

Sosialisasi Usaha Industri Rumahan Tempe di Kelurahan Lebung Gajah, Palembang

Socialization of Tempe Home Industry Business in Lebung Gajah Urban Village, Palembang

Gamal Abd. Nasser^{1)*}, Laili Nisfuriah¹⁾, Asma Wati¹⁾, Deny Yulianto¹⁾, Dali¹⁾

¹⁾Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Palembang, Palembang, Provinsi Sumatera Selatan, Indonesia

*Corresponding author: Gamal Abd. Nasser; gamalabdnasser60@gmail.com

Received June 2021, Accepted Juli 2021

ABSTRAK. Industri rumahan adalah rumah usaha produk barang atau perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi dipusatkan dirumah. Salah satu jenis industri rumahan yaitu industri kecil meliputi industri pangan (makanan dan minuman). Masyarakat Kelurahan Lebung Gajah umumnya bermata pencaharian sebagian besar adalah buruh. Disamping itu ada yang memiliki usaha kecil rumahan. Penyuluhan ini bertujuan untuk upaya pengembangan sumberdaya manusia dan usaha yang produktif yang dilandasi sikap mental yang kuat untuk maju, berdedikasi tinggi pada ciri keluarganya. Kegiatan pengabdian dilakukan untuk memberikan edukasi pengembangan usaha industri rumahan tempe. Usaha rumahan dari produk tempe memiliki prospek yang lebih mudah dilaksanakan bagi usaha kecil, karena bahan baku tempe mudah didapat, harga terjangkau, dan memiliki rasa yang lezat. Bila digerakkan dan dikembangkan mampu menopang ekonomi keluarga, khususnya di Kelurahan Lebung Gajah, Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan.

Kata kunci: Usaha kecil, industri rumahan tempe, kelurahan Lebung Gajah.

ABSTRACT. *The home industry is a home business product or small company because of the type of economic activity at home. One type of home industry is small industries, including the food industry (food and beverage). Lebung Gajah urban village people generally have a livelihood, primarily workers. Besides, some have small home businesses. This counseling aims to develop human resources and productive efforts based on a strong mental attitude to progress, highly dedicated to the characteristics of his family. The service activity is to provide education on the development of the tempe home industry business. Home businesses of tempeh products have an easier prospect of implementing for small companies because tempe raw materials are easy to get, affordable prices, and delicious. Suppose driven and developed, able to support the family economy, especially in the Village Lebung Gajah, Palembang City, South Sumatra Province.*

Keywords: Small business, tempe home industry, Lebung Gajah urban village.

PENDAHULUAN

Kelurahan Lebung Gajah termasuk dalam wilayah Kecamatan Sematang Borang kota Palembang, dengan luas wilayah ± 193 hektar. Berdasarkan data yang tercatat pada monografi kelurahan (2020), jumlah penduduk sebanyak 22.242 jiwa dari 5.935 KK yang ada. Kegiatan ekonomi masyarakat Kelurahan Lebung Gajah bekerja di berbagai sektor, sebagian besar sebagai buruh, kemudian PNS, dan TNI/ POLRI. Disamping sebagai buruh dan pegawai, masyarakat Kelurahan Lebung Gajah memiliki kegiatan berupa industri kecil rumah tangga, warung dan perbengkelan untuk menambah pendapatan warga. Dari data yang diperoleh terdapat 60 buah usaha Industri Kecil Rumah Tangga. Usaha-usaha tersebut dapat menopang perekonomian dan meningkatkan pendapatan keluarga. Bahkan bila dikelola dengan baik secara profesional mampu berkembang menjadi usaha yang lebih maju.

