

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tempe merupakan produk olahan fermentasi yang berasal dari Indonesia berbahan baku kedelai yang difermentasi menggunakan kapang *Rhizopus oligosporus*. Pada fermentasi kedelai berfungsi untuk meningkatkan mutu organoleptik dan nilai gizi serta meningkatkan *bioavailabilitas isoflavon* (Nugraheni & Bintari, 2016). Di dalam tempe terkandung berbagai zat gizi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, karbohidrat, lemak, dan mineral. Pada setiap 100 g tempe terkandung 20,8 g protein, 13,5 g karbohidrat, 8,8 g lemak, 0,19 mg vitamin B1, 155 mg kalsium dan sedikit serat (Jubaidah dkk., 2016). Sebagai produk pangan tradisional yang kaya akan gizi, ekonomi, dan budaya, tempe memiliki potensi besar untuk dikembangkan dan dipromosikan.

Tempe memiliki peran ekonomi yang signifikan. Produksi tempe merupakan sumber mata pencaharian bagi banyak pengerajin di Indonesia khususnya di perdesaan. Industri tempe skala kecil hingga besar tersebar di berbagai daerah. Rumah Tempe Indonesia yang terdapat di daerah Bogor merupakan salah satu industri pembuatan tempe. Seiring dengan berkembangnya zaman, tempe banyak mengalami inovasi, baik dalam rasa, bentuk, maupun penyajiannya. Mengembangkan varian tempe baru dapat meningkatkan nilai tambah tempe, salah satu produk olahannya adalah tempe ungkep bumbu kuning. Tempe ungkep bumbu kuning dengan keanekaragaman bumbu dan teknik memasaknya. Bumbu kuning, yang merupakan campuran dari kunyit, bawang putih, bawang merah, lengkuas, dan serai, memberikan warna kuning cerah dan aroma yang khas pada masakan. Teknik ungkep yaitu memasak dengan api kecil dalam waktu lama hingga bumbu meresap sempurna, memastikan setiap potongan tempe meresap dengan rasa yang kaya.

Rendemen adalah perbandingan antara jumlah produk yang dihasilkan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Dalam setiap proses produksi tempe ungkep, rendemen yang dihasilkan sering kali bervariasi pada setiap kali pemasakan. Terkadang rendemen yang diperoleh tinggi, namun

pada pemasakan berikutnya rendemen yang diperoleh justru lebih rendah. Variasi ini menyebabkan jumlah produk yang dihasilkan sering kali tidak mencapai target produksi yang telah ditetapkan. Rendemen yang rendah ini disebabkan oleh kerusakan produk selama proses produksi.

Kerusakan produk bisa terjadi akibat berbagai macam faktor, mulai dari kualitas bahan baku, kesalahan pekerja, hingga alat produksi yang digunakan, sehingga setiap kali produksi menghadapi berbagai masalah kerusakan. Kerusakan meliputi tempe yang patah, gosong, dan hancur. Banyaknya kerusakan yang terjadi selama proses pengolahan mengakibatkan rendemen yang dihasilkan sangat bervariasi. Kerusakan produk berpotensi menyebabkan penurunan kualitas produk dan peningkatan kerugian produksi. Produk yang rusak tersebut sering kali hanya dapat dibagikan kepada para pekerja, sehingga mengurangi efisiensi keseluruhan proses produksi.

Pengawasan mutu adalah serangkaian tindakan untuk mempertahankan atau memperbaiki mutu atau kualitas dari barang yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan (Fitri dkk., 2018). Kegiatan dalam proses produksi tidak luput dari pengawasan mutu, yaitu dengan cara mengendalikan proses sehingga dapat mengurangi kerusakan produk yang terjadi selama proses. Menurut Agustina Eunike (2018) pengendalian produksi adalah aktivitas mengendalikan proses selama produksi sehingga permintaan dapat dipenuhi dengan tepat waktu dan biaya produksi yang minimum. Pengendalian mutu berguna bagi produksi untuk meningkatkan hasil rendemen produk, efektif, efisien, serta dapat meminimalisir terjadinya kerusakan produk. Maka dari itu, penulis mengamati secara langsung bagaimana proses pengolahan tempe ungkep bumbu kuning guna untuk meningkatkan jumlah rendemen yang didapatkan dengan mengurangi adanya kerusakan pada produk olahan tempe ungkep bumbu kuning di Rumah Tempe Indonesia.

