

**PEMANFAATAN TEMPE DALAM PEMBUATAN WONTON GORENG
SEBAGAI ALTERNATIF SNACK BERGIZI UNTUK GENERASI-Z**

Atikah Alifia Bahtiar¹, Fitri Rahmawati²

^{1,2}Universitas Negeri Yogyakarta

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

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel

Diterima:

Diperbaiki:

Diterima:

Tersedia daring:

Kata kunci

**Camilan Sehat,
Generasi Z, Tempe,
Substitusi Tepung
Tempe, Wonton
Tempe.**

ABSTRAK

Wonton merupakan makanan yang memiliki kulit tipis dan diberikan isian. Wonton Tempe merupakan produk inovasi dengan substitusi tempe dan tepung tempe sehingga menghasilkan camilan sehat dan bergizi serta menarik perhatian generasi Z untuk lebih sering mengkonsumsi tempe. Penelitian bertujuan untuk: 1) Mendapatkan resep produk Wonton Tempe, 2) Menentukan cara penyajian dan pengemasan produk Wonton Tempe dengan tepat, 3) Mengetahui tingkat perbedaan dari Wonton Ayam dan Wonton Tempe di masyarakat, 4) menentukan harga jual dan BEP Produk Wonton Tempe. Penelitian menggunakan metode penelitian *Research and Development* (R&D) dan model penelitian 4D yaitu *Define, Design, Develop, dan Disseminate*. Pembuatan wonton tempe melalui tahapan uji coba resep acuan, uji coba formula produk pengembangan, uji validasi produk oleh *expert*, uji tingkat kesukaan produk dengan panelis terbatas, dan diseminasikan pada kegiatan pameran. Data yang diperoleh dari 50 orang panelis kemudian dianalisis menggunakan uji *paired t-test*, sehingga diketahui adanya tingkat perbedaan daya terima antara wonton acuan dengan wonton tempe. Hasil yang didapatkan dalam penelitian ini adalah: 1) Resep kulit Wonton Tempe dengan substitusi tepung tempe 10% dan Resep isian Wonton Tempe dengan substitusi tempe 50%, 2) Penyajian Wonton Tempe dengan menggunakan box mika ukuran 10,5 cm x 7,3 cm x 3,5 cm, 3) Tingkat perbedaan dari wonton ayam dengan Wonton Tempe di masyarakat tidak terdapat perbedaan yang signifikan, hal ini ditunjukkan dengan hasil uji *paired t-test*. Dengan nilai *p-value* dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan, secara berurutan adalah 0,044; 0,089; 0,145; 0,709; 0,133; 0,089. Dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$, dan 4) Harga jual Wonton Tempe Rp2.000/buah dengan BEP uni sebanyak 63 buah.

PENDAHULUAN

Wonton merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok bagian Selatan, Provinsi Guangdong (Kanton). Wonton berasal dari bahasan Kanton yaitu “Yun Tun” yang memiliki arti “Menelan Awan”. Pada dasarnya wonton adalah makanan yang memiliki kulit tipis, yang kemudian membungkus isian, dan biasa disajikan dalam bentuk sup atau gorengan (Zhang, 2021). Isian wonton dapat berupa daging sapi, ayam atau babi, dan dapat ditambahkan dengan sayuran.

Tempe adalah produk fermentasi dari kacang kedelai, fermentasi menggunakan kapang *Rhizopus oligosporus* atau *Rhizopus oryzae*, fermentasi ini mengubah kacang kedelai menjadi lebih bergizi dan lebih mudah di cerna. Selain itu, tempe juga dapat diolah menjadi tepung tempe. Kandungan gizi per 100 gr tempe adalah 18-20 gr, 4 gr lemak, 12 gr karbohidrat, 3,5 gr serat

