



LEMBAGA PENELITIAN & PENGABDIAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA MALANG

# Sertifikat

019 / LPPM / T / VII / 2020

Diberikan Kepada :

*Dr. Ir. Kukuk Yudiono, M.S.*

atas partisipasinya sebagai

**PEMATERI**

dalam kegiatan seminar *online*

**TEMPE : *Superfood* Indonesia untuk Dunia**

Pada Tanggal 25 Juli 2020



Mengetahui  
Rektor,

Fr. Dr. Klemens Mere, S.E., M.Pd., M.M., M.H., M.A.P., BHK.



Ka. LPPM,

Dr. Diah I. Susanti, S.H., M.Hum., M.Pd.

The background of the slide is a close-up, high-angle shot of a large quantity of yellow lentils. The lentils are piled together, creating a textured, granular surface. The lighting is bright, highlighting the individual shapes and colors of the lentils, which range from a pale yellow to a slightly darker, golden hue. The overall appearance is that of a fresh, natural food product.

# **DAYA SAING KEDELAI LOKAL SEBAGAI BAHAN BAKU TEMPE**

**Dr.Ir. Kukuk Yudiono, M.S.**

**Dosen Teknologi Pangan-Univ. Katolik Widya Karya Malang**

# LATAR BELAKANG

Kedelai sebagai bahan baku utama tempe (57%), 30% untuk pembuatan tahu dan selebihnya untuk produk olahan lain terkait

Kebutuhan kedelai nasional masih mengandalkan impor, setara dengan 2,67 juta ton (sekitar 74%) ditahun 2017 (BPS, 2019), didominasi impor dari Amerika Serikat (94%) .

Tempe merupakan makanan asli dari Indonesia

Persepsi masyarakat khususnya dari pengrajin tempe terkesan kedelai local sangat inferior dibanding kedelai impor untuk bahan baku tempe

---

## ➤ PEMETAAN SOSIAL EKONOMI

# HASIL SURVEY/FGD PENGRAJIN TEMPE PADA KEDELAI LOKAL

**Ketersediaan kedelai lokal kurang dan harga lebih mahal**

**Ukuran biji kecil, tidak seragam dan tidak bersih**

**Daya kembang rendah**

**Rasa enak/gurih**

## HASIL SURVEY/FGD PETANI KEDELAI

- Alasan utama petani kurang tertarik untuk menanam kedelai adalah keuntungannya lebih rendah (harga panen rendah) dibanding tanam jagung maupun padi

# HASIL SURVEY/FGD AKADEMI/PENELITI

## PRA-PANEN

1. Subsidi *output* ke petani
2. Mekanisasi pertanian
3. Perluasan areal tanam kedelai
4. Terbentuknya sentra-sentra tanaman kedelai
5. Varietas unggulan berbasis kebutuhan industri olahannya
6. Mengembangkan kedelai organik

## PASCA-PANEN

1. Cara mekanisasi
2. Mengacu SNI 01-3922-1995
3. Insentif Harga berdasar klasifikasi standarnya

## RANTAI TATA NIAGA

Diperpendek dari 5-6 tahap menjadi 2-3 tahap

# HASIL SURVEY/FGD DINAS TERKAIT

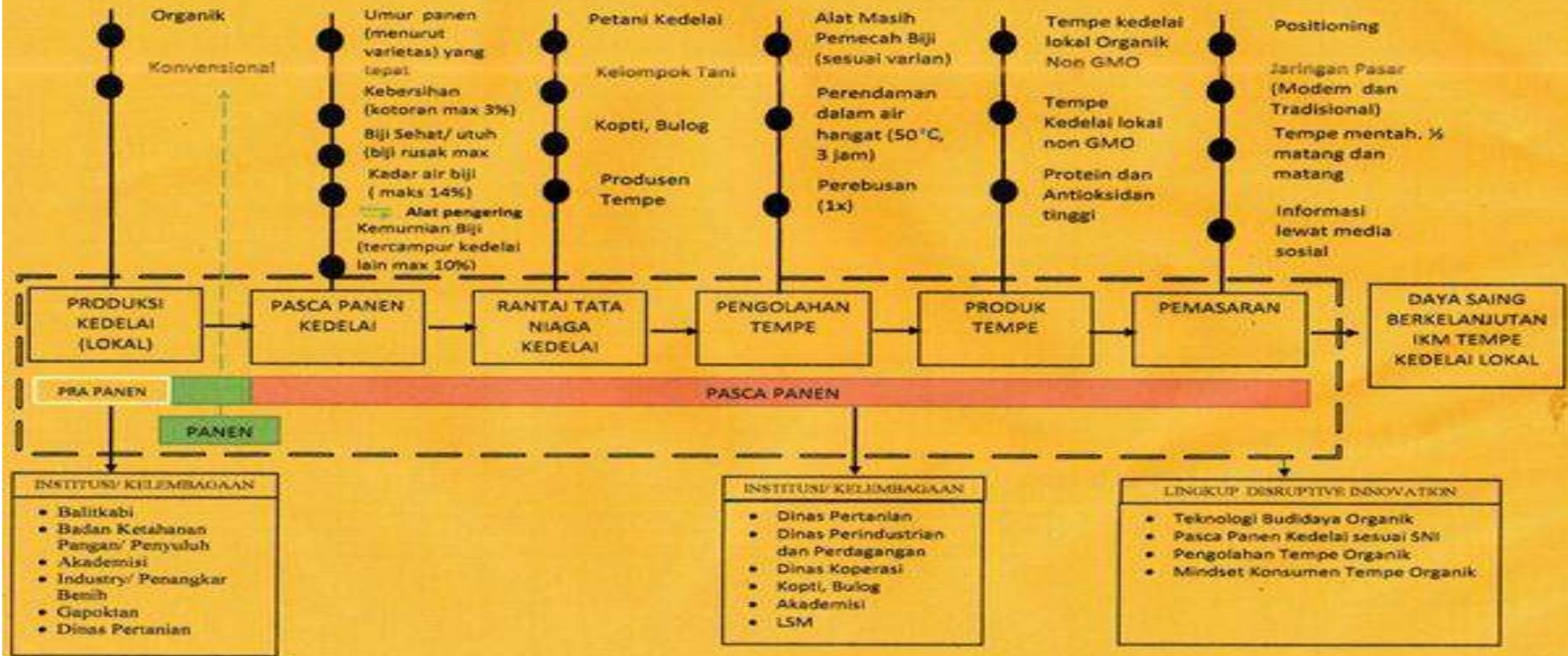
**Ketergantungan  
pada kedelai  
impor dari  
tahun ke tahun  
dapat dikurangi**

