

MEMBUAT TEMPE TRADISIONAL BUNGGKUS DAUN



Bersama Home Industri Tempe Mandiri
Desa Bajong, Kecamatan Bukateja, Kabupaten
Purbalingga

Kenapa Tempe?



Klangenane aku tetep Tempe






**Owalah Iha
wong murah**

**Idep-idep
nglarisi
tanggane**

Keunggulan Tempe

- ▶ Sumber Protein yang lebih kaya dibandingkan daging
 - ▶ Sumber Kalsium Setara susu sapi
 - ▶ Sumber Vitamin B-12
 - ▶ Anti Oksidan Alami
 - ▶ Sehat untuk MP ASI Bayi dan sangat bermanfaat bagi yang sedang menjalani program diet
- 



- ▶ Tempe bungkus daun memiliki aroma yang lebih khas. Di desa, pembungkus daun pisang masih banyak ditemukan, murah dan tidak mencemari lingkungan.

Bahan



1 Kg Kedelai Putih



2 Gram Ragi Tempe



Air secukupnya

Pembungkus

Kurang Lebih 5 batang daun pisang

Tali dari pelepah batang pohon pisang yang sudah kering



Alat



Panci



Tumbu



Tampir

Proses Pembuatan

1. Pilih kedelai kualitas bagus, cuci bersih dengan air yang mengalir



2. Rebus kedelai kurang lebih 2 jam, jangan sampai terlalu lembek



3. Tuang kedelai dalam tumbu, kemudian diluluh (cuci bersih dengan air yang mengalir sampai kedelai terbelah)



4. Rendam kedelai yang sudah diluluh semalam/ minimal 8 jam



5. Setelah direndam satu malam, kedelai diluluh kembali sampai bersih keset. Kemudian tiriskan



6. Kukus kedelai selama kuranglebih 45 menit, lalu dinginkan di atas tampir, setelah dingin campurkan 2 gram ragi



7. Bungkus Tempe dengan menggunakan daun yang sudah dibersihkan dan ikat dengan tali. Bungkus sesuai selera, bisa dibuat tempe bungkel, tempe tipis, atau tempe bentuk lain.



8. Langkah terakhir yaitu diamkan tempe selama dua malam untuk proses fermentasi. Setelah itu tempe siap diolah.





Matur Nuwun