

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

ANALISIS SISTEM PADA PROSES PEMBUATAN TEMPE DI INDUSTRI TEMPE PARUNG BOGOR TAHUN 2017

VERAWATY HARYANTO

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74452&lokasi=lokal>

Abstrak

Tempe adalah makanan yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rh. oryzae*, *Rh. stolonifer* (kapang roti), atau *Rh. arrhizus*. Sediaan fermentasi ini secara umum dikenal sebagai "ragi tempe". Kapang yang tumbuh pada kedelai menghidrolisis senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia. Tempe kaya akan serat pangan, kalsium, vitamin B dan zat besi.

Desain penelitian ini menggunakan desain penelitian kualitatif. Pengumpulan data menggunakan wawancara mendalam, observasi, serta uji laboratorium. Informan berjumlah 4 orang yang terdiri dari 1 orang pengelola industri dan 3 orang karyawan industri. Jumlah sampel uji laboratorium berjumlah 3 sampel yang terdiri dari tempe kemasan daun pisang, tempe kemasan plastik bening kiloan dan tempe kemasan plastik slonjor untuk melihat kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar cemaran coliform, dan kadar cemaran *salmonella* sp.

Hasil penelitian menunjukkan dalam kebersihan karyawan ketiga informan tidak menggunakan pakaian kerja, dalam peralatan produksi masih ada peralatan yang berkarat, dan tempat penyimpanan tempe yang tidak bersih.

Hasil uji laboratorium menunjukkan kadar air pada ketiga sampel tempe memiliki kadar air dari batas aman Standar kadar air pada tempe dengan batas maksimal 65, ketiga sampel tempe memiliki kadar abu melebihi dari batas aman standar kadar abu dengan batas maksimal yaitu maksimal 1,5, ketiga sampel tempe memiliki kadar lemak melebihi dari batas aman standar kadar lemak dengan batas maksimal yaitu minimal 10, ketiga sampel tempe memiliki kadar protein dibawah dari batas aman standar kadar protein dengan batas maksimal yaitu minimal 16, pada tempe A jumlah kadar bakteri coliform 7,33 log CFU/ml, pada tempe B jumlah kadar bakteri coliform 8,04 log CFU/ml, pada tempe C jumlah kadar bakteri coliform 5,89 log CFU/ml standar kadar bakteri coliform dengan batas maksimal yaitu 1 log CFU/ml, tempe A jumlah kadar *salmonella* sp. 2,30 log CFU/ml, pada tempe B jumlah *salmonella* sp. 3,05 log CFU/ml, pada tempe C jumlah *salmonella* sp. 2,33 log CFU/ml, dengan batas maksimal menurut BSN yaitu 0 log CFU/ml standar kadar *salmonella* sp. dengan batas maksimal yaitu 0 log CFU/ml.