**Kedelai lokal  
dan olahannya  
(tempe) dari  
IKM dapat  
masuk ke  
pasar modern**

**Mendorong  
berkembangnya  
IKM olahan  
kedelai berbasis  
kedelai lokal**

# MODEL YANG DIHASILKAN

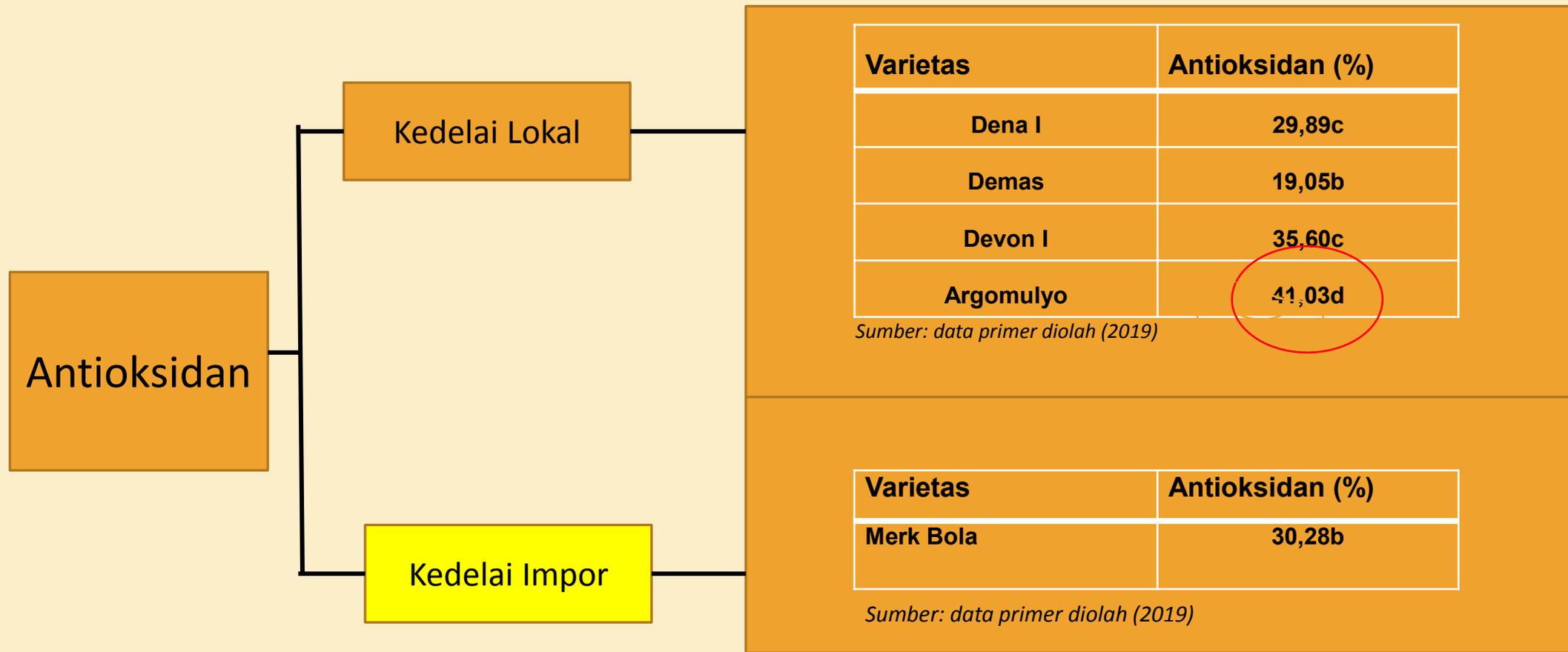
**MODEL PENINGKATAN DAYA SAING IKM TEMPE BERBAHAN BAKU KEDELAI LOKAL MELALUI METODE DISRUPTIVE INNOVATION (REVISI)**



