

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Proses produksi Tempe Asli HB di Provinsi Jambi terdiri dari beberapa tahap yaitu proses 1.) Pencucian yang menggunakan mesin pencuci kedelai, 2.) Proses perendaman 1 ($t = 5$ jam) dan 2 ($t = 24$ jam) dilakukan secara manual menggunakan drum plastik, 3.) Proses perebusan 1 selama ($t = 1$ jam) dan 2 ($t = 25$ mnt) menggunakan boiler sistem uap, 4.) Proses pengupasan kulit ari biji kedelai menggunakan mesin pemisah kulit, 5.) Proses penirisan dan pendinginan biji kedelai dengan keranjang saring dan kipas angin sederhana, 6.) Selanjutnya proses peragian dengan beberapa alat bantu seperti timbangan analitik dan meja ragi. 7.) Proses pengemasan tempe dengan kemasan plastik dikemas dengan bantuan sealer, dan 8.) Proses penginkubasian atau tahap fermentasi setelah pengemasan. Tempe disusun di rak fermentasi dan pengaturan suhu dan kelembaban dilakukan secara manual.
2. Nilai *Technology Coefficient Contribution* (TCC) adalah sebesar 0,51. Komponen teknologi yang paling tinggi dan secara berurut adalah komponen *orgaware* sebesar 0,65; *humanware* 0,58; *technoware* 0,44; dan *infoware* sebesar 0,38.

5.2 Saran

1. Perlu ditingkatkannya kontribusi komponen teknologi yang masih rendah (komponen *infoware*), agar kontribusi komponen teknologi di UMKM Tempe Asli HB meningkat. Langkah pertama untuk meningkatkan kontribusi *infoware* adalah menyusun dan melengkapi standar operasional prosedur (SOP). Pemanfaatan teknologi informasi sederhana, seperti aplikasi pencatatan atau file digital, juga dapat mendukung pengelolaan informasi yang lebih efektif.
2. Penguatan peran strategis *technoware* dapat dilakukan dengan menambahkan unsur otomatisasi pada tahapan produksi yang masih dilakukan secara manual, serta peningkatan keterampilan operator dalam pengoperasian peralatan produksi yang lebih canggih.