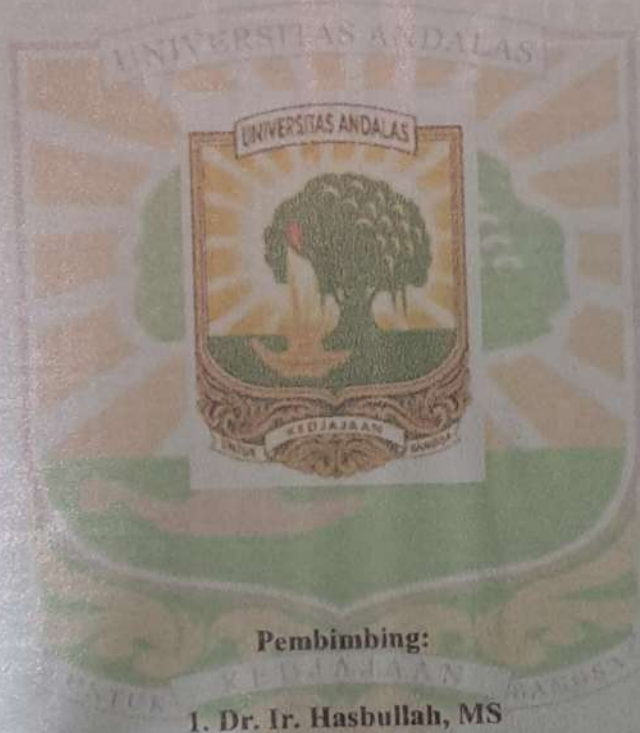


**IDENTIFIKASI PROSES PENGOLAHAN TEMPE DI KOTA
PADANG**

Oleh:

HANDRI NALDI
1611122016



Pembimbing:

- 1. Dr. Ir. Hasbullah, MS**
- 2. Prof. Dr. Ir. Rina Yernina, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

IDENTIFIKASI PROSES PENGOLAHAN TEMPE DI KOTA PADANG

Handri Naldi¹, Hasbullah², Rina Yenrina³

Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian Kampus Limau Manis-Padang 25163

E-mail : handrinaldi2016@gmail.com

ABSTRAK

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. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses pengolahan tempe yang digunakan oleh produsen lokal di Padang. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei lapangan untuk mengidentifikasi proses pengolahan tempe kedelai yang meliputi profil industri tempe, karyawan, bahan baku, proses pengolahan, dan uji organoleptik. Survei dilakukan ditempat 3 industri yang berbeda, yaitu Industri Tempe Selamat, Industri Tempe Amanah, dan Industri Tempe A-zaki. Pada parameter rasa konsumen lebih menerima produk dari Industri Tempe Selamat dengan nilai rata-rata 4,3 yaitu pada kategori hampir sangat suka. Pada parameter warna memiliki nilai yang sama dari ketiga industri saat uji organoleptik dengan nilai rata-rata 4 yaitu dalam kategori suka. Pada parameter aroma, Industri Tempe Amanah lebih unggul dengan nilai rata-rata uji organoleptik adalah 4,4 yang berada pada kategori hampir sangat menyukai. Pada parameter tekstur, Industri Tempe Selamat dan A-zaki memiliki nilai uji organoleptik yang sama yaitu 4,2 dan berada pada kategori suka. Berdasarkan Uji organoleptik dari tiap parameter dapat disimpulkan bahwa konsumen lebih menerima produk yang berasal dari Industri Tempe Selamat.

Kata Kunci : Industri, Inkubasi, Inokulasi, Inokulum, Organoleptik, Tempe