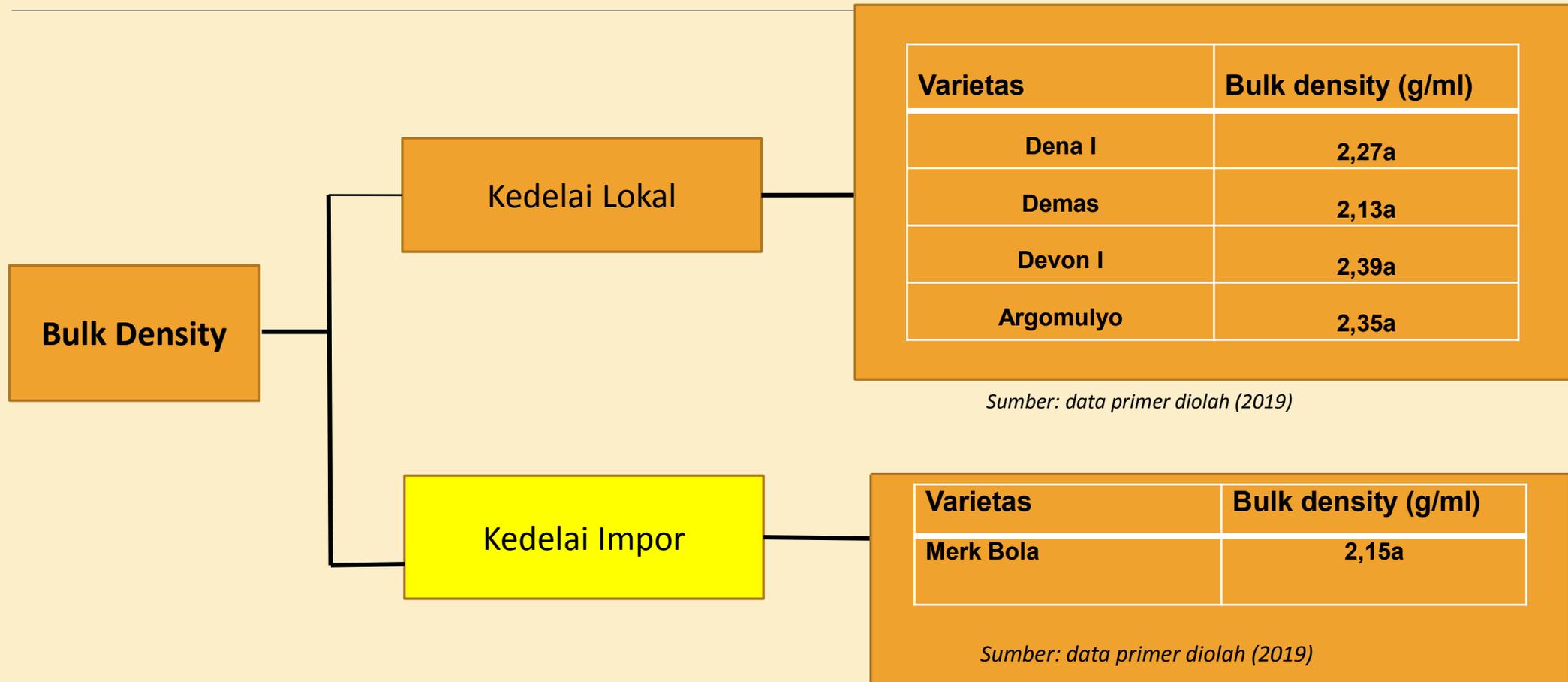
---

## ➤ PEMETAAN FISIKO-KIMIA

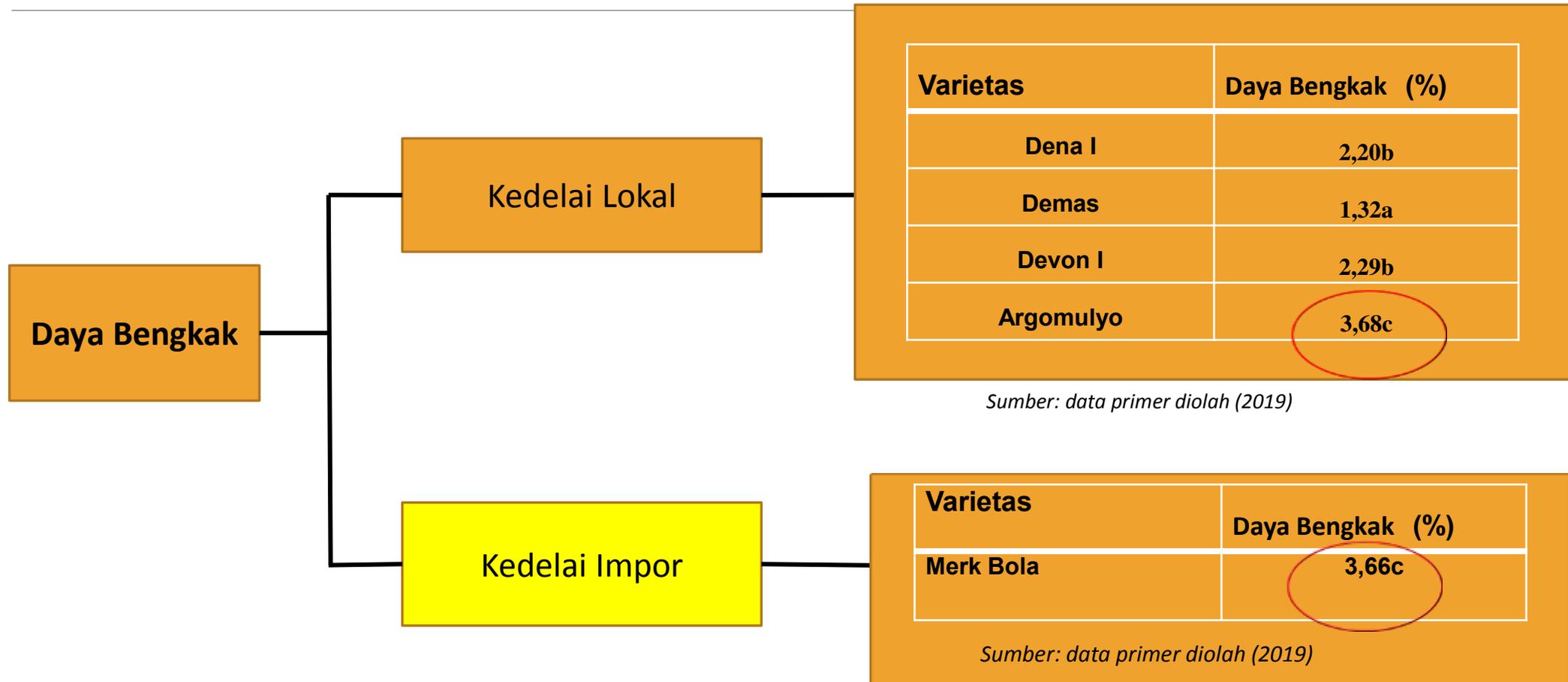
# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



