

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram alir pembuatan tempe menurut Hidayat (2006)	8
2. Kondisi ruang produksi.....	35
3. Penampungan air.....	35
4. Inokulum.....	41
5. Diagram alir produksi tempe (Hidayat dkk, 2006)	42
6. Diagram alir produksi tempe di unit usaha Gunung Sulah	42
7. Tahap perendaman I.....	43
8. Grafik jumlah air pada tahap perendaman I (liter/85 Kg kedelai)...	44
9. Grafik waktu perendaman I selama lima pecan.....	44
10. Tahap perebusan	45
11. Grafik jumlah air tahap perebusan (liter/85 Kg kedelai)	46
12. Grafik waktu perebusan selama lima pecan	46
13. Tahap perendaman II	47
14. Grafik jumlah air yang digunakan pada tahap perebusan II	48
15. Grafik waktu perendaman II selama lima pekan	48
16. Grafik waktu penirisan dan pendinginan selama lima pecan	50
17. Tahap inokulasi.....	51
18. Grafik jumlah inokulum selama lima pekan (g/85 kg kedelai)	51

19. Tahap pengemasan.....	52
20. Tahap fermentasi.....	53
21. Grafik waktu fermentasi	53
22. Diagram pohon keputusan penentuan titik kritis	98
23. Kondisi Ruang Produksi	99
24. Produk tempe sebelum penerapan SOP.....	99
25. Produk tempe setelah penerapan SOP	100
26. Denah ruang produksi.....	101