

PERTEMUAN 1

Membuat Tempe



Yuk membuat tempe custom

Dwi Heni Setyowati, S. Pd

Kalian pernah makan tempe?

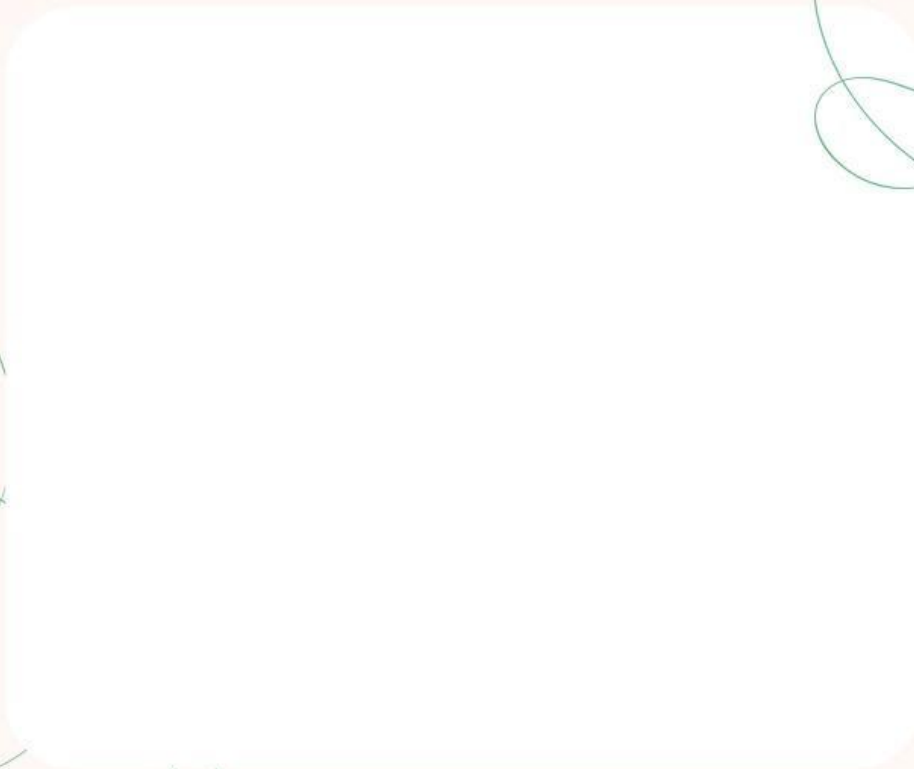
Apakah bentuknya seperti ini?



Apakah kalian tau putih putih di tempe itu apa?

Cobalah ambil sedikit putih putih itu, lalu amati di bawah mikroskop!

Apa yang kamu lihat?



Coba Sebutkan manfaatku



Sebelum direbus, dilakukan perendaman dahulu yaa



Sebelum diberi ragi,
rendam selama 1 malam
menggunakan air,, setelah 1
malam air rendaman dibuang,
bilas 2-3 kali lalu direbus kurang
lebih 1 jam
pisahkan kacang dengan kulit nya
rendam lagi di dalam air selama 2
x 24 jam



Sebelum diberi ragi,
Cuci kacang hijau sampai bersih
masak air hingga mendidih
tuangkan air mendidih ke dalam
wadah kacang hijau, rendam
selama semalaman





Date: / /

Landasan Teori

Tempe adalah salah satu makanan yang sering kita temui. Karena merupakan sumber protein nabati yang mudah dan murah. Selain sumber protein nabati, tempe juga belakangan menjadi makanan kesehatan karena mengandung antioksidan yang tinggi sehingga dapat digunakan untuk diet dan menyembuhkan infeksi. Dalam proses pembuatan tempe, setidaknya terdapat empat jenis kapang yang dibutuhkan dari genus *Rhizopus*, yaitu *Rhizopus oligosporus*, *Rhizopus stolonifer*, *Rhizopus arrhizus*, *Rhizopus orizae*.

Teknologi pembuatan tempe dikenal sebagai bioteknologi tradisional. Menggunakan alat dan agen biologi yang sederhana. Tempe banyak dibuat dari kacang kedelai yang diberi kapang (jamur tempe).

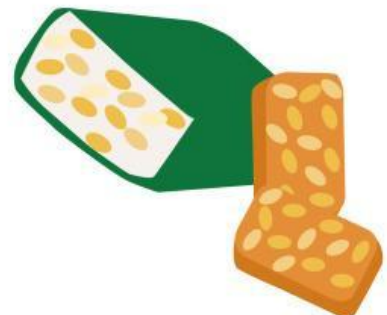
Namun belakangan banyak orang membuat kreasi tempe dari berbagai kacang-kacangan. Saat ini pun tempe telah dikenal di seluruh dunia dan masuk jajaran makanan sehat dunia.

Tujuan

1. Mengetahui cara membuat tempe
2. Membuat tempe dari jenis kacang kedelai

Alat & Bahan

1.
2.
3.
4.
5.
6.



Cara Membuat

TEMPE



MENGENAL PROSES PEMBUATAN TEMPE

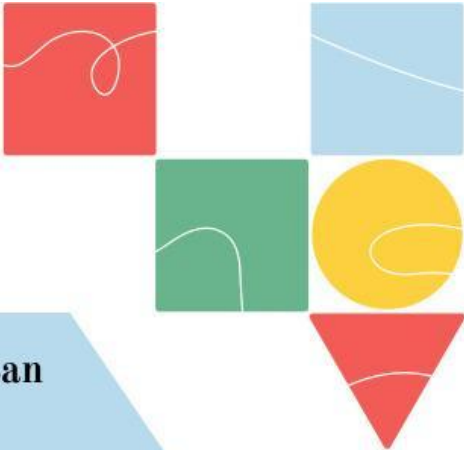
Tempe, makanan yang kerap dikonsumsi sehari-hari ternyata membutuhkan proses yang tidak sederhana. Pembuatan tempe setidaknya memerlukan waktu selama tiga hari mulai kedelai mentah hingga penumbuhan jamur dan siap dipasarkan.

PROSES PEMBUATAN

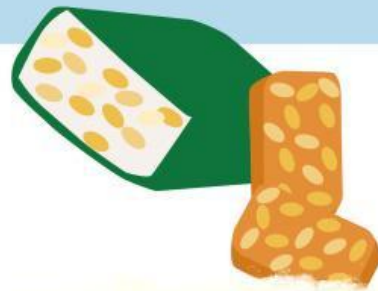
1. Biji kedelai direbus 30 menit. 
2. Kedelai direndam selama satu malam. 
3. Kulit ari kedelai dikupas hingga menjadi keping kedelai. 
4. Keping kedelai ditanak hingga matang. 
5. Kedelai ditiriskan hingga dingin dan mengering. 
6. Tambahkan ragi (1 kg kedelai = 1 gram ragi). 
7. Bungkus kedelai menggunakan daun pisang atau plastik lalu diperam. 
8. Tempe jadi dalam 2 hari dan siap dikonsumsi. 

NILAI GIZI Per 100 gram

Lemak	Karbohidrat	Protein	Kalori
10,8g	9,39g	18,54g	193



Apakah kamu mengalami kendala saat pembuatan tempe? coba tuliskan!



Apa yang terjadi pada kedelai dan kacang hijau setelah jamur tempe tumbuh?



Coba kamu cari nama ilmiah dari jamur tempe