2.1. Tujuan

Tujuan dalam penulisan tugas akhir ini adalah untuk meningkatkan hasil rendemen produk olahan tempe ungkep bumbu kuning dengan mengurangi kerusakan yang terjadi selama proses produksi.

II. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1. Sejarah Perusahaan

Koperasi Produsen Tempe dan Tahu Indonesia (KOPTI) merupakan salah satu koperasi yang menjadi penyalur kacang kedelai bagi pengrajin tahu, tempe serta pengerajin lainnya. Selain penyalur kedelai, KOPTI juga menyediakan alat produksi bagi pengerajin tempe tahu yang dapat dikirimkan ke seluruh daerah di Indonesia. KOPTI Kabupaten Bogor berlokasi di Jl. Raya Cilendek no. 27, Bogor dan berdiri pada tahun 1980. Bersama dengan Forum Tempe Indonesia (FTI) dan *MercyCorps*, KOPTI membangun Rumah Tempe Indonesia (RTI) dimulai pada bulan September 2011 hingga April 2012. Kemudian pada tanggal 7 April 2012 dilakukan uji coba dalam memproduksi tempe. Pada tanggal 6 Juni 2012, RTI diresmikan dalam rangka meningkatkan kualitas produksi tempe menjadi lebih baik serta membangun pandangan masyarakat bahwa tempe dapat diproduksi secara lebih higienis dan ramah lingkungan.

Logo yang dibuat untuk logo RTI, terdiri dari 3 warna pada masing-masing huruf diantaranya R dengan warna hijau melambangkan warna organisasi FTI, T dengan warna biru melambangkan organisasi KOPTI serta I dengan warna merah melambangkan organisasi *MercyCorps*. Selain itu, ketiga organisasi tersebut sepakat membangun RTI agar dapat menjadi pionir dan *icon* produksi tempe yang memiliki standar higienis dan ramah lingkungan serta diharapkan dapat menjadi panutan dan referensi bagi pengrajin lain untuk menerapkan pembuatan tempe yang lebih higienis. Untuk menjamin kehigienisannya, RTI sudah memiliki sertifikat seperti *Hazard analysis and Critical Control Points (HACCP)*.

Produksi tempe di RTI sendiri dikatakan dalam kategori higienis. Dalam prosesnya, alat yang digunakan seperti wadah dalam proses perebusan, pencucian, mesin pemecahan untuk kacang kedelai, meja penirisan dan peragian, tempat untuk pengepakan serta papan untuk proses fermentasinya dibuat dengan bahan *stainless steel* standar *food grade*. RTI juga memperhatikan bahan bakar untuk perebusannya yaitu menggunakan gas elpiji guna meminimalisir polusi yang timbul jika dibandingkan dengan penggunaan kayu bakar sebagai bahan bakar. Selain itu, suhu

udara yang dihasilkan tidak berdampak sehingga membuat pekerja produksi dapat merasa aman dan nyaman. Penerapan perilaku sesuai dengan standar produksi higienis adalah memakai baju, sarung tangan, masker serta penutup kepala. Limbah cair dan padat yang dihasilkan menjadi perhatian bagi RTI dimana limbah tersebut dikonversikan menjadi sumber energi gas dan kebutuhan bahan bakar gas bagi rumah tangga dan RTI sendiri.