(Khanifah, 2018). Kandungan gizi per 100 gr tepung tempe adalah 44,41 gr protein, 30,0 gr lemak dan 61,47 gr karbohidrat (Kartini, et. al, 2019). Tempe dan olahannya bermanfaat untuk meningkatkan Kesehatan jantung, mengontrol kadar gula darah, mendukung kesehatan tulang, dan meningkatkan Kesehatan pencernaan (Astuti, et. al. 2023). Dari penjabaran diatas, dapat diketahui bahwa tempe merupakan makana yang memiliki banyak gizi dan manfaat yang mampu meningkatkan metabolisme tubuh. Pada zaman sekarang ini konsumen tempe didominasi oleh generasi X dan generasi millennial, sedangkan generasi Z jarang sekali mengkonsumsi makanan olahan seperti tempe. Kebanyakan gen Z mengkonsumsi makanan cepat saji, makanan ringan atau cemilan yang dibeli dari pedagang kaki 5. Selain itu, generasi Z juga sering mengalami permasalahan seperti obesitas ataupun stunting, oleh karena itu, hal ini menjadi perhatian khusus.

Kebutuhan gizi yang cukup bagi seorang anak remaja akan mengoptimalkan metabolisme dan mencapai pada status gizi yang optimal. Pada 10 tahun terakhir berdasarkan pada Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Depkes RI, Jakarta tahun 2013, remaja Indonesia berusia 16-18 tahun memiliki prevalensi kurus sebesar (9,4%) dan prevalensi gemuk (7,3%) (Kesehatan, 2013).

Mayoritas remaja, sebesar 52,4% sering mengkonsumsi snack yang tidak sehat saat menonton tv atau bermain computer (Agestika, et. al, 2023). Makan ringan ini dapat berupa makanan yang dapat ditemui di pinggir jalan dan dijajakan oleh pedagang kaki lima. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menemukan camilan sehat yang lezat untuk memenuhi kebutuhan gizi. Dengan menggunakan bahan dasar olahan tempe. Isian tempe, udang, dan ayam yang gurih dan juga bagian luar yang crispy akan menarik remaja untuk mengkonsumsi cemilan ini dikala senggang.

Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat memberikan ide kreatif dalam mengolah makanan berbahan dasar tempe sehingga tidak monoton dan menarik generasi Z untuk senantiasa mengkonsumsi makanan bergizi tinggi. diketahui tingkat penerimaan produk inovasi Wonton Tempe sebagai cemilan sehat dan bergizi di masyarakat. Selain itu, tujuan dari penelitian ini juga untuk mengembangkan kulit wonton dengan substitusi tepung tempe dan isian, dengan tujuan khusus: 1) Mendapatkan resep produk Wonton Tempe, 2) Menentukan cara penyajian dan pengemasan produk Wonton Tempe dengan tepat, 3) Mengetahui tingkat penerimaan dari Wonton pada umumnya dan Wonton Tempe di masyarakat, 4) menentukan harga jual dan BEP Produk Wonton Tempe. Wonton tempe dengan substitusi tepung tempe pada kulit dan tempe pada isiannya diharapkan dapat dijadikan sebagai alternatif snack sehat serta bergizi sehingga dapat meningkatkan konsumsi tempe.

METODE

a. Bahan

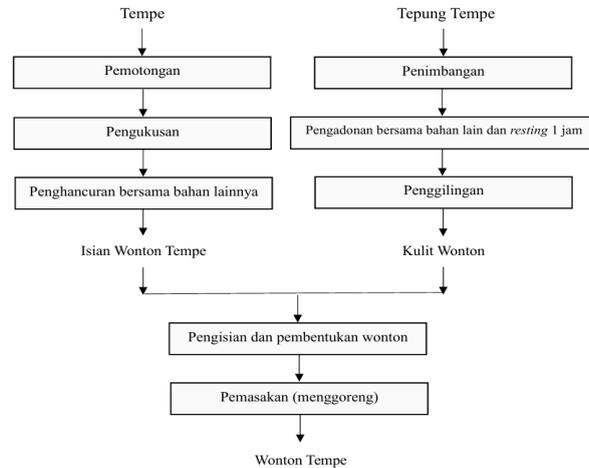
Bahan utama yang digunakan dalam produk inovasi ini adalah makanan khas Indonesia, yaitu Tempe. Selain dari tempe itu sendiri, olahan produk tempe seperti tepung tempe juga digunakan dalam produk inovasi ini. Bahan yang digunakan adalah tempe dengan "Mukhlis". Yang kemudian di potong lalu di kukus, keringkan menggunakan *cry cabinet*, selama 24 jam, lalu dihaluskan menggunakan mesin penepung, kemudian diayak menggunakan ayakan 80 mesh, Bahan lainnya dapat diperoleh dari pasar tradisional, ataupun supermarket. Bahan lainnya adalah daging ayam, udang, tepung terigu protein sedang, telur, jamur kuping, tepung maizena, minyak goreng, lada dan garam, beef porder, air, margarin, bawang putih, bawang merah.

