

**BURRITO TEMPE MINI DENGAN SUBSTITUSI TEMPE SEBAGAI SNACK
BERGIZI LENGKAP UNTUK GENERASI Z**

Asri Annisa¹, Fitri Rahmawati²

^{1,2} Universitas Negeri Yogyakarta

E- mail : asriannisa.2021@student.uny.ac.id

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel

Diterima:

02 September 2024;

Diperbaiki:

10 November 2024;

Diterima:

01 Desember 2024;

Tersedia daring:

02 Desember 2024.

Kata kunci

Burrito, Generasi Z

Substitusi Tempe,

Snack Sehat, Tempe

ABSTRAK

Burrito adalah makanan asal Meksiko dan Amerika yang terdiri dari daging, kacang-kacangan, dan sayuran yang dibungkus dengan tortilla. Variasi isian Burrito dapat berbeda-beda tergantung pada wilayah. Tempe, produk fermentasi kedelai tradisional dari Indonesia, telah lama dikonsumsi oleh masyarakat lokal sebagai sumber protein yang terjangkau. Generasi Z (berusia 11-23 tahun pada 2023) memiliki gaya hidup yang menuntut snack bergizi lengkap. Penelitian ini mengembangkan Burrito Mini dengan substitusi tempe sebagai alternatif snack sehat untuk Generasi Z. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan resep terbaik serta tingkat konsentrasi tempe pada burrito, menentukan penyajian serta pengemasan produk burrito, mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk burrito, dan menentukan harga jual dan BEP (*break-even point*) produk burrito. Metode penelitian menggunakan *Research and Development (R&D)* dengan model 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). Uji sensoris dilakukan oleh 50 panelis tidak berpengalaman untuk menilai aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan produk. Hasil penelitian menunjukkan Burrito Tempe Mini dengan substitusi tempe 60% memiliki tingkat penerimaan yang tinggi dengan harga jual Rp 6.000/unit dan BEP unit sebanyak 13 buah. Burrito Tempe Mini cocok dijadikan snack sehat untuk Generasi Z.

PENDAHULUAN

Burrito merupakan makanan asal Meksiko dan Amerika yang terdiri dari daging, kacang-kacangan, dan sayuran kemudian dibungkus dengan tortilla. Isian pada Burrito pada setiap wilayah dapat berbeda-beda, tergantung pada sumber daya makanan yang ada pada daerah tersebut. Seperti contohnya di Sonora Utara, gandum dan daging sapi dikonsumsi secara luas dibandingkan dengan jagung, daging babi, dan unggas. Sehingga tidak hanya perbedaan isian Burrito, akan tetapi bahan dasar dari tortilla itu sendiri dapat berbeda (umumnya jagung atau gandum) (McNamee, 2024).

Tempe merupakan produk fermentasi kedelai tradisional yang berasal dari Indonesia. Masyarakat lokal Indonesia sudah lama mengonsumsi tempe sebagai sumber protein yang terjangkau dan murah. Tempe umumnya terbuat dari kedelai yang mengalami fermentasi oleh jamur *Rhizopus spp.* Tempe pertama kali muncul dalam catatan tertulis sastra Jawa kuno pada tahun 1815, yaitu Serat Centhini. Proses standar pembuatan tempe meliputi pencucian, perendaman, pengupasan kulit, perebusan, inokulasi dengan starter tempe, pengemasan, dan inkubasi. Proses ini menyebabkan terjadinya perubahan kimia dan biokimia pada kedelai. Tempe kedelai merupakan tempe yang paling banyak diproduksi dan dikonsumsi, akan tetapi terdapat pula tempe dengan bahan dasar biji-bijian lain selain kedelai, seperti, biji lamtoro, biji koro, kacang tanah, dan lain sebagainya (Romulo, 2021). Tempe kedelai segar komersial dalam porsi 100 g mengandung 20,8 g protein, 13,5 g karbohidrat, 8,8 g lemak, dan potasium dalam jumlah cukup (234 mg). Kemudian terdapat vitamin B1 (0,19 mg), vitamin B2 (0,59 mg), dan vitamin B3 (5,9 mg). Kustyawati mengatakan bahwa diketahui kandungan vitamin B12 pada tempe kedelai sebagian besar disebabkan oleh kondisi pengolahan yang tidak higienis dan terkontaminasi oleh *Klebsiella pneumoniae* dan *Citrobacter freundii* (Romulo, 2021).

