LINES PANDIANGAN. D1C121048. Analisis Tingkat Kontribusi Teknologi Dalam Aktivitas Produksi Tempe Asli Hb Menggunakan Metode Technology Coefficient Contribution (Tcc) Di Provinsi Jambi.

Pembimbing: Prof. Dr.Ir. Suandi, M.Si.IPU dan Meri Arisandi S.TP., M.M.

## RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan: (1) Mengetahui proses produksi Tempe Asli HB di Provinsi Jambi dan seberapa jauh aspek teknologi yang sudah diterapkan. (2) untuk menganalisis tingkat kontribusi teknologi dalam kegiatan produksi Tempe Asli HB. Penelitian dilakukan di UMKM Tempe Asli HB Kota Jambi dengan masa penelitian tiga bulan. Komponen teknologi yang diterapkan antara lain technoware, humanware, infoware, dan orgaware. Sumber data penelitian adalah data primer dan data sekunder. Data primer diambil dengan observasi, penyebaran kuesioner dan wawancara langsung. Data sekunder diperoleh dari instansi dan jurnal terkait. Data penelitian dianalisis dengan uji statistik deskriptif dan teknometrik dengan metode Technology Contribution Coefficient (TCC). Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan tempe pada UMKM Tempe Asli HB dimulai dari pencucian, perendaman 1, perebusan 1, pemisahan kulit, perendaman 2, perebusan 2, penirisan dan pendinginan, peragian, pengemasan dan inkubasi. UMKM Tempe Asli HB telah menerapkan teknologi modern dalam skala sedang dan sesuai dengan kebutuhan dan tahapan proses produksi. Hasil analisis memperoleh nilai TCC sebesar 0,51. Kontribusi komponen terbesar adalah teknologi orgaware (0,65) dan diikuti oleh humanware (0,58), technoware (0,44), dan infoware (0,38). Komponen Infoware merupakan kontribusi teknologi yang paling rendah diantara komponen lainnya sehingga perlu ditingkatkan melalui pelengkapan standar operasional (SOP) yang jelas serta pemanfaatan teknologi informasi sederhana.

Kata kunci: humanware, infoware, orgaware, technoware.