b. Alat

Penelitian ini menggunakan beberapa alat, yaitu kompor, wajan, ayakan 80 mesh, ampia, rolling pin, kom, blender, sendok, timbangan, mesin pembuat mie electric, wadah penyimpanan, *sauce cup*, *pisau*.

c. Proses Pembuatan

Proses pembuatan *Wonton Tempe (WonPe)*, dimulai dari pembuatan tepung tempe, berikut gambar diagram alir dari pembuatan tepung:



Gambar 1. Proses Pembuatan Tepung Tempe

Setelah pembuatan tepung tempe, tepung kemudian disubstitusikan kepada adonan kulit Wonton. Langkah awal adalah menimbang semua bahan yaitu tepung terigu dan tepung tempe dengan persentase 90% dan 10%, dengan telur, *seasoning*, air, bawang putih, aduk hingga tercampur rata. *Resting* selama 1 jam. Pipihkan adonan menggunakan *rolling pin*, dan pipihkan kembali menggunakan ampia, setelah tipis hingga ketebalan kurang lebih 0,3-0,2 mm, potong dengan ukuran 8 cm x 8 cm.

Membuat isian wonton tempe adalah dengan menghaluskan bahan-bahan seperti ayam, udang, tempe, telur bawang merah, tepung maizena, gula pasir, *salt&pepper*, *beef powder*. Masukkan isian ke dalam kulit, kemudian lipat segitiga, kemudian pertemukan ujung, lalu direkatkan dengan air. Balurkan ke dalam tepung tapioca untuk mencegah lengket. Masak dengan teknik *Deep Frying* sajikan dengan saus Bangkok.

d. Metode Penelitian

Pengembangan produk inovasi ini menggunakan metode RnD atau *Research and Development* (Penelitian dan Pengembangan) metode ini adalah metode yang digunakan untuk menemukan atau menghasilkan desain produk baru, serta menguji keefektifan produk yang telah ada dan dapat mengembangkan dan menciptakan produk yang baru. Dengan model pengembangan 4D. Tahapan model pengembangan *Define*, *Design*, *Development*, dan *Dessiminate* dilakukan untuk dapat menghasilkan produk baru yang kemudian dapat diterima oleh masyarakat.

Pengembangan ini juga dilakukan atas pertimbangan serta masukan dari para ahli di bidang boga, salah satunya yaitu Dosen Boga Universitas Negeri Yogyakarta. 4 tahapan diatas diimplementasikan dengan melalui proses uji coba resep produk yang akan dijadikan sebagai acuan, uji coba resep produk yang dikembangkan berdasarkan resep acuan terpilih, uji validasi produk oleh para ahli, uji kesukaan produk dengan panelis terbatas, serta desiminasi hasil produk inovasi melalui pameran dan pembuatan artikel ilmiah.

e. Analisis

Analisis dilakukan setelah didapatkannya data berupa nilai hasil uji sensoris dari 50 panelis yang tidak berpengalaman, hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana masyarakat menerima produk pengembangan berbahan dasar tempe. Uji sensoris produk Wonton Tempe ini meliputi aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan dari produk pengembangan. Data kemudian diolah menggunakan uji *paired t-test* sehingga dapat diketahui tingkat penerimaan antara produk acuan dan produk pengembangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN (6-14)

Resep Wonton Tempe (WONPE)

a. Tahap *Define*

Tahap *define* adalah tahap pertama yang dilakukan, peneliti mencari literatur, referensi, mulai buku hingga media elektronik, sehingga memperoleh 3 (tiga) resep, yang kemudian akan diberikan kepada panelis dan dosen pembimbing untuk menentukan resep yang dapat dijadikan sebagai acuan dalam pembuatan kulit dan isian wonton. Kemudian masing-masing resep terpilih akan disubsitusi dengan tempe dan tepung tempe.

