

# Pembuatan Tempe

## Bahan Baku: Kedelai dan Ragi Tempe



## Cuci bersih kedelai dengan air



## Rendam sebentar, remas-remas lalu rendam dalam air



Setelah direndam selama semalam atau 8 jam, kedelai akan mekar



Rebus kedelai dengan air selama 30 menit



Saat direbus akan keluar buih



Ambil buih dan buang



Setelah 30 menit, buang air rebusan, aduk kembali di atas kompor dengan api kecil biar kering



Pindahkan di tempat yang lebar agar kedelai bisa diangin-anginkan dan dingin



Beri 1 sendok teh penuh ragi tempe untuk  
1 kg kedelai



Aduk-aduk sampai ragi tercampur rata  
dengan kedelai



## Bungkus kedelai dengan plastik dengan ukuran sesuai selera



## Rekatkan bungkus plastik dengan lilin agar tertutup rapat



**Buat ventilasi pada plastik, agak banyak lubangnya  
atas bawah tapi jangan sampai merusak plastiknya**



**Taruh di atas rak agar ada sirkulasi udara  
waktu fermentasi**





Letakan di tempat yang hangatnya stabil



Dalam 36 jam, tempe siap diolah



**Selamat Mencoba!**