Generasi Z atau biasa disebut juga dengan *iGeneration* adalah generasi yang pada 2023 ini berusia antara 11 tahun hingga 23 tahun. Selain itu, generasi ini rentan mengalami nomophobia (*no-mobile-phone*) yang mana penderitanya mengalami ketakutan berlebih bila tidak membawa ponselnya kemanapun pergi, hal ini dapat terjadi karena Generasi Z terpapar lebih banyak teknologi dan internet dibandingkan generasi sebelumnya (Haryana et al., 2023). Terdapat hubungan antara kebiasaan menggunakan internet dengan gaya hidup pada Generasi Z. Kaya & Dalgic mengatakan bahwa hasil analisis regresi menunjukkan bahwa hubungan pertamanya adalah hubungan negative, dimana adiksi internet dikaitkan dengan penurunan olahraga, efek negatif dari segi gizi, dan gangguan dalam hubungan interpersonal, yang menyebabkan berbagai ketidakseimbangan psikologis dan mengurangi kemampuan individu untuk mengatasi stres. Hubungan yang kedua adalah hubungan moderasi (*moderate association*) dimana remaja dapat menjadikan kebiasaan yang baik dalam menggunakan internet melalui proyek-proyek yang mempromosikan penggunaan internet yang aman dan edukasi guna meningkatkan gaya hidup yang positif (Haryana et al., 2023).

Mengingat gaya hidup Generasi Z saat ini, permintaan akan snack dengan gizi lengkap terus meningkat. Upaya untuk memenuhi kebutuhan ini dengan mengembangkan sebuah alternatif snack sehat bergizi lengkap dan mengenyangkan yaitu Burrito Mini dengan substitusi tempe sebagai gizi pelengkap. Burrito Mini ini berisikan daging ayam, sayuran, nasi, dan tempe sebagai pengganti dari kacang-kacangan, kemudian isian tersebut dibalut dengan tortilla. Melalui penelitian ini, peneliti berharap dapat memberikan inovasi dalam mengembangkan snack sehat terutama untuk kalangan Generasi Z. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan resep terbaik serta tingkat konsentrasi tempe pada burrito, menentukan penyajian serta pengemasan produk burrito, mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk burrito, dan menentukan harga jual dan BEP (*break-even point*) produk burrito.

METODE

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini diantaranya adalah daging ayam, tempe, paprika, jagung, nasi, bawang bombay, bawang putih, slada, paprika bubuk, jintan bubuk, lada bubuk, kaldu bubuk, saus tomat, gula, garam, margarin, minyak, air, dan tortilla. Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah wajan, teflon, spatula, sendok, piring, pisau, talenan, kompor, dan timbangan.

Proses Pembuatan

Proses pembuatan Burrito Tempe Mini sebagai berikut:



Gambar 1. Proses Pembuatan Burrito tempe Mini

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan metode *Research and Development* (R&D) dengan menggunakan model 4D diantaranya adalah *define* (menentukan) yaitu tahap yang bertujuan untuk mengidentifikasi dan mendefinisikan kebutuhan serta tujuan proyek pengembangan, *design* (merancang) yaitu tahap dimana berfokus pada perancangan produk yang akan dikembangkan, *develop* (mengembangkan) tahap berupa proses pembuatan produk dari hasil tahap *design* dan *define* yang telah dilalui sebelumnya, *disseminate* (menyebarkan) tahap ini melibatkan penyebaran dan implementasi produk yang telah dikembangkan. Metode 4D ini biasa digunakan untuk memastikan bahwa produk yang dikembangkan memiliki kualitas tinggi dan sesuai dengan kebutuhan pengguna (Sugiyono, 2008).

Analisis

Analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah uji sensoris yang dilakukan oleh 50 panelis tidak berpengalaman yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan burrito pada masyarakat. Uji sensoris terhadap produk Burrito Tempe Mini terdiri dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan. Kemudian data yang telah diperoleh dari uji sensoris akan diuji dengan uji paired t-test yang bertujuan untuk mengetahui adanya tingkat perbedaan daya terima antara produk acuan dan produk pengembangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap *Define*

Tahap *define* merupakan tahap awal yang dilakukan pada penelitian ini. Pada tahap *define* peneliti melakukan literasi untuk memperoleh tiga resep acuan yang mana tiga resep tersebut akan diujikan kepada dosen pembimbing dan empat panelis lainnya dan mendapatkan satu resep acuan. Berikut pemaparan dari tiga resep acuan yang digunakan pada tahap *define* ini:

Tabel 1. Resep Acuan Burrito Mini

| Bahan | R1 | R2 | R3 |
|-------------------|-----|-----|-----|
| Roti tortilla (g) | 500 | 500 | 500 |
| Daging ayam (g) | 200 | 150 | 150 |
| Bawang bombai (g) | 25 | 25 | 50 |
| Bawang putih (g) | 10 | 15 | 15 |
| Jagung pipil (g) | | 50 | 25 |
| Kacang merah (g) | | 50 | |
| Kacang hitam (g) | | | 25 |
| Paprika merah (g) | | 50 | 25 |
| Paprika hijau (g) | | | 25 |
| Paprika bubuk (g) | 15 | 10 | 10 |
| Tomat (g) | 50 | | |
| Saus tomat (g) | 20 | 20 | 20 |
| Saus cabai (g) | 20 | | 20 |
| Margarin (g) | 15 | 15 | 15 |
| Minyak goreng (g) | 10 | 10 | 10 |
| Lada bubuk (g) | 8 | 8 | 8 |
| Jintan bubuk (g) | 10 | 10 | 10 |
| Keju cheddar (g) | 50 | | |
| Garam (g) | 10 | 10 | 10 |
| Kaldu bubuk (g) | 5 | 5 | 5 |
| Nasi putih (g) | 200 | 200 | 200 |

Ketiga resep acuan diatas telah melalui uji sensoris oleh dosen pembimbing dan empat panelis. Adapun hasil uji sensoris dari ketiga resep sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Tahap Define

| Sifat sensoris | Nilai rerata | | |
|-----------------|--------------|------|------|
| | R1 | R2 | R3 |
| Bentuk | 4 | 4 | 4 |
| Ukuran | 4,6 | 4,4 | 4,4 |
| Warna | 4,6 | 4,4 | 4,6 |
| Aroma | 4,4 | 4,8 | 4,6 |
| Rasa | 4 | 4,8 | 4 |
| Tekstur | 4,4 | 5 | 4,4 |
| Keseluruhan | 4,2 | 4,4 | 4,2 |
| Rerata | 4,31 | 4,54 | 4,31 |
| Standar deviasi | 0,25 | 0,34 | 0,25 |

Berdasarkan hasil tahap *define* pada tabel diatas, maka diambil keputusan bahwa dalam penelitian ini akan menggunakan resep acuan 2 (R2) sebagai resep yang digunakan. Pemilihan resep acuan 2 (R2) menghasilkan karakteristik yang sesuai dengan kriteria yang diinginkan.

Tahap Design

Setelah mendapatkan resep acuan pada tahap *define*, dilanjutkan dengan tahap selanjutnya yaitu tahap *design*. Pada tahap ini peneliti melakukan pengembangan resep acuan dengan mensubstitusikan tempe dengan persentase substitusi sebanyak 20%, 40%, dan 60%. Tempe akan mensubstitusi peran kacang merah dan daging ayam. Panelis yang melakukan validasi produk adalah dosen pembimbing dan empat mahasiswa. Berikut merupakan pemaparan dari resep dan persentase tempe pada tahapan *design* yang telah dilalui:

Tabel 3. Resep Burrito Tempe Mini Tahap Design

| Resep acuan terpilih | 0% | 20% | 40% | 60% |
|----------------------|-----|-----|-----|-----|
| Roti tortilla (g) | 500 | 500 | 500 | 500 |
| Daging ayam (g) | 150 | 150 | 120 | 80 |
| Tempe (g) | 0 | 40 | 80 | 120 |
| Bawang bombai (g) | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Bawang putih (g) | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Jagung pipil (g) | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Kacang merah (g) | 50 | 10 | 0 | 0 |
| Paprika merah (g) | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Paprika bubuk (g) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Saus tomat (g) | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Margarin (g) | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Minyak goreng (g) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Lada bubuk (g) | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Jintan bubuk (g) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Garam (g) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Kaldu bubuk (g) | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Nasi putih (g) | 200 | 200 | 200 | 200 |

