

## Perubahan Fisika dan Perubahan Kimia

- ✚ Amatilah proses pembuatan tempe berikut kemudian analisis proses yang merupakan perubahan fisika dan perubahan kimia pada tabel yang telah disediakan

### 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

Tabel analisis perubahan fisika dan perubahan kimia dalam proses pembuatan tempe

Tahap proses ke-	Jenis Perubahan	Alasan
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		