



saja. Dengan diadakanya pelatihan mengenai proses pembuatan tempe. Ternyata masyarakat selama ini belum menyadari aset yang selama ini dimiliki bisa dimanfaatkan, dan belum ada yang memanfaatkannya sehingga belum ada masyarakat yang bisa mengembangkan dan selama ini masyarakat hanya pasrah saja (*nerimo ing pandom*), masyarakat selama ini bergantung pada hasil panen kedelai, padi, jagung saja dan mereka tidak setiap hari mendapatkan uang, mereka mendapatkan uang hanya pada waktu panen saja, mayoritas di desa Tlgoagung orangnya bekerja sebagai petani. Ada PNS namun hanya beberapa. Sedangkan mereka para petani yang sedang berada dalam masa tunggu panen, maka mereka akan menganggur, pendamping mencoba untuk mengajak mereka agar masyarakat bisa mengenal potensi yang telah dimilikinya selama ini dan mengajak mereka meningkatkan ekonomi dalam usaha pembuatan tempe.

potensi masyarakat untuk mengelola kedelai dapat dilihat dari pemanfaatan potensi lokal. Potensi tersebut terdiri dari potensi aset alam, aset sosial, aset fisik, aset kultur. aset alam yang ada di desa Tlgoagung sangatlah banyak mulai dari aset tumbuh-tumbuhan, sumber air, matahari, tanah subur dan lainnya, kemudian ada aset sosial yang ada di desa Tlgoagung mulai dari kumpulan ibu-ibu jama'ah tahlil, bapak-bapak jama'ah tahlil dan salah satunya yaitu perkumpulan kelompok tani dan lembaga karang taruna. selanjutnya aset fisik yaitu aset yang berupa rumah, pemukiman, masjid, mushola, balai desa, jalan pafing makam, polindes, tempat perkumpulan masyarakat. kemudian aset manusia. aset



hasil diskusi dengan warga yang menginginkan adanya pemanfaatan kedelai dijadikan produksi tempe di desa Tlogoagung dari beberapa FGD yang dilakukan masyarakat pada tanggal 24 april 2015 yaitu berkumpul dan mereka bersama beradu pendapat mengenai SDA yang selama ini sangat melimpah yang ada di desa Tlogoagung dan kesempatan emas ini dapat dimanfaatkan sebaik mungkin untuk kesejahteraan masyarakat. pembuatan produksi tempe dilaksanakan pada tanggal 25 april 2015 dan mereka membentuk kelompok untuk proses membuat tempe mereka sangat semangat dan kemauan masyarakat untuk pembuatan tempe semakin melekat. dilanjutkan praktek membuat tempe disalah satu rumah waraga dengan ibu jamilah yang menjadi local lider.

Pelaksanaan aksi pembuatan tempe di laksanakan pada hari sabtu pada pukul 10.45 WIB hingga selesai beberapa masyarakat mulai berkumpul di tempat yang telah ditentukan. Dalam acara pelatihan tersebut ibu Jamilah memberikan pengertian mengenai pembuatan tempe dari awal hingga akhir. Sesi praktek pembuatan tempe, proses pertama dimulai dengan pencucian kedelai, dan mencuci kacang kedelai, kemudian direndam sampai 12-18 jam dengan air dingin biasa (proses hidrasi agar biji kedelai menyerap air sebanyak mungkin) sesi ini sudah di rendam oleh ibu jamilah saat di rumah akan tetapi warga diberi penjelasan bahwa kacang kedelai di cuci dan direndam seperti jam yang telah di tentukan, warga sudah faham dengan proses tersebut langkah selanjutnya yaitu melepaskan kulit biji kedelai yang sudah lunak bersama masyarakat,

setelah itu di bilas dengan menggunakan air bersih, setelah itu di rebus hingga kedelai tersebut samapai empuk, setelah di rebus kemudian kedelai dituangkan ketampah atau tempat yang bisa di buat untuk pengadukan kedelai, kemudian di aduk bersama-sama dengan para ibu-ibu, mereka sangat memperhatikan ketika ibu Jamilah mengarahkan cara mengaduk, kemudian proses kedua kedelai sudah hangat kemudian di campur dengan ragi tempe setelah bahan tercampur dilanjutkan dengan caranya membuat plastik dilubangi kecil-kecil pada kantong tersebut dengan menggunakan tusuk sate, lidi atau garpu. Setelah itu kedelai yang sudah dicampur dengan ragi tersebut di masukan kedalam plastik, atur ketebalannya dengan selera agar bisa mengeluarkan jamur nantinya, para pesertapun mulai mencoba melobangi plastik yang di ajarkan oleh ibu Jamilah, kemudian bahan baku kedelai yang di campur dengan ragi yang sudah siap kemudian dimasukan keplastik dan caranya plastiknya di isi setengah tidak penuh agar tempenya menjadi bentuk yang maksimal, setelah selesai pengisian kemudian di lipat dengan menggunakan lilin. Setelah itu tempatkan kedelai yang sudah menjadi bungkusannya tersebut pada suhu kamar atau ditempatkan pada tempat yang hangat selama dua hari hingga permukaan kacang kedelai tertutupi jamur.

Kemudian setelah praktek tersebut ibu Jamilah mengarahkan dan masyarakat masih antusias hal tersebut tampak karena banyak masyarakat yang bertanya-tanya tentang produksi tempe yang ideal supaya dapat meminimalisir kegagalan, pendamping ikut bertanya untuk menambah

