

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe adalah salah satu produk pangan yang telah lama menjadi bagian penting dari kehidupan masyarakat Indonesia. Di berbagai daerah Indonesia, termasuk Padang, tempe telah menjadi makanan pokok yang sangat populer. Tempe telah dikenal sebagai pangan tradisional yang berasal dari Indonesia sejak tahun 1600 (Kusnandar, F., 2010), terutama dalam tatanan budaya makan masyarakat Jawa. Secara umum proses pembuatan tempe diperoleh secara turun-menurun sehingga sangat beragam antar daerah, wilayah, atau perajin di lokasi yang sama. Menurut Damardjati & Djoko, S (1997), proses pembuatan tempe memiliki kesamaan tahapan yang meliputi pencucian kedelai, perendaman, perebusan, penambahan ragi, penegemasan, dan fermentasi. Tempe dikenal sebagai protein nabati yang kaya, serta mengandung serat, vitamin, dan mineral penting. Selain itu, tempe juga memiliki manfaat kesehatan yang terkait dengan probiotik dan enzim yang dihasilkan selama proses fermentasi (Winarmo, F.G., 2004).

Produksi tempe di Indonesia sebagian besar masih dilakukan secara tradisional. Hal ini dikarenakan para pelaku usaha tempe berasal dari kalangan industri rumah tangga yang masih menggunakan peralatan dan proses produksi yang tidak standar. Dikarekan proses produksi masih secara tradisional maka masa yang akan datang akan sulit bersaing dengan industri yang lebih besar yang telah menerapkan cara berproduksi yang lebih baik dan benar serta menerapkan *system hygiene* dan sanitasi yang benar untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Kota Padang sebagai salah satu kota besar di Indonesia, memiliki sejumlah produsen tempe yang aktif dalam memenuhi permintaan pasar lokal. Namun, meskipun popularitas tempe yang tinggi, penelitian tentang proses pengolahan tempe di Padang masih terbatas. Dalam rangka memahami secara menyeluruh proses pengolahan tempe dan potensi pengembangan industri tempe di Padang, penelitian yang terperinci sangat diperlukan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses pengolahan tempe yang digunakan oleh produsen lokal di Padang. Dengan memahami secara mendalam langkah-langkah yang terlibat dalam produksi tempe, kita dapat meningkatkan kualitas produk, mengoptimalkan potensi ekonomi lokal, dan melindungi kearifan lokal dalam pengolahan tempe di wilayah ini.

Penelitian sebelumnya terkait pengolahan tempe di Padang masih terbatas. Sebagian besar penelitian yang ada lebih berfokus pada analisis sensoris dan nilai gizi tempe, sedangkan aspek pengolahan yang lebih rinci belum sepenuhnya diungkap. Oleh karena itu, penelitian ini akan memberikan kontribusi penting dalam melengkapi kekosongan pengetahuan tersebut dan memberikan pemahaman yang lebih komprehensif tentang proses pengolahan tempe di Padang.

Memahami proses pengolahan tempe secara menyeluruh, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang signifikan. Dalam jangka panjang, hasil penelitian ini dapat digunakan untuk meningkatkan produksi tempe yang berkualitas, memperkuat pengembangan industri pangan di kota Padang, serta melindungi dan mempromosikan warisan budaya dalam pengolahan tempe secara tradisional. Selain itu, dengan mempelajari proses pengolahan tempe, kita juga dapat mempertimbangkan upaya pengoptimalan yang berkelanjutan dalam hal efisiensi energy, pengolahan limbah, dan kelestarian lingkungan.

Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, penelitian ini akan memfokuskan pada identifikasi langkah-langkah pengolahan tempe yang meliputi pemilihan bahan baku, proses fermentasi, penanganan dan penyimpanan, serta faktor-faktor kritis yang mempengaruhi kualitas tempe di Padang. Dengan memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang proses ini, kita dapat memberikan kontribusi yang berarti dalam pengembangan industri tempe di daerah ini serta mempromosikan nilai-nilai lokal yang terkait dengan makanan tradisional.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu:

1. Menganalisis langkah-langkah proses pengolahan tempe yang dilakukan di industri tempe di kota Padang.
2. Mengidentifikasi bahan baku, metode, dan parameter yang digunakan dalam proses pengolahan tempe di industri tempe di kota Padang..
3. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi proses pengolahan tempe dan kualitas produk tempe di industri tempe di kota Padang.
4. Menyusun rekomendasi dan saran untuk perbaikan proses pengolahan tempe guna meningkatkan kualitas produk tempe di industri tempe di kota Padang.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

1. Memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang proses pengolahan tempe yang digunakan oleh industri tempe di Kota Padang.
2. Memberikan informasi tentang persyaratan bahan baku yang diperlukan dalam proses pengolahan tempe di industri tempe di Kota Padang.
3. Hasil penelitian ini dapat menjadi dasar untuk penelitian lanjutan terkait proses pengolahan tempe, baik di Kota Padang maupun di tempat lain.

