









































akan tempe yang sangat diminati banyak orang, disamping itu tempe juga banyak protein yang terkandung dalam kedelainya.

Pembuatan tempe ini jelas berbeda dengan pembuatan tahu, umumnya lebih sederhana, tetapi untuk proses fermentasinya lebih lama. proses fermentasi kedelai sampai menjadi tempe memakan waktu sampai dua hari. Proses pembuatan tempe ini menggunakan bahan baku berupa kedelai. Untuk mendapatkan tempe dengan kualitas yang bagus, bahan baku utamanya harus kedelai pilihan yang mempunyai mutu bagus. Kedelai yang digunakan adalah kedelai impor yang ukuran bijinya besar-besar.

Dalam usaha pembuatan tempe ini, tidak terlalu besar, dikarenakan masih dalam proses untuk meningkatkan kualitas tempe. Proses pembuatan tempe ini hanya dilakukan satu orang saja. Setiap harinya membutuhkan 10 kilogram kedelai. Dikarenakan untuk menjaga kualitas tempe terlebih dahulu, dan sekiranya tempe yang di produksi sudah memenuhi kualitas, maka pihak pengelola pondok akan menambah produksi dari tempe tersebut.

Untuk proses pembuatan tempe masih di kerjakan satu orang anak. Karena masih merintis. Perharinya menghasilkan sekitar 150 tempe, yang mengerjakan usaha pengerjaan tempe ini