Salah satu usaha yang berpeluang untuk digerakkan pada skala industri rumah tangga adalah tempe. Tempe merupakan makanan yang digemari masyarakat, baik masyarakat kalangan bawah hingga atas. Keberadaannya sudah lama di akui sebagai bahan makanan yang sehat, bergizi dan harganya yang murah. Hampir di setiap kota di Indonesia dijumpai industri tempe. Sudah tidak diragukan lagi, tempe merupakan salah satu jenis makanan nabati yang mengandung nutrisi tinggi. Bahkan selama ini tempe dikenal sebagai makanan dengan sumber protein tinggi yang dibutuhkan tubuh. Bukan hanya itu, tempe juga memiliki berbagai kandungan mineral lain seperti kalsium, zat besi, magnesium, fosfor, vitamin A, vitamin B6, juga asam folat (Rahayu *et al.*, 2015). Perbandingan kandungan gizi antara tempe dan kedelai terdapat pada tabel 1. Selain memiliki berbagai kandungan kaya gizi, tempe pun menjadi salah satu makanan favorit yang cocok diolah menjadi berbagai menu hidangan. Mulai dari menu makanan yang digoreng, ditumis, maupun diolah menjadi berbagai camilan lezat. Rasanya yang gurih, memang tidak pernah gagal memanjakan lidah dengan berbagai hidangan olahannya.

Hermana (1985) dalam Ginting (2010) menyebutkan bahwa kandungan protein pada tempe adalah sebesar 18,3%, sedangkan kandungan protein pada berbagai produk lainnya hanya mencapai sekitar 50% nya seperti tauco yang hanya 10,4%, tahu 7,9%, kecap 5,5%, dan susu kedelai 2,8%. Dari sisi nilai gizinya, protein dan karbohidrat pada tempe lebih mudah dicerna, diserap dan dimanfaatkan oleh tubuh. Hal ini dikarenakan aktivitas kapang *Rhizopus* sp. mampu menghidrolisis senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia (Kasmidjo 1990).

Tidak heran, produksi tempe di dalam negeri menjadi suatu kebutuhan tersendiri yang harus dipenuhi. Hal ini tentu saja didasari oleh permintaan pasar yang selalu meningkat. Bahkan pada momen tertentu seperti perayaan hari-hari besar produk tempe selalu laris di pasaran. Terkadang, sebagian masyarakat pun menjadi kesulitan mendapatkan tempe karena selalu terjual habis.

Umumnya industri tempe termasuk kedalam industri kecil yang dikelola rakyat dan beberapa diantaranya masuk dalam wadah Koperasi Pengusaha Tahu Tempe (KOPTI). Oleh karena sebagian besar masih merupakan industri rumah tangga dan dikerjakan secara tradisional, maka kegiatan ini mampu menyerap tenaga kerja.

Tabel 1. Nilai Gizi Kedelai Dalam Tempe.

Kadar Zat Gizi Bahan Kering (%)	Kedelai	Tempe
Protein	46,2 %	46,2 %
Lemak	19,1 %	19,7 %
Karbohidrat	28,5%	30,2 %
Serat	3,7 %	7,2 %

Sumber: Slamet dan Tarwotjo, 1980

Tempe memang fenomenal, dan kapan pertama kali makanan ini dibuat?. Asal-usul dan sejarah tempe cukup unik, karena di antara produk pangan olahan kedelai secara tradisional, tempe adalah satu-satunya produk olahan kedelai fermentasi asli Indonesia yang tidak berasal dari China atau Jepang seperti berbagai produk olahan kedelai lainnya (Shurtleff dan Aoyagi, 2007). Tapi yang jelas tempe merupakan makan khas Indonesia yang menurut sejarah berasal dari Jawa, khususnya Surakarta dan Jogjakarta. Tahun 1985 tempe mulai dikenal masyarakat Eropa. Perusahaan tempe pertama di Eropa konon di mulai di Belanda oleh para imigran Indonesia, Tahun 1984 tercatat 18 perusahaan tempe di Eropa, 53 di Amerika dan 8 di Jepang (Aryanta, 2020).

