

PUFFY TEMPE CREAMY
PENGEMBANGAN TEMPE BENGUK DALAM PEMBUATAN PUFF PASTRY

N Handoko¹ dan I Chayati¹

15511244006

Novihandoko5@gmail.com

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
2018

ABSTRAK

Memasuki abad 21, pola makan vegetarian telah menjadi pola makan yang mulai banyak dipilih masyarakat seiring dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat akan manfaat pola makan berbasis nabati untuk mengurangi risiko terhadap penyakit degeneratif. Beberapa penelitian epidemiologi menunjukkan keuntungan vegetarian dalam menurunkan risiko penyakit kronis dan degeneratif serta menurunkan angka kematian total. Pola konsumsi masyarakat saat ini adalah ingin mendapatkan makanan yang enak dan juga sehat. Oleh karena itu penelitian ini membuat pengembangan puff pastry yang disukai oleh kebanyakan masyarakat dengan substitusi tepung tempe dan isian tempe creamy.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui resep yang tepat agar produk ini selain memiliki cita rasa yang enak juga memiliki nilai gizi yang bermanfaat dengan penggunaan tepung tempe dan tempe benguk. Selanjutnya produk ini akan diukur seberapa besar tingkat penerimaan masyarakat terhadap puffy tempe creamy diukur dari beberapa aspek antara lain : rasa, tekstur, warna, dan aroma.

Penelitian ini menggunakan penelitian *Research and Development (R&D)* dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop and Disseminate*). Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan nilai rata rata. Produk dikembangkan menggunakan perbandingan tepung terigu dan tepung tempe sebanyak 80:20 dan diisi dengan tempe creamy yang terbuat dari susu, tepung terigi, dan tempe benguk.

Hasil dari penelitian Produk *Puffy Tempe Creamy* terlebih dahulu diujikan kepada 41 panelis semi terlatih dengan skala *Likert* 1-4 dengan hasil yang tidak berbeda jauh dengan nilai rata rata keseluruhan produk acuan 3,55 dan 3,39 untuk produk pengembangan. Hasil dari uji panelis tidak terlatih menunjukkan nilai rata rata keseluruhan 3,69.

Kata kunci : Puffy Tempe Creamy, tepung tempe, tempe benguk