RTI membuat *brand* tempe dengan kualitas premium untuk hasil produksi yaitu “tempekita” dengan menggunakan kacang kedelai GMO (*Genetically Modified Organism*), Non-GMO (*Genetically Modified Organism*). Produk ini menargetkan pasar menengah ke atas atau permintaan khusus agar tidak mengganggu pasar produsen yang lain karena dilihat dari segi kualitasnya. Beberapa konsumen yang menjadi target atau pemesan produk ini diantaranya konsumen organik, ekspatriat, vegetarian, rumah sakit, restoran atau lainnya terutama di kota Bogor. Selain itu, produk ini juga ditawarkan dengan sistem *preorder* bagi pengunjung RTI. Produk Rumah Tempe Indonesia dibuat berdasarkan permintaan dari konsumen. Ada beberapa produk yang dihasilkan oleh Rumah Tempe Indonesia yaitu Tempe segar, Tempe bacem, Tempe ungkep bumbu kuning, Tempe mendoan, tempe segitiga, keripik tempe, dan nugget tempe. Produk yang diproduksi oleh Rumah Tempe Indonesia terbagi menjadi berbagai merk diantaranya Tempe Kita, Tempe Sehat (PT. Momenta Agrikultura), Tempe Kim’s (Yunyi), TempeKu (Degarden.id), Tempe SESA (PT. OSA), Tempe JSR (Mitra Tani), Tempe All fresh (All Fresh), dan Tempe Pro Organik. Distribusi produk tempe segar di Rumah Tempe Indonesia dikirim ke daerah Jakarta, Bogor, Bekasi, dan Tangerang. Selain itu, Rumah Tempe Indonesia juga menerima pembelian melalui Shopee dengan sistem *Pre Order* dengan minimal pemesanan 2 hari sebelumnya.

Rumah Tempe Indonesia juga memiliki beberapa tujuan, yaitu sebagai berikut:

1. Menjadi pusat inovasi terhadap proses produksi yang bersih, berkualitas, dan memenuhi keamanan pangan.
2. Menjadi pusat inovasi terhadap produk olahan pangan berbasis tempe.
3. Menjadi pusat inovasi terhadap peralatan tempe berbasis Teknologi Tepat Guna (TTG) yang higienis, mudah, dan menguntungkan.

4. Menjadi pusat pembelajaran serta model pabrik tempe yang higienis dan ramah lingkungan bagi pengrajin tempe.
5. Sarana pembelajaran dan penelitian bagi mahasiswa atau pelajar tentang produksi tempe higienis dan ramah lingkungan.

2.2. Visi Misi Perusahaan

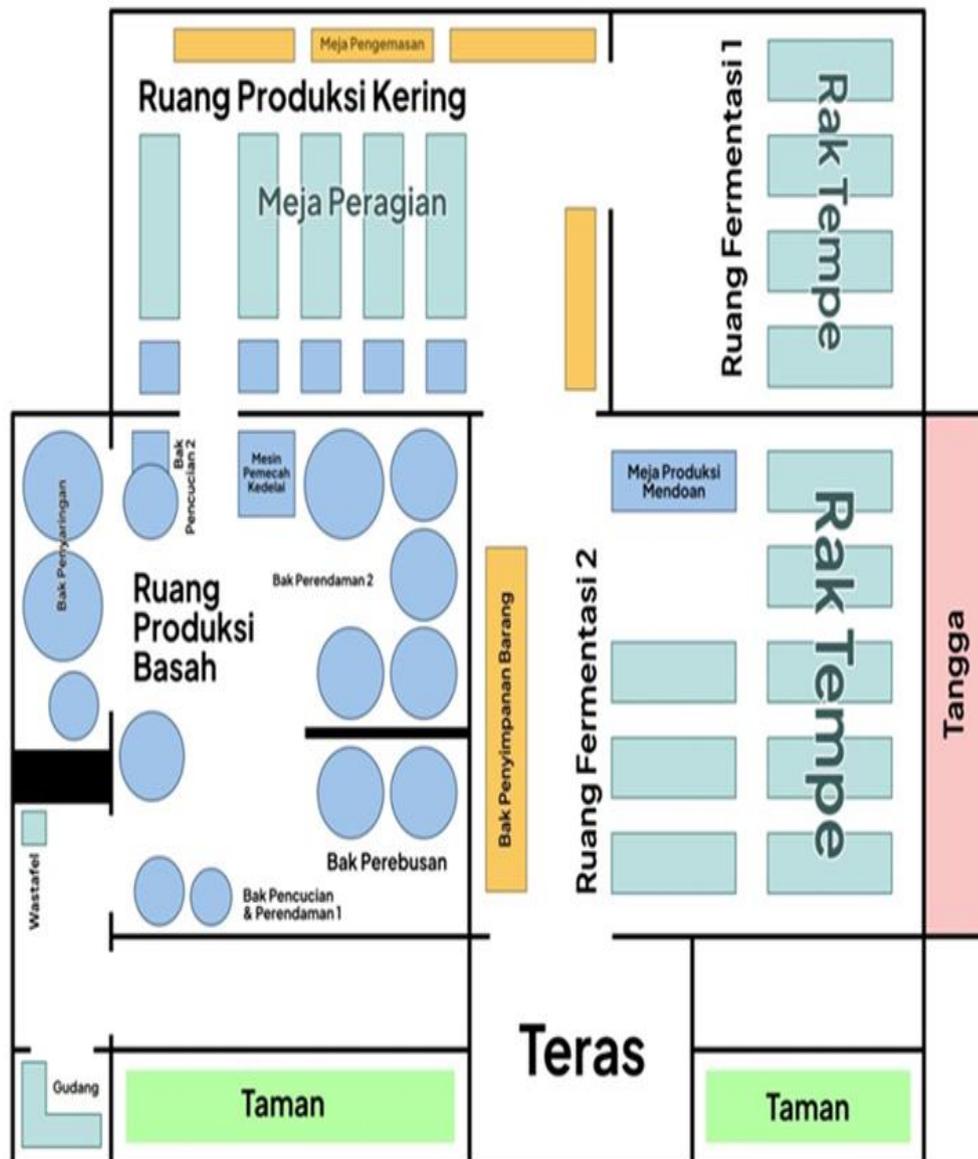
Visi Rumah Tempe Indonesia adalah “Mendorong perubahan dan memperbaiki perubahan dan memperbaiki kualitas dan citra tempe di Indonesia”