Indonesia memiliki ribuan pengusaha yang biasanya dalam skala industri rumah tangga dan menjadi produsen tempe terbesar dunia dan mejadi pasar kedelai terbesar di Asia. Pemanfaatannya 50% adalah dalam bentuk tempe, 40% tahu, dan 10% sisanya untuk produk lain seperti tauco, kecap, dan lain-lain. Konsumsi rata-rata per orang per tahun di Indonesia sekitar 6,5 kg. Pengembangan usaha tempe memiliki prospek dan peluang yang baik dalam menunjang perekonomian keluarga. Kalau selama ini umumnya ibu-ibu rumah tangga membeli tempe dari pasar-pasar atau supermarket, tidak ada salahnya kali ini untuk mencoba membuat tempe sendiri dirumah. Bahkan jika diseriusi bisa dijadikan usaha rumahan.

Penggerakan ekonomi masyarakat terkendala selain modal juga tingkat pengetahuan masyarakat yang rendah dan kurang keberanian bersikap dalam mengambil kebijakan. Oleh

karena itu untuk memotivasi masyarakat perlu dilakukan pendidikan berupa penyuluhan tentang bagaimana untuk memulai usaha, menggerakkan, memproses dan pemasaran hasil serta menentukan usaha apa yang berpeluang untuk dijadikan sebagai usaha kecil menengah dalam rumah tangga.

Berdasarkan permasalahan itu kami dari tim PKM Fakultas Pertanian Universitas Palembang mencoba melakukan penyuluhan untuk membantu menggerakkan ekonomi masyarakat. Penyuluhan ini dilakukan di RT 64/15 kelurahan Lebung Gajah Kecamatan Sematang borang berupa memberikan pengetahuan pemanfaatan Teknologi Hasil pertanian berupa industri rumahan dalam pembuatan Tempe. Tujuan penyuluhan adalah memotivasi masyarakat dalam menggerakkan usaha kecil rumah tangga dan memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang cara proses pembuatan tempe, prospek berbisnis berkelanjutan dan menguntungkan dalam menunjang pendapatan rumah tangga. Manfaat dari penyuluhan ini adalah penyuluh dapat menstransfer langsung teknologi pembuatan tempe, masyarakat dapat menerapkan ilmu dan teknologi yang disampaikan, dan memupuk rasa keberanian dan percaya diri kepada masyarakat untuk melakukan usaha secara mandiri tanpa ketergantungan dengan orang lain dengan resiko gagal sekecil mungkin.

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi 4 tahap yaitu 1) pendataan warga meliputi mata pencahariannya, jenis pekerjaan dan jumlah serta jenis usaha yang dimiliki, 2) yaitu sosialisasi tentang usaha tempe serta prospeknya dalam menunjang pendapatan dan ekonomi keluarga, 3) praktek pembuatan tempe dan 4) pendampingan. Alur pembuatan tempe terdapat pada gambar 1.

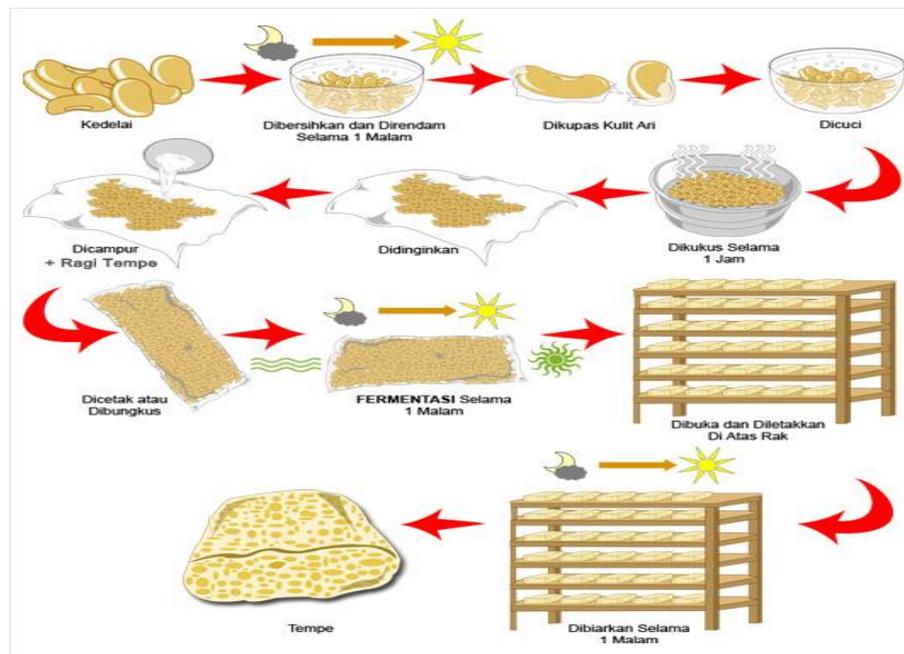
Tahap pertama dilaksanakan tanggal 1 Maret 2020 yaitu dengan mendata warga masyarakat dengan melihat kondisi langsung dilapangan dan menggunakan data monografi kelurahan Lebung Gaja Kecamatan Sematang Borang. Tahap kedua dilaksanakan dengan mengundang warga masyarakat ke suatu tempat terutama ibu-ibu rumah tangga, juga warga pensiunan untuk diberi penyuluhan dan pemahaman bagaimana untuk memulai berusaha tempe, dan strategi pemasaran. Tim yang ditunjuk sebagai narasumber memberikan pengertian pentingnya usaha rumah tangga dalam menopang ekonomi keluarga, dan bagaimana untuk membangkitkan usaha keluarga dan menciptakan produk bernilai jual dan dihargai.