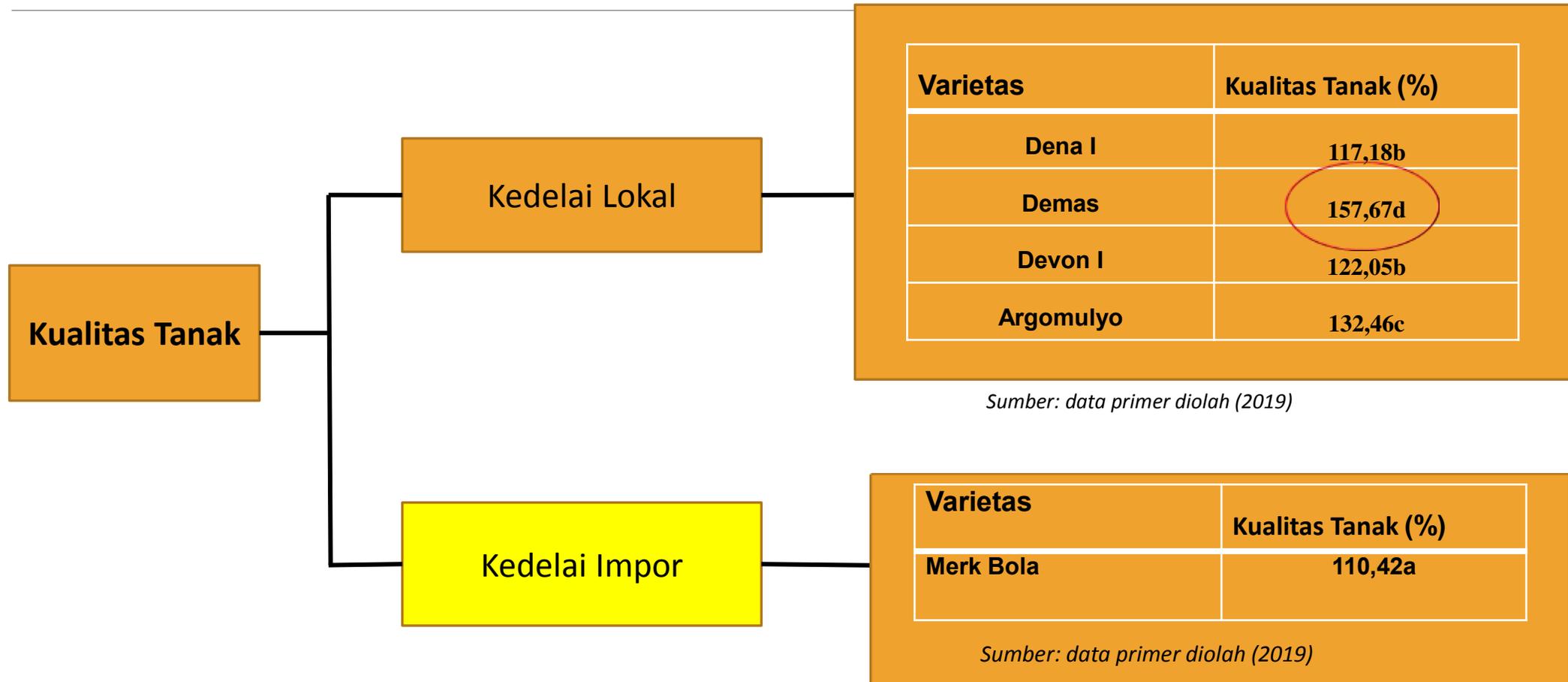
# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



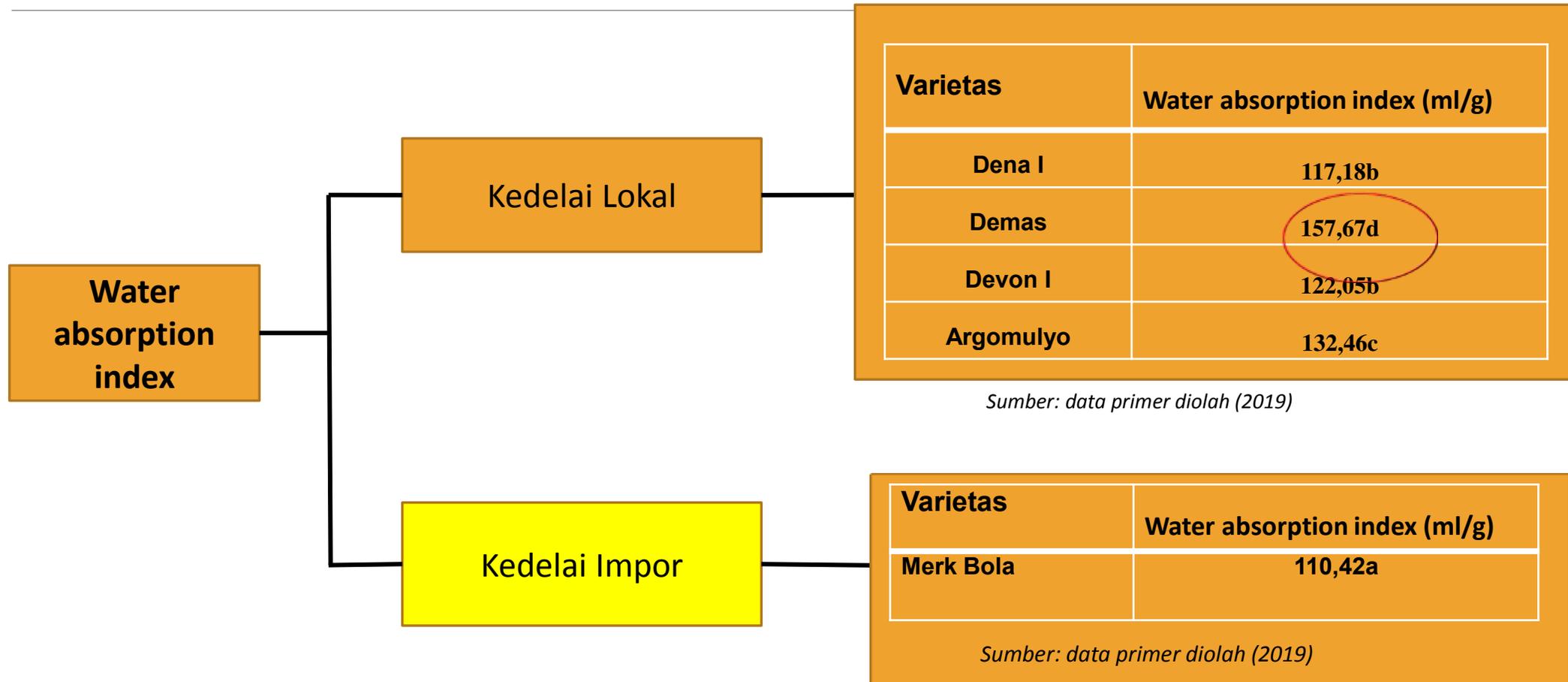
# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