Berdasarkan hasil uji coba pada substitusi tempe 20% (F1), 40% (F2), dan 60% (F3), didapatkan hasil yang disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Resep Tahap Design

| Sifat sensoris | Nilai rerata | | | |
|-----------------|----------------------|------|------|------|
| | Resep acuan terpilih | F1 | F2 | F3 |
| Bentuk | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Ukuran | 4,8 | 4,8 | 4,8 | 4,8 |
| Warna | 4,6 | 4,6 | 4,6 | 4,4 |
| Aroma | 4,8 | 4,6 | 4,8 | 5 |
| Rasa | 4,8 | 4,4 | 5 | 4,8 |
| Tekstur | 4,4 | 4,4 | 5 | 4,8 |
| Keseluruhan | 4,6 | 4,2 | 4,8 | 4,8 |
| Rerata | 4,71 | 4,57 | 4,86 | 4,80 |
| Standar deviasi | 0,20 | 0,27 | 0,15 | 0,20 |

Menurut hasil uji sensoris dari segi bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, tekstur, serta keseluruhan pada resep dengan konsentrasi tempe 60% (F3) mendapatkan respon positif dari dosen pembimbing dan empat panelis lainnya. Tekstur, warna, dan ukuran dalam pengujian pada tahap ini belum sempurna sehingga akan disempurnakan pada tahap selanjutnya yaitu tahap *develop*. Dilihat dari hasil tahap design dan persetujuan dosen pembimbing, resep yang akan dikembangkan dalam tahap selanjutnya adalah resep dengan konsentrasi tempe 60% (F3).

Tahap *Develop*

Pada tahap ini dilakukan uji sensoris validitas dengan teknik penyajian pada produk acuan dan produk pengembangan secara bersamaan. Uji sensoris tahap *develop* ini dilakukan kepada dosen pembimbing dan satu orang dosen lainnya. Hasil uji sensoris disajikan pada tabel berikut:

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap *Develop*

| Sifat sensoris | Nilai rerata | |
|----------------|----------------------|-----------------------------|
| | Resep acuan terpilih | Resep pengembangan terpilih |
| Bentuk | 4,5 | 4,5 |
| Ukuran | 4 | 4 |
| Warna | 4,5 | 4,5 |
| Aroma | 4,5 | 4,5 |
| Rasa | 4,5 | 4 |
| Tekstur | 4,5 | 4,5 |
| Keseluruhan | 4,5 | 4,5 |
| Total | 31 | 30,5 |

Hasil uji menunjukkan nilai rerata dari resep acuan dan resep pengembangan yang tidak memiliki perbedaan signifikan. Nilai total rerata resep acuan sebesar 31 sedangkan nilai total rerata resep pengembangan sebesar 30,5.

Tahap Disseminate

Tahap disseminate juga disebut dengan tahap penyebarluasan atau publikasi serta implementasi produk yang telah dikembangkan dengan melakukan uji penerimaan masyarakat. tahap disseminate dilakukan pada Pameran Inovasi Produk Boga 2024 dan diikuti oleh hampir seluruh mahasiswa boga angkatan 2021. Pengujian ini dilakukan dengan cara menyebarkan produk dan borang kepada 50 orang panelis yang tidak berpengalaman. Data hasil pengisian borang oleh panelis kemudian diolah dengan uji *paired t-test* yang disajikan pada tabel berikut:

Tabel 6. Hasil Uji Tahap Disseminate

| Sifat sensoris | Produk Acuan | | Produk Pengembangan | | P-value |
|----------------|--------------|---------|---------------------|---------|---------|
| Warna | 4,353 | ± 0,744 | 4,549 | ± 0,642 | 0,009 |
| Aroma | 4,216 | ± 0,642 | 4,392 | ± 0,695 | 0,095 |
| Rasa | 4,078 | ± 0,868 | 4,235 | ± 0,815 | 0,274 |
| Tekstur | 4,176 | ± 0,684 | 4,451 | ± 0,673 | 0,002 |
| Kemasan | 4,490 | ± 0,644 | 4,255 | ± 0,796 | 0,106 |
| Keseluruhan | 4,255 | ± 0,688 | 4,412 | ± 0,698 | 0,037 |

Hasil uji *paired t-test* di atas menunjukkan nilai *p-value* dari aspek warna sebesar 0,009, aspek aroma sebesar 0,095, aspek rasa sebesar 0,274, aspek tekstur sebesar 0,002, aspek kemasan sebesar 0,106, dan aspek keseluruhan sebesar 0,037. Sehingga aspek aroma, rasa, dan kemasan bernilai $> p = 0,05$ (lebih besar dari p), Kemudian aspek warna, tekstur, dan keseluruhan bernilai $< p = 0,05$ (kurang dari p). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang tidak signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan. Akan tetapi berdasarkan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut, menunjukkan minat masyarakat terhadap burrito tempe mini tetap lebih tinggi dibandingkan dengan burrito biasa.