Berikut 3 resep kulit wonton dan isian wonton yang digunakan untuk menentukan resep acuan, melalui hasil perhitungan nilai dan rerata tertinggi.

Tabel 1. Resep Acuan Kulit Wonton

Bahan (gr)	R1	R	R
		2	3
Tepung terigu protein	50	20	13
sedang	0	0	5
Telur	18	50	10
	0		0
Garam	15	6	4
Penyedap rasa		3	2
Tepung Sagu	15		
Crispy Powder	15		
Air	90	25	70
Baking Powder	4		
Margarine		15	
Bawang putih		30	

Sumber:

R1 : Lanny Soechan, 2021

R2 : Nugroho Utomo, 2019

R2 : Devina Hermawan, 2021

Produk hasil resep diatas kemudian diuji coba oleh dosen pembimbing dan 4 orang panelis. Berikut table rerata hasil uji coba sensoris dari ketiga resep kulit wonton diatas:

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Resep Acuan Kulit Tahap Define

Sifat sensoris	Nilai rerata		
	R1	R2	R3

Bentuk	4,4	4,8	4,6
Ukuran	4,6	4,8	4,8
Warna	4,4	4,6	4,6
Aroma	4,4	4,4	4,2
Rasa	4	4,4	4,2
Tekstur	3,6	4,6	4,4
Keseluruhan	4	4,8	4,6
Standar Deviasi	0,34	0,17	0,22

Hasil tahap define kulit wonton pada table diatas, menunjukkan Resep 2 (R2) dijadikan sebagai acuan resep pembuatan kulit wonton, hal ini berdasarkan pada perbandingan nilai rerata dan karakteristik yang dihasilkan oleh produk kulit wonton.

Tabel 3. Resep Acuan Isian Wonton

Bahan (gr)	R1	R2	R3
Paha ayam fillet	250		25 0
Ayam cincang		250	
Udang		100	50
Bawang merah		15	
Tepung tapioca	45		50
Telur	60	60	60
Bawang putih	15		15
Saus tiram	15		15
Kecap asin	15		15
Minyak wijen	15		15
Daun bawang	80		
Tepung maizena		45	
Garam		2	2
Penyedap rasa	2	4	2
Merica bubuk		2	2
Gula pasir		7,5	
Tepung terigu			20

Sumber:

R1 : Ika Mardatillah, 2024

R2 : Sisca Soewitomo, 2013

R2 : Dapoer Lestari, 2023

Resep diatas kemudian diuji coba oleh dosen pembimbing dan 4 orang panelis. Berikut table rerata hasil uji coba sensoris dari ketiga resep isian wonton diatas:

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Resep Acuan Isian Tahap Define

Sifat sensoris	Nilai rerata
----------------	--------------

	R1	R2	R3
Bentuk	4	4	3,6
Ukuran	3,8	4	3,8
Warna	4,2	4	3,4
Aroma	3,8	4	4
Rasa	3,4	4,2	3,8
Tekstur	3,6	4	3,8
Keseluruhan	3,4	4,4	3,6
Standar	0,29	0,15	0,19
Deviasi			

Hasil tahap define isian wonton pada table diatas, menunjukkan akan menggunakan Resep 2 (R2) sebagai acuan resep pembuatan isian wonton, hal ini berdasarkan pada perbandingan nilai rerata dan karakteristik yang dihasilkan oleh isian wonton.