Misi Rumah Tempe Indonesia adalah:

1. Menjadi salah satu pusat produksi tempe yang higienis dan ramah lingkungan dan mampu menyediakan produk tempe yang berkualitas kepada konsumen.
2. Meningkatkan pengetahuan pengrajin tempe tradisional dalam menerapkan konsep produksi yang lebih higienis dan ramah lingkungan.
3. Menjadi agen perubahan untuk mengangkat dan mempromosikan tempe sebagai makanan sehat untuk berbagai kalangan baik di dalam dan di luar negeri.

2.3. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

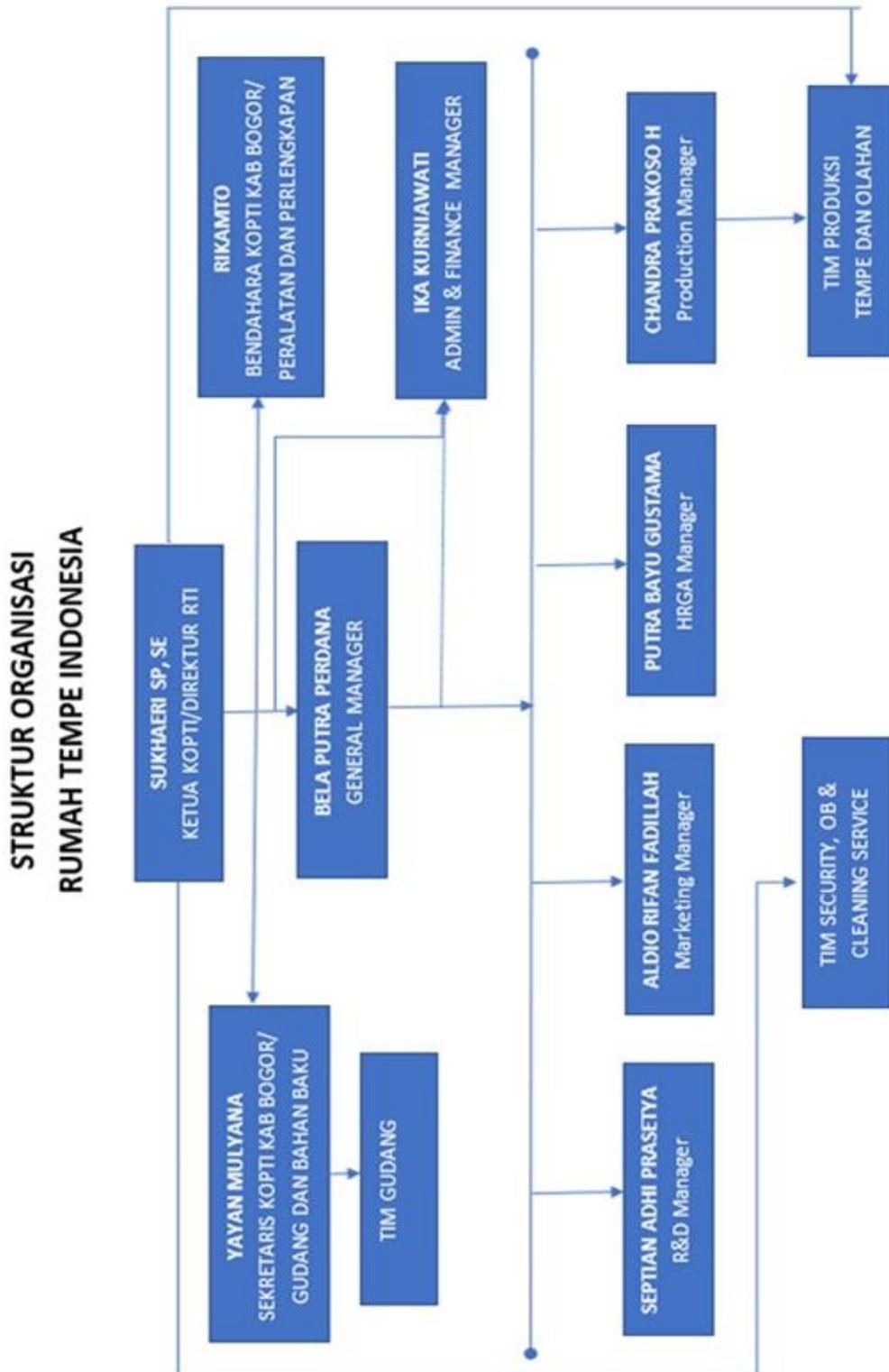
Rumah Tempe Indonesia berada di Jalan Raya Cilendek No.27,.02/Rw.06 Cilindak Barat, Kecamatan Bogor Barat, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, 1611. Terletak di lantai bawah dasar kantor KOPTI. Rumah Tempe Indonesia merupakan bagian dari KOPTI. RTI terbagi menjadi dua yaitu area produksi dan area kantor. Area produksi terletak di gedung utama RTI sedangkan area kantor tergabung dalam gedung utama KOPTI yang letaknya masih dalam satu kawasan kompleks dengan gedung RTI yaitu kawasan kompleks Primkopti. Area produksi RTI mempunyai tipe tata letak bertipe tata letak proses. Tata letak proses mengacu pada jenis desain tata letak dimana digabungkan bersama. Tata letak ruang produksi Rumah Tempe Indonesia dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tata letak ruang produksi Rumah Tempe Indonesia