Tahap ketiga praktek pembuatan tempe, dengan bahan-bahan (1) kedelai, (2) ragi tempe, (3) air bersih, (4) kantong palstik dan atau daun pisang. Alat-alat yang diperlukan (1) panci untuk merebus, (2) ember untuk merendam, (3) dampar atau rak untuk meletakkan tempe yang belum dan sudah jadi, (4) paku untuk melobangi kantong. Prosedur kerjanya meliputi:

1. Persiapan kedelai, yaitu kedelai yang digunakan adalah kedelai yang berkualitas umumnya kedelai impor lebih baik. Bentuk besar dan tidak kempes, lebih bersih, dan tidak tercampur dengan kotoran berumput, daun serta ranting kayu. Jenis kacang-kacangan yang banyak digunakan sebagai bahan baku tempe adalah kacang kedelai yang berwarna kuning (Nout and Kiers, 2005).
2. Kedelai direndam kedalam air yang bersih untuk memisahkan kotoran yang tersisa serta kedelai yang kempes akan mengapung dibagian atas air.
3. Setelah bersih kedelai direbus dengan meneambah air sehingga kedelai terendam semua. (4) setelah direbus dan masak kedelai dimasukkan kedalam ember dan direndam selama satu malam.
4. setelah direndam kemudian kedelai dibuang kulit arinya menggunakan mesin pemecah dan dicuci hingga bersih dari kulit ari dan kotoran kemudian direbus kembali hingga mendidih.
5. Setelah direbus yang kedua kedelai diangkat dan ditiriskan hingga kering angin.
6. Setelah ditiriskan dilakukan peragian dengan cara mencampur rata dengan perbandingan 1 kg ragi untuk 1 ton kedelai.
7. Setelah ragi tercampur rata dilakukan pembungkusan bisa dengan plastik dan bisa menggunakan daun pisang. Bila menggunakan plastic harus diberi lobang agar udara dapat masuk.

8. Kedelai yang sudah di bungkus disusun dalam rak-rak yang sudah tersedia dan dapat ditumpuk dan diselimuti untuk menjaga suhu tetap panas selama 36 jam.
9. Setelah terlihat mulai mengembun seperti asap tempe didederkan agar tidak terlalu panas dan tidak cepat busuk.

Tahap 4 yaitu pendampingan. Pendampingan dilakukan selama 3 hari dengan cara melihat bahan-bahan tersebut menjadi tempe yang sudah jadi. Kami dari tim penyuluh siap memberikan bantuan bila terdapat kendala dan menjawab semua pertanyaan dari peserta bila dirasa ada yang kurang paham.