b. Tahap *Design*

Resep acuan yang telah didapatkan pada tahap *define* kemudian dilanjutkan dengan tahap *design* dengan cara mensubstitusi tempe pada isian wonton dan tepung tempe pada kulit wonton. Presentase tempe yang akan disubstitusikan dalam isian wonton adalah 50%, 75% dan 100% sedangkan presentase tepung tempe yang akan disubstitusikan dalam kulit wonton adalah 10%, 20% dan 30%. Kemudian akan dilakukan validasi kembali dengan memberikan sampel kepada dosen pembimbing dan 5 orang panelis. Tahapan design dalam pembuatan isian dan kulit wonton, disubstitusikan dengan tempe dan tepung tempe, sehingga berikut adalah table; formula yang telah disesuaikan dengan adanya penambahan bahan.

Tabel 5. Formula kulit Wonton Tahap *Design*

Resep Acuan Terpilih	0%	F1 (10% tepung tempe)	F2 (20% tepung tempe)	F3 (30% tepung tempe)
Tepung terigu protein sedang	200	180	160	140
Tepung Tempe	0	20	40	60
Telur	50	50	50	50
Garam	6	5	6	6
Kaldu bubuk	3	3	3	3
Air	25	25	25	25
Margarine	15	15	15	15
Bawang putih	30	30	30	30

Dari hasil penilaian dengan substitusi tepung tempe pada formula kulit wonton didapatkan hasil data pada table di bawah ini:

Tabel 6. Hasil Uji Sensoris Formula Kulit Tahap Design

Sifat sensoris	Nilai rerata			
	Resep acuan terpilih	F1 (10%)	F2 (20%)	F3 (30%)
Bentuk	4,6	4,8	4,8	4,8
Ukuran	4,8	4,8	4,6	4,8
Warna	4,8	4,2	4,2	4,2
Aroma	4,8	4,6	4,4	4,6
Rasa	4,6	4,2	3,8	3,6
Tekstur	4,4	4,6	4,4	3,4
Keseluruhan	4,6	4,4	4,2	3,8
Standar Deviasi	0,15	0,25	0,32	0,58

Dari data diatas rata-rata tertinggi dimiliki F1 atau substitusi tepung tempe sebanyak 10%, Hal ini dikarenakan data uji sensoris yang didapatkan oleh F1, baik dari segi bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, tekstur dan secara keseluruhan lebih banyak mendapatkan nilai positif.

Tabel 7. Formula Isian Wonton Tahap Design

Resep Acuan Terpilih	0%	F1 (50% Tempe)	F2 (75% Tempe)	F3 (100% Tempe)
Ayam cincang	250	125	62,5	
Tempe		125	187,5	250
Udang	100	100	100	100
Bawang merah	15	15	15	15
Telur	60	60	60	60
Tepung maizena	45	45	45	45
Garam	2	2	2	2

Penyedap rasa	4	4	4	4
Merica bubuk	2	2	2	2
Gula pasir	7,5	7,5	7,5	7,5

Dari hasil penilaian dengan substitusi tempe pada formula isian wonton didapatkan hasil data pada table di bawah ini:

Tabel 8. Hasil Uji Sensoris Formula Kulit Tahap Design

Sifat sensoris	Resep acuan terpilih	Nilai rerata		
		F1 (50%)	F2 (75%)	F3 (100%)
Bentuk	4,8	4,8	4,6	4,6
Ukuran	4,8	4,8	4,4	4,4
Warna	4,4	4,2	4	3,8
Aroma	4,4	4,2	4,2	3,6
Rasa	4,4	4,2	3,8	3,2
Tekstur	4,4	4,4	4	3,2
Keseluruhan	4,6	4,4	4	3,4
Standar Deviasi	0,19	0,26	0,27	0,56

Dari data di atas, rata-rata tertinggi dimiliki oleh F1 atau substitusi tempe sebanyak 50%. Nilai rerata dari bentuk, ukuran, warna, rasa, dan tekstur, dan keseluruhan bernilai lebih tinggi, sehingga isian yang digunakan adalah menggunakan substitusi tepung tempe 50%. Dan selanjutnya akan dilanjutkan dengan tahap *develop* atas persetujuan dosen pembimbing.

c. Tahap *Develop*

Tahap ini dilakukan sebanyak dua kali validasi. Teknik penyajian produk inovasi dan produk acuan, kemasan yang digunakan, dan sensoris dari produk merupakan kriteria yang diperhatikan, pada tahap ini.