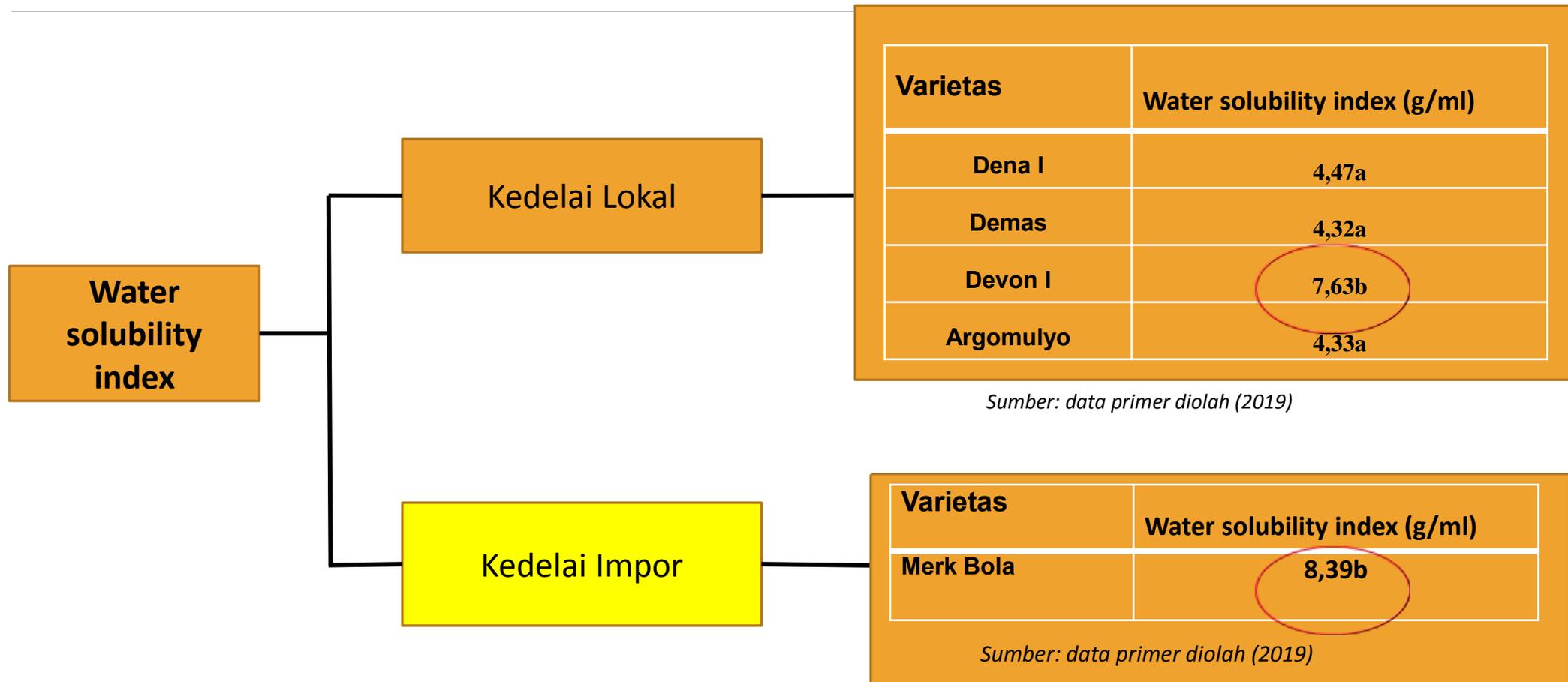
# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



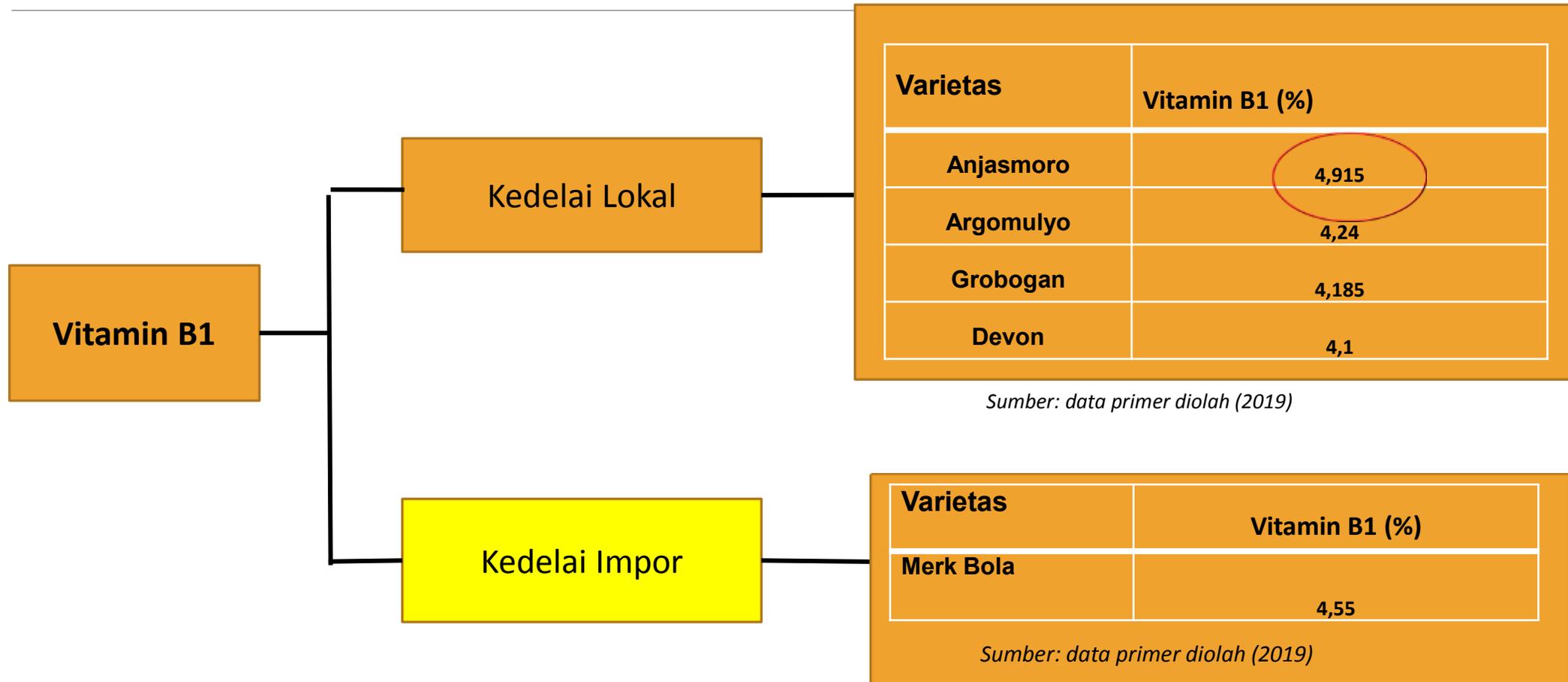
# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



