

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>DAFTAR TABEL .....</b>	iv
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	v
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	1
A. Latar Belakang dan Masalah .....	1
B. Tujuan .....	4
C. Manfaat .....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	5
A. Tempe .....	5
B. Proses Produksi Tempe.....	7
1. Tahap Sortasi .....	10
2. Tahap Pencucian.....	10
3. Tahap Perebusan I.....	12
4. Tahap Perendaman.....	13
5. Tahap Pengupasan .....	14
6. Tahap Perebusan II .....	14
7. Tahap Penirisan dan Pendinginan.....	14
8. Tahap Inokulasi (Peragian).....	15
9. Tahap Pengemasan .....	15
10. Tahap Inkubasi (Fermentasi) .....	17
C. Inokulum Tempe.....	18
D. Mutu Tempe.....	21
E. <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i> .....	23

<b>III. BAHAN DAN METODE .....</b>	<b>27</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
B. Alat dan Bahan .....	27
C. Metode Penelitian .....	28
D. Pelaksanaan Penelitian.....	28
1. Observasi Lapang .....	28
2. Penentuan Titik Kritis dan Kondisi Optimal .....	29
a. Penentuan Titik Kritis.....	29
b. Kondisi Optimal.....	29
3. Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Tempe .....	29
4. Uji Coba SOP .....	30
E. Pengamatan	
1. Analisis Mutu Bahan Baku dan Air.....	30
2. Penentuan Kadar Air.....	31
3. Penentuan Kadar Abu .....	32
4. Uji Organoleptik .....	33
a. Persiapan Produk .....	33
b. Uji Organoleptik .....	33
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
A. <b>Observasi Lapang .....</b>	<b>34</b>
1. Kondisi Sanitasi .....	34
2. Spesifikasi Alat.....	37
3. Bahan Baku.....	38
4. Bahan Baku Penolong.....	40
a. Air .....	40
b. Inokulum/Ragi Tempe .....	41
5. Proses Produksi.....	42
a. Perendaman I .....	43
b. Perebusan.....	45
c. Perendaman II.....	47
d. Pencucian dan Pengupasan .....	48
e. Penirisan dan Pendinginan.....	49
f. Inokulasi .....	50
g. Pengemasan .....	51
h. Fermentasi.....	52

<b>B. Penentuan Titik Kritis dan Kondisi Optimal.....</b>	54
1. Penentuan Titik Kritis.....	54
2. Kondisi Optimal.....	56
a. Perendaman I .....	56
b. Perebusan.....	56
c. Perendaman II.....	57
d. Pencucian dan pengupasan .....	58
e. Penirisan dan pendinginan.....	58
f. Inokulasi .....	59
g. Fermentasi.....	59
<b>C. Penyusunan <i>Draft Standard Operating Procedure (SOP)</i></b>	
<b>Pengolahan Tempe .....</b>	60
1. Tujuan .....	60
2. Ruang Lingkup .....	60
3. Prosedur .....	61
a. Penyiapan bahan baku utama .....	61
1. Kedelai.....	61
b. Penyiapan bahan baku penolong .....	61
1. Air .....	61
2. Inokulum/Ragi tempe .....	62
c. Penyiapan Peralatan dan Kemasan .....	63
1. Dandang besar .....	63
2. Ember besar atau bak.....	63
3. Wadah bambu anyaman.....	63
4. Alat pelubang kemasan.....	63
5. Tempat inokulasi .....	64
6. Terpal plastik .....	64
7. Perekat plastik ( <i>Sealer</i> ).....	64
8. Ruang fermentasi .....	64
9. Rak fermentasi .....	65
10. Tungku.....	65
11. Kemasan .....	65
12. Pengaduk kayu.....	65
13. Bahan bakar .....	66
14. Tumpah/nyiru.....	66
d. Proses Pengolahan .....	66
1. Sortasi .....	66
2. Perendaman I .....	67
3. Perebusan.....	67
4. Perendaman II.....	67
5. Pencucian dan Pengupasan .....	68
6. Penirisan/pendinginan.....	68
7. Inokulasi .....	68
8. Pengemasan .....	69
9. Fermentasi.....	69

<b>D. Uji Coba SOP .....</b>	<b>71</b>
1. Kadar air .....	72
2. Kadar abu.....	73
3. Uji organoleptik .....	73
a. Rasa.....	73
b. Aroma .....	74
c. Tekstur .....	75
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>76</b>
<b>A. Simpulan.....</b>	<b>76</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>77</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>83</b>