Gambar 1. Alur proses pembuatan tempe (Sumber: Prasojo, 2019)

Proses pengolahan tempe tidak terlepas dari ketersediaan ragi. Tanpa adanya ragi pembuatan tempe tidak bisa dilaksanakan. Untuk mendapatkan ragi tempe dapat dibeli diagen-agen kedelai yang ada atau memesan langsung keprodusen ragi. Namun demikian untuk mengatasi ketersediaan ragi yang sulit didapat, ragi juga dapat diproduksi secara rumahan. Berikut ini contoh bagaimana cara membiakkan ragi tempe.

Pembuatan ragi tempe dapat dilakukan secara tradisional dengan bahan-bahan yang digunakan meliputi beras 300 gr sebagai bahan media tumbuh jamur ragi tempe, tepung tempe 3 gr yaitu tepung yang dibuat dari tempe yang telah jadi dan mengandung jamur yang masih aktif bukan jamur pada tempe yang telah busuk sebagai bibit jamur, dan tepung beras yang digoreng sangrai yang berfungsi untuk bahan campuran untuk membiakan jamur tempe yang disebut ragi tempe. Alat-alat yang digunakan yaitu Alat pengukus untuk memasak beras menjadi nasi, tampah bamboo untuk meletakkan dan mendinginkan nasi, pengaduk kayu untuk mengaduk campuran tepung tempe dengan nasi yang sudah didinginkan, daun pisang atau lembaran plastic untuk menutup campuran tepung tempe dan nasi, penumbuk atau penggiling untuk menghaluskan nasi yang sudah kering dan ditumbuhi jamur, ayakan untuk mengayak tepung yang sudah digiling, Wajan untuk menampung hasil ayakan, dan kantong Plastik untuk menyimpan ragi tempe.

Tahapan atau prosedur cara membuat ragi tempe adalah langkah pertama cuci beras hingga bersih, kemudian beras dimasak hingga menjadi nasi. Jika sudah matang, letakkan nasi di atas tampah bamboo untuk didinginkan. Setelah nasi dingin, taburkan tepung tempe di atasnya dan aduk sampai rata, lalu tutup dengan menggunakan daun pisang atau lembaran plastic. Simpan tampah yang berisi nasi di tempat pemeraman atau tempat proses peragian. Pastikan tempat yang digunakan dalam keadaan bersih agar proses penumbuhan jamur tempe dapat menghasilkan spora yang baik. Biasanya ketika nasi sudah berubah warna menjadi hitam, maka jamur tempe sudah tampak

Nasi yang sudah berubah warna menjadi kehitaman, bisa diambil dan segera dijemur di bawah terik sinar matahari. Pastikan nasi dapat kering secara merata, jika belum dapat

dijemur kembali keesokan harinya. Setelah kering, selanjutnya haluskan nasi dengan alat penumbuk atau bisa juga menggunakan mesin giling. Haluskan bahan hingga sempurna, kemudian ayak hasil penggilingan dan simpan di dalam wadah. Hasil ayakan tersebut disebut dengan starter tempe, kemudian bisa diencerkan dengan tepung beras yang telah disangrai, yaitu dengan perbandingan 10 gr starter tempe dan 50 – 100 gr tepung beras sangrai. Setelah selesai, simpan ragi tempe dalam kantong plastik dan letakkan pada wadah yang kedap udara.

Itulah penjelasan mengenai proses pembuatan tempe beserta ragi tempe yang mudah dan sederhana. Bagi Anda yang tertarik, bisa segera mempraktikkan di rumah. Selain untuk konsumsi pribadi, cara ini juga bisa dilanjutkan sebagai bisnis usaha dalam skala rumahan. Jika ditekuni dengan baik, bisnis ini akan terus berkembang dengan permintaan pasar yang terus meningkat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan data status pekerjaan di Kelurahan Lebung Gajah diperoleh data seperti pada tabel 2 dibawah ini

Tabel 2. Data penduduk berdasarkan pekerjaannya

Mata pencaharian	Jumlah
PNS	828 orang
TNI/POLRI	247 Orang
Buruh	3311 orang
Dokter/tenaga kesehatan	129 orang
Pensiunan	63 orang

Sumber: Monografi Kelurahan Lebung Gajah (2020)

Berdasarkan data diatas sebagian warga berstatus sebagai buruh 3.311 orang dan disusul oleh PNS sebanyak 828 orang. Artinya tenaga buruh yang mendominasi memang perlu dicarikan solusi usaha permanen yang dapat menjamin pemenuhan kebutuhan keluarga sehari-hari. Maka sosialisasi usaha pembuatan tempe menjadi salah satu alternative yang dapat dilakukan dalam keluarga.