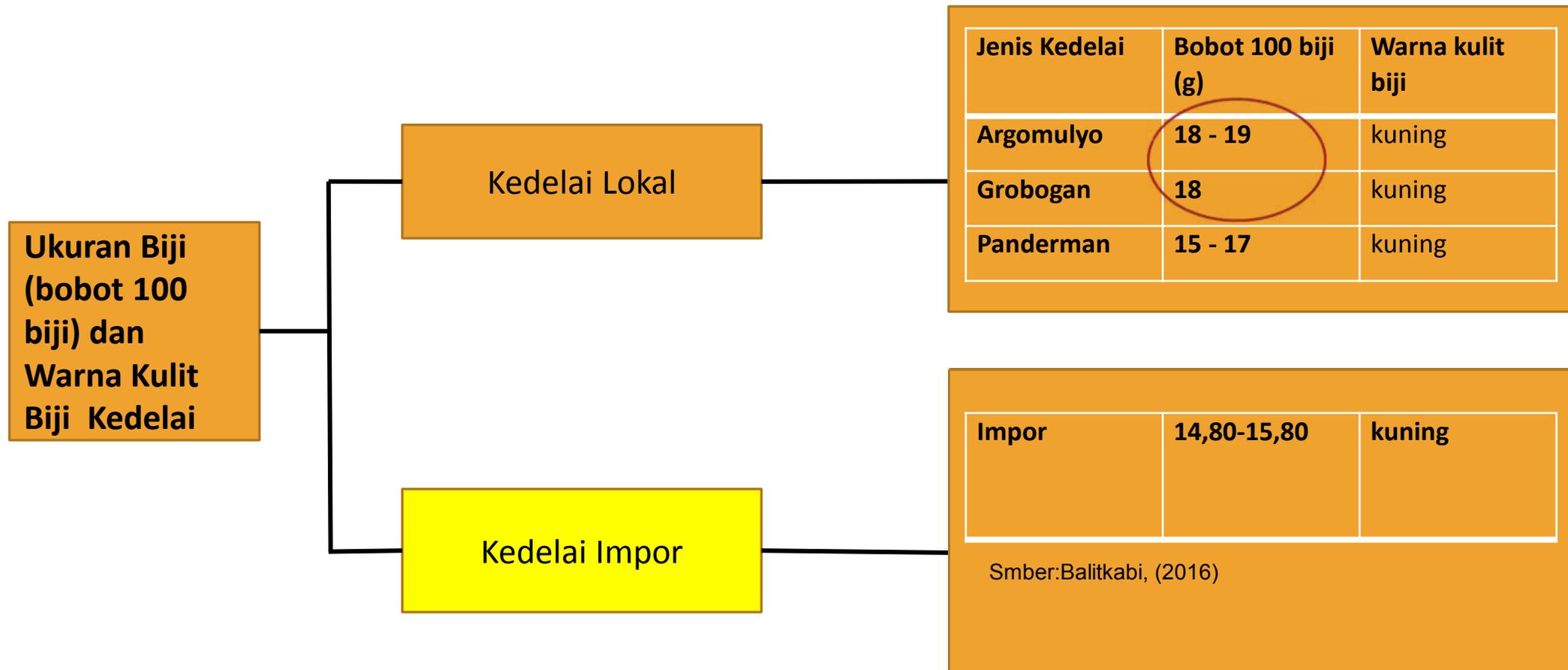
# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



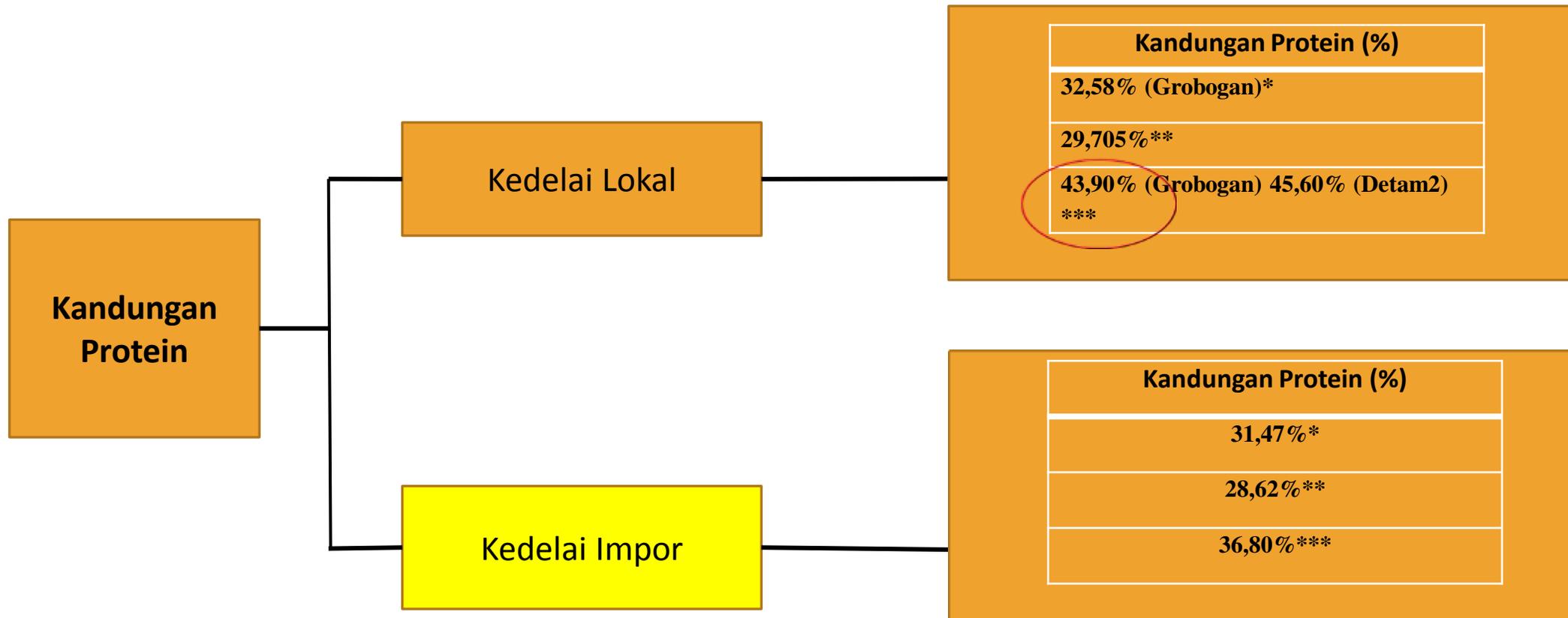
# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



