

## ABSTRAKSI

Methi Zubaedah (3341560)

### **“MEMPELAJARI PROSES PRODUKSI PEMBUATAN TEMPE KEDELAI PADA UMKM TEMPE BAPAK WAHYONO”**

Penulisan Ilmiah. Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma, 2021.

**Kata Kunci:** UMKM Tempe Bapak Wahyono, Tempe Kedelai, Proses Produksi.

(x + 40 + Lampiran)

UKM Tempe Bapak Wahyono merupakan industri rumahan yang bergerak dibidang agribisnis yaitu dengan memproduksi tempe kedelai, proses produksi merupakan kegiatan rutin yang dilakukan oleh UMKM Tempe Bapak Wahyono. Proses produksi dilakukan guna memenuhi kebutuhan pasar terhadap suatu produk dengan mengadakan perubahan dalam suatu produk yang lebih bermanfaat. Selain itu, proses produksi juga penting dilakukan dengan baik dan benar untuk membantu perusahaan dalam meningkatkan citra baik perusahaan, menghindari kegagalan dalam pemenuhan target produksi, menghindari keterlambatan pendistribusian, dan menghindari biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Tempe Bapak Wahyono melonjak. Perumusan masalah yang dimiliki pada proses penulisan ini yaitu bagaimana proses produksi tempe kedelai berjalan dengan tepat waktu dan bagaimana proses meningkatkan produktivitas produk tempe di UMKM Tempe Bapak Wahyono. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mempelajari proses produksi pada pembuatan tempe kedelai di UMKM Tempe Bapak Wahyono.

Adapun tahapan proses produksi yang dilakukan oleh UMKM Tempe Bapak Wahyono yaitu terdiri dari mengambil bahan baku di gudang, merebus kacang kedelai, merendam bahan baku kacang kedelai, menggiling kacang kedelai, memisahkan kulit dengan biji kacang kedelai, mencampurkan ragi dengan kedelai, menunggu fermentasi, mengganti kemasan plastik dengan daun pisang, dan menyimpan produk jadi tempe kedelai di gudang produk jadi. Proses produksi yang dilakukan setiap harinya membutuhkan hingga 5 kwintal bahan baku kacang kedelai, yang akan menghasilkan sebanyak hingga 1500 potong tempe kedelai yang siap untuk dijual dengan rincian hingga 900 potong tempe lonjoran, 180 potong tempe papan, 30 potong tempe bulat, dan 80 potong tempe mendoan.

Daftar Pustaka (1990 – 2016)