2.4. Struktur Organisasi

Struktur organisasi menggambarkan susunan hubungan diantara fungsi, bagian, juga menunjukkan hierarki organisasi. Setiap orang menjalankan tanggung jawab, dan sistem pelaporan terhadap atasan yang bertujuan menciptakan stabilitas dan kontinuitas serta pengkoordinasian berjalan dengan baik dan lancar. Dalam melaksanakan manajemen yang baik dan lebih terstruktur, pihak Rumah Tempe Indonesia juga membuat bagan struktur keorganisasian yang dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Struktur Organisasi Rumah Tempe Indonesia

Adapun fungsi dan tugas dari masing-masing bagian organisasi yang terdapat pada Rumah Tempe Indonesia diantaranya:

1. Direktur

Sebagai pemimpinan perusahaan, mengembangkan kemampuan dan kapasitas perusahaan, melaksanakan kaji ulang manajemen, melakukan evaluasi terhadap program peningkatan secara berkelanjutan, menandatangani sertifikat dan dokumen-dokumen legal yang mengikat perusahaan dengan pihak mitra.

2. Kepala Gudang

Menyediakan dan bertanggung jawab terhadap penyimpanan dan gudang, membuat perencanaan pengadaan barang dan distribusinya, mengawasi dan mengontrol operasional gudang, melakukan order barang sesuai kebutuhan, mengawasi dan mengontrol semua barang yang masuk dan keluar.