# TEMPE KEDELAI LOKAL VS TEMPE KEDELAI IMPOR



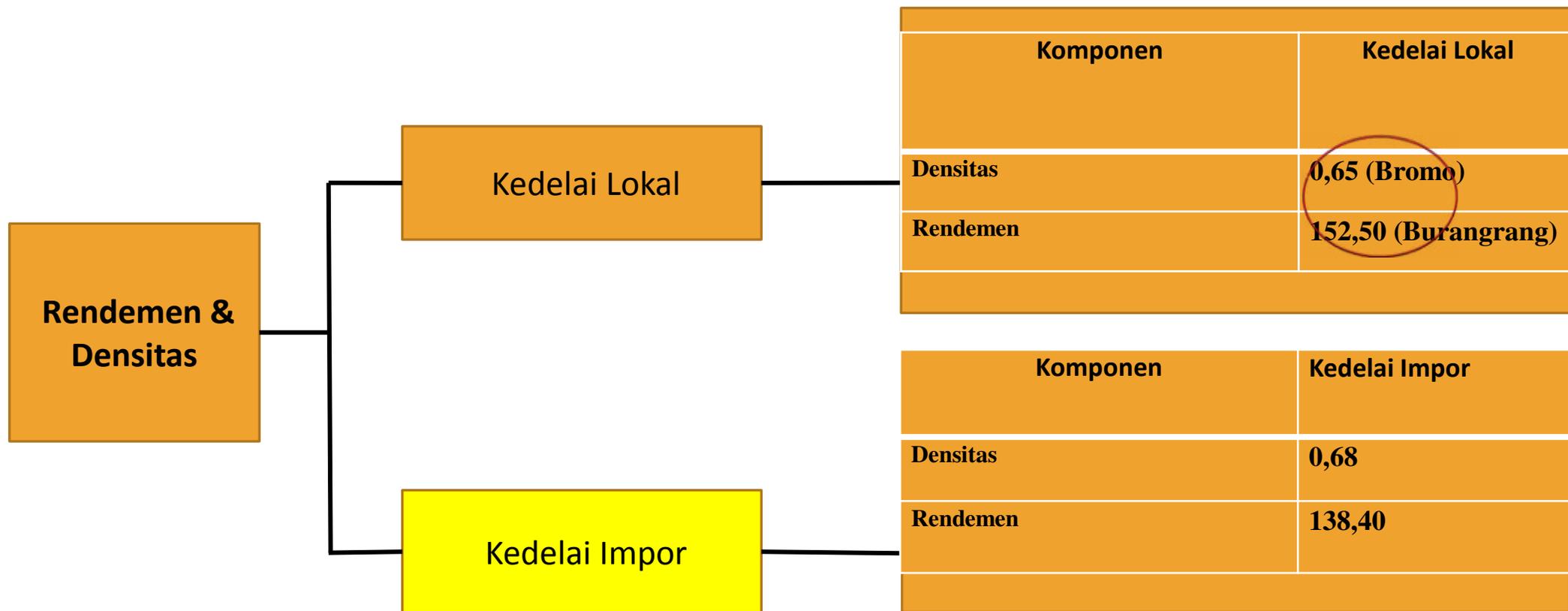
Sumber: \*Purnama dkk. (2012), \*\*Risnawati (2015), \*\*\*Ginting dkk.,(2009)

# TEMPE KEDELAI LOKAL VS TEMPE KEDELAI IMPOR

Total Fenol	Kedelai Lokal	Bahan baku kedelai Lokal		Total Fenol (%)
		Anjasmoro		<b>16,26±0,29<sup>c</sup></b>
		Dena 1		<b>13,96±0,29<sup>a</sup></b>
		Devon 1		<b>14,24±0,29<sup>b</sup></b>
Total Fenol	Kedelai Impor	Kedelai Impor		Total Fenol (%)
		Merk Bola		<b>13,99±0,20<sup>a</sup></b>

Sumber: data primer diolah (2019)

# TEMPE KEDELAI LOKAL VS TEMPE KEDELAI IMPOR



Sumber: Hidayah dkk., (2012) , Ginting dkk., (2009)

# TEMPE KEDELAI LOKAL VS TEMPE KEDELAI IMPOR

Aflatoksin	Kedelai Lokal	Kedelai Lokal	Aflatoksin (ppb)			
			B1	B2	G1	G2
		Anjasmoro	$4,39 \times 10^{-6}$	$9,33 \times 10^{-6}$	$1 \times 10^{-5}$	nd
		Dena 1	$5,14 \times 10^{-6}$	$1,97 \times 10^{-6}$	$4,39 \times 10^{-6}$	nd
		Devon 1	$3,07 \times 10^{-6}$	$2,53 \times 10^{-7}$	nd	nd
	Kedelai Impor	Kedelai Impor	Aflatoksin (ppb)			
			B1	B2	G1	G2
		Merk Bola	$1 \times 10^{-5}$	$1 \times 10^{-5}$	$7,29 \times 10^{-6}$	nd

Sumber: Sumber: data primer diolah (2019)

## KESIMPULAN

- Persepsi di masyarakat, khususnya pengrajin tempe bahwa **kualitas kedelai local lebih inferior adalah tidak benar**. Hal ini dibuktikan dari uji sifat fisik dan kimia bahwa varietas local secara umum lebih baik dari pada kedelai impor (merek Bola) sebagai bahan baku tempe
- Untuk menggairahkan petani untuk menanam kedelai perlu terobosan kebijakan seperti: a) subsidi output, b) memperpendek rantai tataniaga kedelai
- Untuk mengurangi impor kedelai mekanisasi budidaya kedelai adalah suatu keniscayaan
- Inovasi budidaya kedelai secara organik adalah terobosan untuk meningkatkan daya saing
- Tempe berbahan baku kedelai lokal organik yang diolah secara higienis mempunyai potensi pasar ekspor yang sangat menjanjikan

