

**PENGENDALIAN PROSES PENGOLAHAN TEMPE UNGKEP BUMBU
KUNING UNTUK PENINGKATAN RENDEMEN PRODUK DENGAN
MENGURANGI KERUSAKAN DI RUMAH TEMPE INDONESIA
CILENDEK-BOGOR**

Oleh:

Ayu Fitri Azizah

RINGKASAN

Rumah Tempe Indonesia yang terdapat di kabupaten Bogor merupakan salah satu industri pembuatan tempe yang salah satu produk olahannya adalah tempe ungkep bumbu kuning. Rendemen Tempe Ungkep adalah jumlah tempe dalam kemasan yang dihasilkan per satuan kedelai yang digunakan dalam proses produksi. Setiap proses produksi tempe ungkep, rendemen yang dihasilkan sering kali bervariasi pada setiap kali pemasakan. Rendemen tempe ungkep lebih tinggi pada panci berdiameter 41 cm dengan rata-rata 74,7% dibandingkan dengan panci berdiameter 35 cm yang mencapai 67,7%. Variasi rendemen ini disebabkan oleh kerusakan produk selama proses produksi. Kerusakan dalam proses pengolahan tempe ungkep bumbu kuning yaitu patah menjadi beberapa bagian, tempe yang hancur antar kedelai nya tidak menyatu, tempe gosong, tempe yang terlalu tebal, dan tempe yang terlalu tipis. Upaya meningkatkan rendemen yang dihasilkan dengan menggunakan tempe berumur lebih 48 jam, optimasi prosedur dan peralatan pemotongan, optimasi prosedur dan peralatan pemasakan, dan perbaikan pelaksanaan pengemasan, serta kerja sama antar bagian atau pekerja yang terkait.