Gambar 2. Burrito Tempe Mini

Kemasan Produk

Produk dikemas menggunakan kertas minyak bermotif sebagai kemasan primer, kemudian diberi label yang menunjukkan identitas produk. Sebagai kemasan sekunder, digunakan plastik OPP berukuran 8 x 15 cm.

Harga Jual dan BEP

Harga jual merupakan uang yang dikenakan penjual kepada pembeli untuk suatu barang atau jasa. Harga ini mencakup biaya produksi, distribusi, serta margin keuntungan yang diperoleh perusahaan. Penetapan harga yang tepat sangat penting untuk mencapai profitabilitas dan daya saing pasar. (Hinterhuber and Burnett, 2022).

Break Even Point (BEP) adalah titik dimana total pendapatan dari perusahaan sama dengan total biaya yang dikeluarkan, sehingga perusahaan tidak mengalami lama maupun rugi. BEP penting digunakan untuk menentukan volume penjualan minimum yang diperlukan dalam menutupi biaya tetap dan variabel. BEP dinyatakan dalam unit produk atau nilai penjualan dan memberikan informasi mengenai seberapa jauh perusahaan harus beroperasi untuk mulai menghasilkan keuntungan. (Fauzi et al., 2024)

Perhitungan harga jual Burrito Tempe Mini, menggunakan metode *Mark-up* sebesar 50% dengan harga per kemasan sebesar Rp 6.000 berisikan satu buah burrito mini. Diketahui BEP rupiah sebesar Rp 78.000 dan BEP unit produk sebanyak 13 buah. Harga produk dibandingkan dengan produk burrito lain dengan ukuran normal di Indonesia berkisar antara Rp 30.000 hingga Rp 80.000 tergantung pada merk burrito. Kemudian untuk burrito mini, peneliti belum menemukan produsen maupun restaurant yang menjual produk serupa. Sehingga Burrito Tempe Mini mampu bersaing di pasaran dan memiliki peluang untuk menjadi pelopor. Pemasaran dapat dilakukan dengan cara promosi melalui berbagai platform media sosial dan layanan pesan antar seperti (*Shopee Food, Grab Food, dan Go Food*). Cara ini diharapkan dapat langsung tersampaikan kepada target konsumen (generasi z) yang mana lebih sering menggunakan sosial media dan layanan pesan antar dalam kegiatan sehari-hari.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian dapat disimpulkan bahwa Burrito Tempe Mini dengan substitusi tempe 60% dan produk acuan terdapat perbedaan yang tidak signifikan, akan tetapi minat masyarakat terhadap burrito tempe mini tetap lebih tinggi dibandingkan dengan burrito biasa. Hal tersebut menunjukkan bahwa Burrito Tempe Mini sangat cocok untuk dijadikan snack sehat generasi z dengan harga jual Rp 6.000/unit dan BEP unit produk sebanyak 13 buah.

REFERENSI

- [1] Fauzi, Achmad, et al. "Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Alat Perencanaan Laba." *Jurnal Bisnis dan Ekonomi*, 15 January 2024, <https://ogzrespublish.com/index.php/JEB/article/view/25>. Accessed 24 June 2024.
- [2] Haryana, Nila Reswari, et al. "Generation Z Lifestyle in Aspects of Eating Behavior, Stress, Sleep Quality and Its Relation to Nutritional Status: Literature Review." *Jurnal Gizi Kerja dan produktivitas*, vol. 4, 2023, pp. 267-282, <http://dx.doi.org/10.62870/jgkp.v4i2.24990>. Accessed 20 June 2024.
- [3] Hinterhuber, Andreas, and John Burnett. "International Journal of Social Science Research and Review." *International Journal of Social Science Research and Review*, 1 January 2022, <https://ijssrr.com/journal/article/download/147/116/>. Accessed 24 June 2024.

- [4] McNamee, Gregory Lewis. "Burrito." *Ensiklopedia Britannica*, 2024, <https://www.britannica.com/topic/burrito>. Accessed 19 June 2024.
- [5] Romulo, Andreas. "Tempe: A Traditional Fermented Food of Indonesia and its Health Benefits." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, vol. 26, 2021, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100413>. Accessed 19 June 2024.
- [6] Sugiyono. *Metode penelitian pendidikan: (pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D)*. Alfabeta, 2008. Accessed 21 June 2024.