# FGD/SURVEY DENGAN PETANI KEDELAI



# TANAM & PANEN KEDELAI ORGANIK DI KEBUN PERCOBAAN



# SURVEY KE IKM TEMPE



# FGD/SURVEY DENGAN AKEDEMISI DAN DINAS TERKAIT

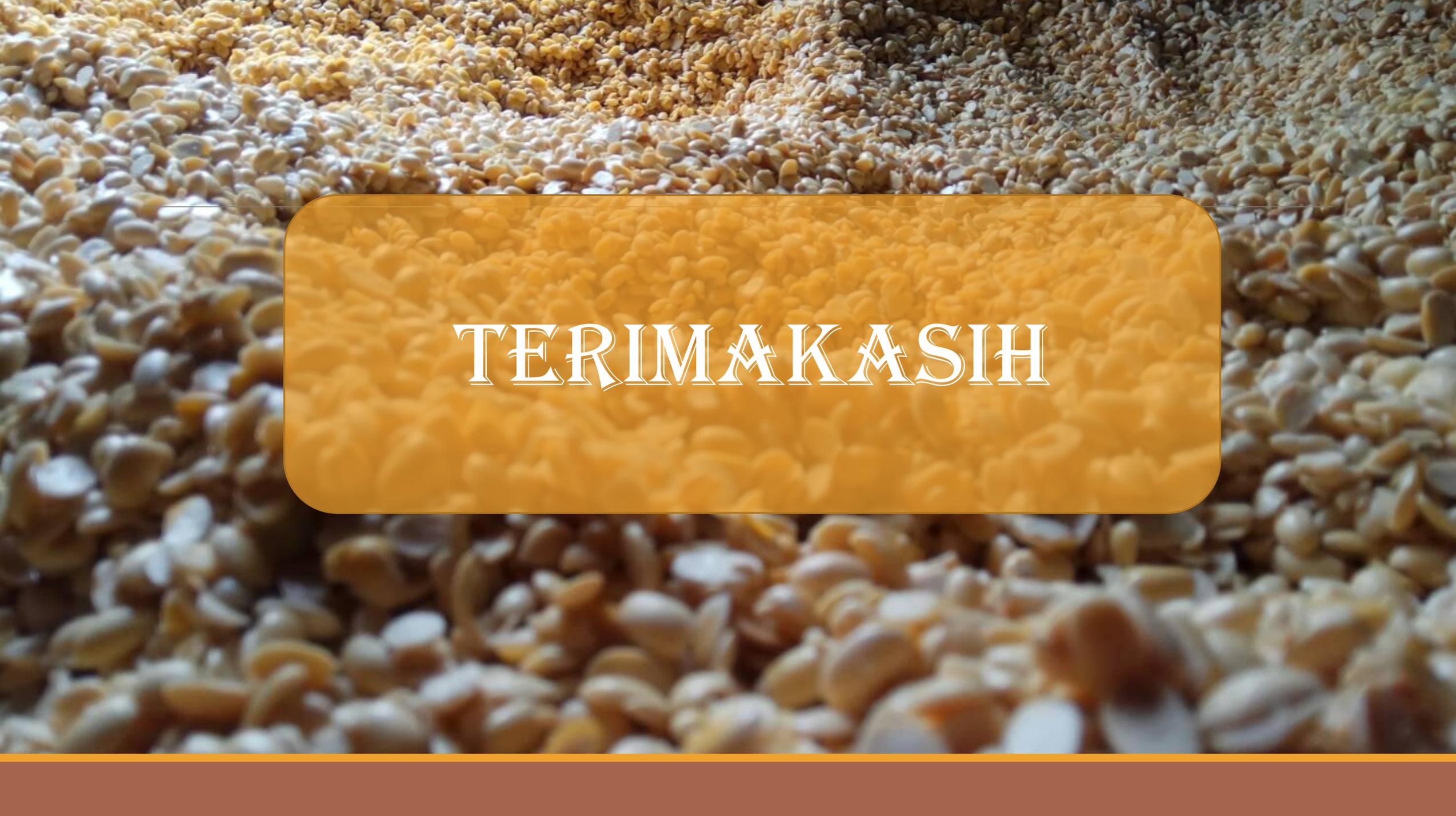


# SALAH SATU PRODUK PENELITIAN BERSAMA MAHASISWA TEKNOLOGI PANGAN- UNIV. KATOLIK WIDYA KARYA MALANG



# LOMBA KREASI KREASI OLAHAN BERBASIS TEMPE SMA/SMK SEMALANG RAYA DI UNIV. KATOLIK WIDYA KARYA MALANG



The background of the image is a dense field of yellow lentils, filling the entire frame. The lentils are in various stages of focus, with some in the foreground being sharp and others in the background being blurred. A central orange rounded rectangle contains the text.

TERIMAKASIH

**SEMINAR Online**  
Sabtu, 25 Juli 2020  
09.00 - 11.15



## **TEMPE: superfood Indonesia untuk dunia**



<https://bit.ly/398KMSr>



<https://bit.ly/3jc2IWt>



### **Daya Saing Kedelai Lokal Sebagai Bahan Baku Tempe**

Dr. Kukuk Yudiono, M.S.  
(Peneliti Kedelai & Dekan Fak. Pertanian UKWK)



### **Produksi Tempe di Era Digital**

Liem Soetono, S.P.  
(Alumni FP-UKWK, CEO Pendekar Tempe Sakti)

**GRATIS**

Terbatas 100 Peserta  
Fasilitas e-sertifikat

**Moderator:**

**Hendrikus Nendra Prasetya, S.P., M.Si.**  
(Ketua Jurusan Teknologi Pangan, FP-UKWK)

Diselenggarakan Atas Kerjasama :  
**LPPM UNIKA Widya Karya Malang**  
Dan **TEMPE Hienak**

Nara Hubung : Alfian Hanafi  
 0813 3265 6080