

STEPELAMURA (STEAK TEMPE KEDELAI JAMUR TIRAM) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN VEGETARIAN

Putrie Isnaini Astuti

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: putrieisnaini@gmail.com

ABSTRACT

Belum banyak tempe kedelai yang digunakan pada hidangan kontinental yang diolah sebagai hidangan *main course*. Dengan pengolahan tempe kedelai yang menggunakan teknik pengukusan (*Steaming*) kemudian dihaluskan menggunakan cobek hingga halus tetapi masih mempunyai tekstur serat. Dengan menggunakan tempe kacang kedelai sebagai bahan utama dalam pembuatan produk *main course*. Produk yang akan di hasilkan dari pemanfaatan tempe kacang kedelai adalah Stepelamura (Steak Tempe Kedelai Jamur Tiram). *Stepelamura* merupakan hidangan pengganti daging sapi dengan tempe kedelai,tempe yang digunakan sebanyak 50% pada pembuatan Stepelamura,kemudian Jamur Tiram yang disubstitusikan dalam pembuatan *Stepelamura* sebanyak 50%. Pada penelitian ini menggunakan metode penelitian *RnD (Research and Development)*

Keywords: Tempe Kacang Kedelai, Jamur Tiram, Stepelamura.

