

# PEMBUATAN LARU (RAGI) TEMPE

Laru (ragi) tempe adalah bibit yang digunakan untuk pembuatan tempe.

## 1. BAHAN

- |                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| 1) Beras                             | 300 gram |
| 2) Tepung tempe                      | 3 gram   |
| 3) Tepung beras yang telah disangrai | 1 ½ kg   |

## 2. ALAT

- 1) Kukusan
- 2) Tampah (nyiru)
- 3) Pengaduk kayu
- 4) Lembaran plastik
- 5) Alat penumbuk
- 6) Ayakan
- 7) Alat penggorengan (wajan)
- 8) Kantong plastik

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Cuci beras sampai bersih, kemudian masak sampai menjadi nasi dan dinginkan;
- 2) Pada nasi tersebut taburkan tepung tempe kemudian aduk sampai rata;
- 3) Letakkan di atas tampah yang bersih. Tutup atasnya dengan lembaran plastik atau daun pisang;
- 4) Simpan dalam ruangan tempat pemeraman (peragian) sampai seluruh nasi ditumbuhi jamur yang berwarna hitam;
- 5) Jemur nasi yang telah ditumbuhi jamur (kapang) atau jamur sampai kering;
- 6) Tumbuk sampai halus, kemudian ayak. Bagian yang telah halus adalah ragi tempe;
- 7) Campurkan ragi ini dengan tepung beras yang telah disangrai ( $\pm$  10 gram ragi untuk 50~100 gram tepung beras);

8) Simpan dalam kantong-kantong plastik.

#### 4. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN RAGI (LARU) TEMPE



#### Catatan:

Tutup plastik atau daun pisang sewaktu-waktu perlu dibuka untuk pertukaran udara dan untuk menguapkan air (embun) yang menempel pada plastik atau

daun pisang agar tidak menetes lagi pada bahan. Kadar air yang tinggi akan mempercepat pembusukan. Supaya pertukaran udara baik, tutup plastik atau daun pisang diberi lubang-lubang atau bisa diganti dengan tutup yang baru.

## 5. DAFTAR PUSTAKA

1. Astawan, M. dan Mita, W. *Teknologi pengolahan pangan nabati tepat guna*. Jakarta: Akademika Pressindo, 1991. Hal 94 - 96
2. *Buku seri teknologi makanan II*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor 1983. Hal 39 - 45
3. Sarwono, B. *Membuat tempe dan oncom*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya, 1982. Hal. 10 – 15

## 6. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

---

---

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.  
Editor : Esti, Agus Sediadi