3. Kepala Peralatan

Bertanggung jawab terhadap peralatan produksi, mendata segala kebutuhan peralatan dan perlengkapan, mempersiapkan segala perlengkapan yang telah di data divisi peralatan perlengkapan, mengembangkan serta meningkatkan kualitas peralatan dan perlengkapan departemen pemasaran dan divisi divisinya, mengatur penggunaan peralatan dan perlengkapan marketing, menerapkan sikap efisiensi dan efektivitas dalam penggunaan peralatan dan perlengkapan.

4. General Manager

Mengatur koordinator tim manajemen, membantu tugas direktur dalam mengembangkan kemampuan dan kapasitas perusahaan, bertanggung jawab dalam pelaksanaan supervisi terhadap kegiatan teknis produksi dan pemasaran, mengambil keputusan-keputusan operasional, menandatangani sertifikat hasil laporan, dan mewakili direktur jika berhalangan.

5. *Research And Development*

Mengembangkan produk yang sudah ada dan membust produk baru, mendukung pelaksanaan penelitian berkualitas yang meliputi bidang industri, memastikan kualitas performansi dalam perusahaan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, melakukan tes dan mengembangkan teknologi baru untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan perusahaan.

6. *Business Development*

Bertanggung jawab terhadap bisnis, bertanggung jawab terhadap sistem marketing, bertanggung jawab terhadap *growth* media sosial, memonitor perkembangan pasar, bertanggung jawab dalam menyusun target dan strategi jangka panjang organisasi

7. *Production Manager*

Bertanggung jawab untuk mengatur produksi, mengordinir jalannya produksi, melakukan perencanaan dan pengorganisasian jadwal produksi, menilai proyek dan sumber daya persyaratan, memperkirakan, negosiasi, dan menyetujui anggaran dan rentang waktu dengan klien dan manajer, menentukan standar kontrol kualitas, dan mengawasi proses produksi.

8. *Finance and Accounting*

Bertanggung jawab terhadap keuangan perusahaan, bertanggung jawab terhadap pengeluaran dan pendapatan di perusahaan, melakukan pengaturan keuangan perusahaan, melakukan penginputan semua transaksi keuangan ke dalam program, melakukan transaksi keuangan perusahaan, melakukan pembayaran kepada supplier, dan berhubungan dengan pihak internal maupun eksternal terkait dengan aktivitas keuangan perusahaan.

9. *General Affair and Human Resource Business Partner*

Bertanggung jawab terhadap rumah tangga perusahaan, bertanggung jawab terhadap sumber daya manusia, bertanggung jawab terhadap semua perlengkapan kebutuhan perusahaan, bertanggung jawab atas kelancaran administrasi perusahaan, membuat agenda perusahaan, dan Entri data perusahaan.

10. *Tim Produksi*

Membuat produk, bertanggung jawab secara langsung kepada direktur dengan koordinasi terhadap manajer produksi, bertanggung jawab atas kondisi bahan baku dan bahan penolong yang dibutuhkan untuk proses produksi maupun produk jadi yang ada, bertanggung jawab dan mengawasi pelaksanaan proses produksi, mulai dari bahan baku awal sampai menjadi produk jadi, menjaga dan mengawasi agar mutu bahan baku dalam proses produksi dan mutu produk jadi sesuai standar yang telah ditetapkan.

11. Tim Gudang

Menyediakan dan bertanggung jawab terhadap penyimpanan dan gudang, bertugas dan bertanggung jawab untuk mengeluarkan persediaan bahan baku dan bahan penolong bila dibutuhkan untuk proses produksi dan memasukannya kembali bila terjadi kelebihan, melakukan administrasi pergudangan, dan mengadakan pengawasan dan pengecekan setiap barang yang masuk maupun keluar dari gudang.

12. Tim *Security* dan *Office Boy*

Tim *Security* bertugas menjaga keamanan sekitar lokasi perusahaan. OB bertugas dalam membantu kebersihan lingkungan perusahaan serta membantu dalam pembuatan makan siang.