Pertumbuhan industri kecil rumah tangga memang perlu digalakkan untuk menggerakkan ekonomi keluarga yang sewaktu-watu mereka dapat kehilangan pekerjaan. Tingginya masyarakat berstatus sebagai buruh terutama buruh harian lepas dapat mencerminkan angka pengangguran yang tinggi sehingga berdampak pada perbaikan ekonomi nasional.

Tahap berikutnya yaitu kegiatan sosialisasi pada gambar 2 dan praktik pembuatan tempe dilakukan tanggal 2 Maret 2020 di RT 64/15 Kelurahan Lebung Gajah Kecamatan Sematang borang, Kota Palembang. Persiapan dampar, penyusunan rak tempe, dan pendederan tempe selama kegiatan berlangsung terdapat pada gambar 3, gambar 4, dan gambar 5. Pembukaan acara dilakukan oleh Ketua RT 64 RW 15 mewakili Kelurahan Lebung Gajah. Penyampaian sosialisasi dan praktik pembuatan tempe dirancang oleh tim.



Gambar 2. Memberikan penyuluhan kepada ibu-ibu tentang usaha tempe (Sumber: Dokumentasi kegiatan).



Gambar 3. Persiapan dampar atau rak untuk menyusun tempe (Sumber: Dokumentasi kegiatan).



Gambar 4. Penyusunan rak dengan cara menumpuk satu sama lain (Sumber: Dokumentasi kegiatan).



Gambar 5. Pendederan tempe yang sudah jadi (Sumber: Dokumentasi kegiatan).

Masyarakat Kelurahan Lebung Gajah khususnya masyarakat RT 64 RW 15 Kelurahan Lebung Gajah sangat menyambut dengan baik sosialisasi, praktik pembuatan tempe serta pendampingan. Hal ini terlihat dengan begitu antusiasnya masyarakat memperhatikan dan bertanya tentang cara pembuatan tempe.

Selaku nara sumber menerangkan bahwa usaha pembuatan tempe ini banyak manfaatnya dalam menunjang kebutuhan keluarga. Keunggulan tempe diantaranya (1) tempe dapat dijadikan sebagai bahan sarapan pagi karna dapat diolah menjadi berbagai olahan makanan (Rahayu *et al.*, 2015), (2) dapat dijadikan sebagai lauk pauk karna mengandung gizi yang tinggi (Slamet dan Tarwotjo, 1980), (3) harganya murah dan terjangkau sehingga mampu mengatasi kekurangan gizi bagi masyarakat yang kurang mampu, dan (4) bila diproduksi dalam skala besar dapat dijadikan bisnis yang mampu menyerap tenaga kerja.

Dijelaskan pula bahwa tempe adalah produk fermentasi asli Indonesia yang telah lama dikenal secara turun temurun dan menjadi hidangan sehari-hari oleh sebagian besar

masyarakat Indonesia. Seiring dengan bertambahnya waktu, tempe juga mulai digemari oleh berbagai kelompok masyarakat di berbagai belahan dunia, utamanya dari berbagai negara barat seperti Eropa dan Amerika Serikat (Rahahayu *et al.*, 2015).

