kaya serat-protein dari ubi jalar dan ikan seluang sebagai upaya pencegahan stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 9(1), 311–321. <https://doi.org/10.31764/jmm.v9i1.27789>
- Wachidah, L. R., Sudikan, S. Y., & Ahmadi, A. (2025). Makanan Sebagai Representasi Tradisi Sosial dan Budaya: Kajian Gastrosemiotik Dalam Cerita Rakyat Kuliner. *Entita: Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial dan Ilmu-Ilmu Sosial*, 555–578. <https://doi.org/10.19105/ejpis.v1i.19156>
- Zen, Z. H., Satriardi, S., Dermawan, D., Anggraini, D. A., Meirizha, S. N., & Yul, F. A. (2017). Pelatihan desain kemasan produk UMKM di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar. *Jurnal Pengabdian Untukmu Negeri*, 1(2), 12–15. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v1i2.225>