2.5. Ketenagakerjaan

Tenaga kerja yang ada di KOPTI Kabupaten Bogor berjumlah 9 orang terdiri dari pengurus dan Tim Manajemen KOPTI Kabupaten Bogor. RTI sendiri memiliki 12 orang karyawan yang terbagi menjadi karyawan tetap dan karyawan lepas atau harian. Saat ini karyawan RTI yang didominasi oleh karyawan pria. Karyawan dibagi ke dalam tiga kelompok, yaitu karyawan kantor, karyawan Gudang, dan karyawan produksi. Waktu kerja dari ketiga kelompok adalah sebagai berikut:

1. Karyawan kantor : Merupakan karyawan tetap yang bekerja setiap hari Senin sampai Sabtu mulai pukul 08.00-16.00 WIB.
2. Karyawan gudang : Merupakan karyawan harian yang bekerja setiap hari Senin sampai Sabtu mulai pukul 08.00-16.00 WIB.
3. Karyawan produksi : Merupakan karyawan harian yang bekerja setiap hari mulai pukul 04.00-15.00 WIB. Karyawan produksi dibagi shift setiap harinya dengan cara digilir dengan karyawan produksi yang berasal dari cabang lain, yaitu dari Rumah Tempe Sukaraja, Cimandala, Bogor.

Waktu istirahat semua karyawan adalah pukul 12.00-13.00 WIB. Karyawan tetap menerima upah bulanan, sedangkan karyawan lepas menerima upah harian.

2.6. Produk-produk RTI

Rumah Tempe Indonesia menawarkan beragam produk olahan dengan kualitas tinggi untuk memenuhi berbagai kebutuhan konsumen. Di antaranya terdapat tempe segar, tempe bacem dengan cita rasa manis dan gurih, serta tempe ungkep yang kaya akan bumbu tradisional. Rumah Tempe Indonesia juga memproduksi nugget tempe ayam dan sayur yang bergizi, serta keripik tempe yang renyah dan cocok dijadikan camilan sehat. Dengan pilihan produk yang beragam ini, Rumah Tempe Indonesia berkomitmen untuk menghadirkan makanan yang sehat dan lezat.

1. Tempe Segar

Tempe segar adalah produk utama dari RTI. Bahan baku yang digunakan RTI dalam pembuatan tempe segar yaitu menggunakan kedelai yang di import dari amerika serikat, salah satu merk yang digunakan yaitu merk bola dan gcu, ragi yang digunakan yaitu ragi raprima yang diproduksi oleh Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) Bandung, air yang digunakan yaitu air sumur yang sudah di uji laboratorim. Proses produksi tempe segar di RTI meliputi beberapa tahapan produksi mulai dari sortasi bahan baku, pencucian kedelai, perendaman kedelai, perebusan, pemecahan kedelai, pemisahan kulir kedelai, penyiraman air panas, pendinginan, peragian, pengemasan, dan fermentasi. Contoh Tempe segar dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Tempe Segar Rumah Tempe Indonesia

Gambar 3 diatas merupakan salah satu tempe segar yang diproduksi oleh RTI, yang diberi merk “Tempe kita”. Tempe Kita merupakan merek tempe yang dikeluarkan oleh Rumah Tempe Indonesia dan dikemas dengan menggunakan jenis

plastik *Polypropylen* (PP) dengan ukuran 12×25×0,8 cm dan dengan berbagai ukuran berat seperti 250 gram dan 450 gram. Tempe kita yang diproduksi oleh Rumah Tempe Indonesia sudah memiliki sertifikat halal dan juga sebagai tempe segar pertama yang menerima SNI.

2. Tempe Bacem

Tempe bacem merupakan produk olahan tempe dengan kombinasi cita rasa rempah dan manis, tempe bacem memiliki cita rasa yang sangat khas akibat penggunaan berbagai rempah dan bumbu khusus dalam pembuatannya. olahan tempe bacem ini digemari oleh banyak masyarakat. Adapun bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tempe bacem yaitu, tempe segar, bawang merah, bawang putih, ketumbar, daun salam, lengkuas, gula aren, MSG, garam, kecap, dan air. Proses pengolahan bacem dimulai dari penerimaan bahan baku, penyortiran tempe, pemotongan tempe, pemberian bumbu, pemasakan, penirisan, pendinginan, pengemasan, dan penempelan label. Produk tempe bacem dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Tempe Bacem Rumah Tempe Indonesia

Gambar 4 diatas merupakan contoh bacem yang telah di beri label. Tempe bacem yang diproduksi oleh Rumah Tempe Indonesia memiliki warna coklat yang berasal dari warna gula aren dan juga kecap. Tempe bacem yang sudah diberi label selanjutnya akan disimpan kedalam *freezer*. tempe bacem dikemas menggunakan plastik *polypropylene* yang berisi 9 pcs per kemasan.

