

**PENGENDALIAN BAHAN BAKU KEDELAI UNTUK
MEMINIMALISIR BENDA ASING PADA PRODUK TEMPE SEGAR
DI RUMAH TEMPE INDONESIA**

Oleh

Rani Anjlina

RINGKASAN

Rumah Tempe Indonesia mengolah kedelai menjadi tempe. Bahan baku kedelai diperoleh dari KOPTI yang telah bekerja sama dengan beberapa perusahaan yang menyediakan kedelai import. Benda asing yang terikut pada produk akhir tempe dapat mempengaruhi tampilan tempe bahkan dapat membahayakan konsumen jika benda asing tersebut dikonsumsi. Hal ini dapat mengurangi kepuasan konsumen dan merusak reputasi merek. Oleh karena itu, diperlukan upaya pengurangan benda asing pada proses produksi tempe segar dan penjelasan cara pengendalian benda asing agar meminimalisirnya pada produk tempe segar di Rumah Tempe Indonesia. Adapun metode yang digunakan dalam pengumpulan data dengan cara wawancara, observasi, dan studi pustaka selama kegiatan praktek kerja lapang di Rumah Tempe Indonesia. Data yang dikumpulkan meliputi tahapan proses sortasi, jenis-jenis benda asing, jumlah benda asing setiap sortasi, dan lama waktu sortasi. Data yang diperoleh diolah menggunakan Microsoft Excel berupa persentase. Ada beberapa tahapan dan upaya yang diterapkan untuk mengurangi keberadaan benda asing yaitu, sortasi kedelai mentah, menghilangkan benda asing dari kedelai pada saat pencucian, sortasi kedelai matang, menghilangkan kotoran dan benda asing pada saat pengemasan. Namun, upaya tersebut masih belum sepenuhnya efektif dalam menghilangkan benda asing dari produk tempe. Adapun perbaikan yang dapat dilakukan yaitu standar penerimaan bahan baku, peningkatan alat sortasi, pengecekan kembali, pengawasan pada pekerja.