Untuk menghasilkan tempe berkualitas tergantung pada proses pengolahannya. Memang banyak metode tahapan pengolahan tempe. Tapi semua itu hanya terdapat pada proses persiapan sebelum inkubasi. Banyak pengusaha tempe yang berperilaku buruk yang ingin mengejar keuntungan besar. Para pelaku tersebut sengaja mencampur bahan kedelai berbagai campuran seperti ampas kelapa atau kulit ari yang sudah terkelupas dicuci lagi kemudian ditambahkan untuk memperbanyak hasil. Perilaku ini seharusnya tidak perlu dilakukan kalau kita betul-betul akan menghasilkan tempe yang berkualitas tinggi dan higienis. Yang patut diperhatikan bahwa pembuatan tempe harus bersih tidak boleh terkontaminasi oleh bahan kimia apalagi bakteri dan jamur pembusuk yang dapat mengakibatkan tempe gagal. Oleh karena tingkat kehati-hatian cukup tinggi untuk menghindari kegagalan. Bila terjadi kegagalan maka kegagalan itu adalah total dan menyeluruh. Perusahaan tempe diprediksi dapat menghabiskan 1 ton kedelai perhari dan berapa kerugian yang terjadi bila terjadi kegagalan. Oleh karena itu memproduksi tempe tidak semudah apa yang kita bayangkan dan perkiraan. Semua itu dapat kita lakukan apabila ibu-ibu rumah tangga dapat lebih sungguh-sungguh untuk belajar.

SIMPULAN DAN SARAN

Home industry tempe merupakan salah satu bentuk usaha kecil menengah yang dikelola secara rumahan, karena tempe ini sangat diminati oleh masyarakat terkait dengan rasa yang enak, gizi yang tinggi dan dapat diolah menjadi masakan dengan berbagai cita rasa maka usaha tempe memiliki prospek yang tinggi untuk dikembangkan. Peluang pemasaran terbuka luas karena sebagian besar masyarakat Indonesia menyukai tempe. Kini produksi tempe sudah berkembang ke mancanegara. Bila usaha tempe rumahan lebih diseriuseri dapat menjadi usaha yang lebih besar dan menyerap tenaga kerja. Akhirnya akan meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat. Sebagai saran untuk pemula mulailah mempraktikkan pembuatan tempe ini dengan skala kecil dahulu dan mencoba memasarkannya untuk memulai usaha dan usahakan habis dalam satu kali produksi untuk menghindari kerugian. Karena tempe pada umumnya tidak tahan lama untuk disimpan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada Bapak Sapta Idul Putra selaku Ketua RT 64/15 Kelurahan Lebung Siarang, warga masyarakat yang ikut berpartisipasi menghadiri acara penyuluhan, mahasiswa KKN Angkatan 35 yang juga turut berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian pembuatan tempe dan khusus kepada bapak-bapak dan ibu-ibu di Kelurahan Lebung Siarang.

DAFTAR REFERENSI

- Aryanta, I.W.R. (2020). Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*. 2(1). 44-50. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v2i1.609>.
- Ginting E. (2010). Petunjuk Teknis Produk Olahan Kedelai: Pelatihan Agribisnis bagi KMPH. Malang: Balai Penelitian Kacang Kacangan dan Umbi Umbian.
- Kasmidjo, R.B. (1990). Tempe: Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Nout, M.J.R., and Kiers, J.L. (2005). Tempe fermentation, innovation, and functionality: update into the third millenium. *J. Appl Microbiol.* 98(4).789-805. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.2004.02471.x>.
- Kelurahan Lebung Gajah (2020). Monografi Data Penduduk Berdasarkan Pekerjaannya. Palembang: Kelurahan Lebung Gajah, Kecamatan Sematang Borang Palembang.
- Prasojo, M. (2019). Diakses dari <https://unsurtani.com/2018/02/cara-membuat-tempe-kedelai>. Diakses tanggal 29 Juli 2021.
- Rahayu, W.P., Pambayun, R., Santoso, U., Nuraidah, L., dan Ardiansyah. (2015). Tinjauan Ilmiah Teknologi Pengolahan Tempe. Jakarta: Perhimpunan ahli teknologi pangan Indonesia.

- Shurtleff, W., and Aoyagi, A. (2007). *History of Soybeans and Soyfoods*. Lafayette, USA: Soyinfo Center.
- Slamet, D.S., dan Tarwoto, Ig. (1980). *Komposisi gizi makanan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.