3. Ungkep Bumbu Kuning

Tempe ungkep bumbu kuning adalah salah satu variasi masakan tempe yang populer di Indonesia. Hidangan ini menggunakan bumbu kuning yang terbuat dari campuran rempah-rempah dan bahan-bahan tradisional Indonesia, memberikan rasa yang gurih dan aromatik pada tempe. "Ungkep" dalam bahasa Jawa berarti merebus atau mengukus dalam bumbu hingga meresap. Adapun bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tempe ungkep bumbu kuning yaitu, tempe segar, bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, daun salam, lengkuas, MSG, garam, dan air. Proses pengolahan tempe ungkep bumbu kuning dimulai dari penerimaan bahan baku, penyortiran tempe, pemotongan tempe, pemberian bumbu, pemasakan, penirisan, pendinginan, pengemasan, penempelan label. Produk tempe ungkep bisa dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Tempe Ungkep Rumah Tempe Indonesia

Gambar 5 diatas merupakan contoh tempe ungkep bumbu kuning yang telah di beri label. Tempe ungkep bumbu kuning yang diproduksi oleh Rumah Tempe Indonesia memiliki warna kuning yang berasal dari warna kunyit yang ditambahkan. Tempe ungkep bumbu kuning yang sudah diberi label selanjutnya akan disimpan kedalam *freezer*. Tempe ungkep bumbu kuning dikemas menggunakan plastik *polypropylene* yang diisi 9 pcs per kemasan.

4. Nugget Tempe

Nugget tempe merupakan salah satu produk olahan tempe segar yang diproduksi oleh RTI. Nugget tempe yang diproduksi oleh RTI memiliki dua jenis varian yaitu nugget tempe ayam dan nugget tempe sayur. Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget tempe yaitu, tempe segar, ayam, wortel, tepung

maizena, tepung terigu, kaldu jamur, minyak wijen, lada bubuk, bawang putih, bawang bombay, telur, tepung roti dan garam. Nugget tempe RTI dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Nugget Tempe Rumah Tempe Indonesia

Pada gambar 6 diatas merupakan nugget tempe yang diproduksi oleh Rumah Tempe Indonesia. Pada kemasan yang berwarna hijau merupakan nugget tempe dengan varian sayur dan kemasan yang berwarna oren merupakan nugget tempe dengan varian ayam.

5. Keripik Tempe

Keripik tempe merupakan produk yang dibuat dengan penambahan tepung tapioka pada kedelai yang sudah diberi ragi. Bahan-bahan yang digunakan pada proses produksi keripik tempe yaitu, kedelai, ragi, tepung tapioka, bumbu perisa. Proses pengolahan keripik tempe dimulai dari proses pencampuran kedelai dengan tepung tapioka dan ragi, selanjutnya kemas dalam plastik yang berbentuk lonjong, selanjutnya dilakukan proses fermentasi. Setelah proses fermentasi selesai tempe di potong menggunakan mesin pemotong, dan dilakukan proses penggorengan. Produk keripik tempe dapat dilihat pada gambar 7.

Pada gambar 7 keripik yang sudah digoreng selanjutnya akan di beri bumbu perisa (*hot spicy*, Topoki), dan ada juga yang rasa original atau tanpa bumbu tambahan. Dari gambar 6 di atas merupakan contoh keripik tempe dengan varian *hot spicy* dan original. keripik tempe dikemas menggunakan *standing pouch* dengan berat 50 gram selanjutnya dilakukan penutupan menggunakan sealer.

Keripik tempe yang diproduksi oleh Rumah Tempe Indonesia sudah memiliki sertifikasi halal dan juga BPOM.



Gambar 7. Keripik Tempe Rumah Tempe Indonesia