



PEMBUATAN TEMPE KRIPIK PADA SANTRIWATI PONPES TAHFIDZUL QUR'AN CIPUTAT

Hugo Aries Suprpto^{1*}, Mamik Suendarti², Hanggono Arie Prabowo³, Lies Sunarmintyastuti⁴, Widya Nuriyanti⁵, Ahmad Firdaus Yahya⁶

¹) Teknik Industri, Universitas Indraprasta PGRI

²) Arsitektur, Universitas Indraprasta PGRI

^{3,4}) Teknik Informatika, Universitas Indraprasta PGRI

⁵) Disain Komunikasi Visual

⁶) Mahasiswa Prodi manajemen Ritel Universitas Indraprasta PGRI

*Corresponding author

Hugo Aries Suprpto

Email : bapak.aries@gmail.com

Abstrak

Pengembangan kewirausahaan di lingkungan pesantren menjadi krusial untuk membekali santriwati dengan kemandirian ekonomi pasca-pendidikan, mengingat tuntutan zaman yang mengharuskan lulusan memiliki kompetensi praktis. Kegiatan "Pembuatan Tempe Kripik pada Santriwati Ponpes Tahfidzul Qur'an Ciputat" dipilih sebagai upaya strategis karena potensi tempe sebagai bahan pangan lokal melimpah, proses produksinya relatif sederhana, dan permintaan pasar yang stabil. Program ini melibatkan 30 santriwati dan dilaksanakan dari Agustus hingga November 2025. Metode yang diterapkan mengombinasikan penyampaian teori komprehensif (pembuatan tempe, pengolahan kripik, hingga pengemasan) dengan praktik langsung, pendampingan intensif oleh instruktur, serta evaluasi formatif dan sumatif berkala. Santriwati secara berkelompok dilatih menguasai manajemen produksi, kontrol mutu, dan strategi pemasaran sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan praktis santriwati, peningkatan kualitas produk, dan pemahaman mendalam tentang seluruh proses produksi. Program ini terbukti berhasil menumbuhkan rasa percaya diri, kemandirian, dan jiwa kewirausahaan, mempersiapkan santriwati menghadapi tantangan ekonomi serta berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan. Untuk mengoptimalkan keberlanjutan dan dampak ekonomi lebih luas, disarankan untuk memperkuat jaringan pemasaran, meningkatkan kualitas kemasan, serta menyediakan pelatihan lanjutan di bidang manajemen usaha.

Kata kunci: Tempe, Kripik, santriwati

Abstract

The development of entrepreneurship in pesantren environments is crucial to equip female students with economic independence post-education, given the demands of the era that require graduates to possess practical competencies. The activity "Tempe Kripik Production for Female Students at Ponpes Tahfidzul Qur'an Ciputat" was chosen as a strategic effort due to the abundant local tempe raw material, relatively simple production process, and stable market demand. This program involved 30 female students and was conducted from August to November 2025. The implemented method combined comprehensive theoretical instruction (tempe production, kripik processing, up to packaging) with direct practical application, intensive mentoring by instructors, and regular formative and summative evaluations. Female students were trained in groups to master production management, quality control, and basic marketing strategies. The results of the activity showed a significant increase in the practical skills of the female students, improved product quality, and a deep understanding of the entire production process. This program proved successful in fostering self-confidence, independence, and an entrepreneurial spirit, preparing female students to face economic challenges and contribute to improving welfare. To optimize sustainability and broader economic impact, it is recommended to strengthen marketing networks, enhance packaging quality, and provide further training in business management.

Keywords: Tempe, crispy, Female students