Validasi pertama produk Wonton Tempe masih terdapat kekurangan pada cara penyajian wonton tempe jika sudah dalam keadaan dingin, serta tempe masih terasa dominan sehingga disarankan untuk menambahkan jamur agar rasa tempe tidak terlalu mendominasi. Sehingga, pada validasi kedua, penyajian produk dalam keadaan tidak terlalu panas dan isian dari wonton ditambahkan dengan jamur kuping, dan membuat rasa tempe sedikit berkurang.

Uji sensoris tahap *ini* dilakukan kepada 2 panelis, yaitu 2 orang dosen UNY. Hasil uji berada pada table dibawah ini:

Tabel 9. Hasil Uji Sensoris Formula Kulit Tahap Design

Sifat sensoris	Nilai rerata
----------------	--------------

	Resep acuan terpilih	Resep pengembangan terpilih
Bentuk	5	5
Ukuran	5	5
Warna	5	5
Aroma	5	5
Rasa	4,5	5
Tekstur	4,5	5
Penyajian	5	5
Kemasan	5	5
Keseluruhan	5	5
Total	44	45

Hasil uji menunjukkan, nilai rata-rata yang dimiliki oleh resep acuan dan pengembangan memiliki perbedaan. Nilai Total rata-rata dari resep acuan adalah 44, sedangkan nilai total rata-rata resep pengembangan adalah 45.

d. Tahap *Disseminate*

Tahap akhir dari pembuatan produk inovasi ini merupakan tahap penyebarluasan produk yang telah dikembangkan dengan tujuan agar dapat dikenal luas oleh masyarakat atau dapat disebut juga sebagai tahap *disseminate*. Produk disebar dan di uji oleh 50 orang panelis tidak berpengalaman, produk yang disebar kemudian di beri nilai pada borang yang telah diberikan, sehingga dapat diketahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk Wonton Tempe. Untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat, data yang diperoleh kemudian diolah menggunakan uji *paired t-test*. Hasil data yang telah diolah disajikan pada table di bawah ini.

Tabel 10. Hasil Uji Tahap *Disseminate*

Sifat sensoris	Produk Acuan	Produk Pengembangan	<i>p-value</i>
Warna	4,26 ± 0,632	4,42 ± 0,609	0,044
Aroma	4,2 ± 0,728	4,34 ± 0,717	0,089
Rasa	4,12 ± 0,848	4,28 ± 0,757	0,145
Tekstur	4,2 ± 0,782	4,16 ± 0,888	0,709
Kemasan	4,44 ± 0,704	4,54 ± 0,734	0,133
Keseluruhan	4,26 ± 0,632	4,4 ± 0,571	0,089

Hasil uji *paired t-test*, yaitu:

Warna: Nilai pValue yang dihasilkan adalah 0,044, yang artinya terdapat perbedaan yang signifikan antara Warna Produk Acuan dan Warna Produk Pengembangan.

Aroma: Nilai pValue yang dihasilkan adalah 0,089, yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara Aroma Produk Acuan dan Aroma Produk Pengembangan.

Rasa: Nilai pValue yang dihasilkan adalah 0,145, yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara Rasa Produk Acuan dan Rasa Produk Pengembangan.

Tekstur: Nilai pValue yang dihasilkan adalah 0,709, yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara Tekstur Produk Acuan dan Tekstur Produk Pengembangan.

Kemasan: Nilai pValue yang dihasilkan adalah 0,133, yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara Kemasan Produk Acuan dan Kemasan Produk Pengembangan.

Keseluruhan: Nilai pValue yang dihasilkan adalah 0,089, yang artinya tidak ada perbedaan antara sifat keseluruhan Produk Acuan dengan Produk Pengembangan.

Maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap produk acuan dan produk pengembangan, hal ini menunjukkan bahwa masyarakat merasa wonton tempe memiliki sensoris yang cukup sama seperti wonton pada umumnya.

Tahap *disseminate* dilakukan pada pagelaran Pameran Inovasi Produk Boga 2024. Peserta pameran berasal dari mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Angkatan 2021. Pengunjung pameran ini merupakan masyarakat umum berjumlah lebih dari 1000 orang, sehingga sejumlah 50 orang pengunjung dijadikan sebagai panelis untuk menguji produk Wonton Tempe.



Gambar 1. Wonton Tempe (WONPE)

Kemasan Produk

Kemasan produk menggunakan Box mika ukuran 10,5 cm x 7,3 cm x 3,5 cm, terdiri atas 2 bagian, dengan bagian alas berwarna coklat, dan bagian tutup berwarna bening (mika ransparant). Pemilihan mika dengan tutup mika transparent dilakukan agar dapat menarik perhatian dan pengunjung mudah melihat produk. Karena kemasan merupakan hal pertama yang dapat memikat

konsumen secara langsung, dan memutuskan konsumen untuk membeli produk, sebab tujuan dari pengemasan yang menarik adalah menciptakan penjualan.

Harga Jual dan BEP

Penetapan harga jual merupakan proses dalam menentukan nilai tukar dari suatu produk dan jasa, dengan mempertimbangkan beberapa faktor internal dan eksternal produksi, sehingga memenuhi tujuan berupa tercapainya tujuan yaitu keuntungan, dengan tetap berdaya saing pada pasar (Supriyono, R. et al).

Resep Acuan Terpilih	FI	Harga satuan	Total biaya
Tepung terigu protein sedang	180	12.000/kg	2.160
Tepung Tempe	20	37.000/250gr	2.960
Telur	110	30.000/kg	3.300
Garam	7	6.000/250gr	168
Kaldu bubuk	7	500/8gr	437
Air	25	1000/220ml	114
Margarine	15	6000/200gr	450
Bawang putih	30	8.500/100gr	2.550
Ayam cincang	125	7000/100gr	8.750
Tempe	125	6000/400 gr	1.875
Udang	100	7000/100gr	7.000
Bawang merah	150	10000/100gr	15.000
Tepung maizena	45	5000/100gr	2.250
Gula pasir	7,5	9000/500gr	135
Merica bubuk	2	500/4gr	250
Total			47.399

Dari perhitungan penggunaan bahan baku per 50 buah diatas, mendapatkan hasil biaya produksi sebesar 47.399. Kemudian akan dilanjutkan dengan menghitung harga jual dengan pengambilan keuntungan 80%, yaitu sebagai berikut

Biaya Produksi/unit = Rp47.399/50

$$\begin{aligned}
 &= \text{Rp}948 \\
 \text{Harga Jual} &= 47.399 + (80\% \times 47.399) \\
 &= 47.399 + 37.919 \\
 &= 85.098/50 \text{ pcs} \\
 &= 1.706/\text{biji} \\
 &= \text{Dibulatkan menjadi Rp}2.000
 \end{aligned}$$

Dari perhitungan harga jual diatas menghasilkan 47.399 untuk 50 buah, sehingga didapatkan harga jual 1.422/buah, dan dibulatkan menjadi 1.500/buah. Langkah selanjutnya adalah melakukan perhitungan *Break Even Point*, guna mengetahui berapa jumlah unit yang harus terjual agar modal kembali. Perhitungan BEP adalah sebagai berikut.

$$\begin{aligned}
 \text{Keuntungan} &= \text{Harga Jual per Kemasan} - \text{Biaya produksi} \\
 &= \text{Rp}2.000 - \text{Rp}948 \\
 &= \text{Rp}748 \\
 \text{BEP} &= \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Keuntungan}} \\
 &= \frac{\text{Rp}47.399}{\text{Rp}748} \\
 &= 63 \text{ buah}
 \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas, harga 1 buah wonton tempe adalah Rp2.000, hal ini dihasilkan dari perhitungan setelah penentuan pengambilan laba sebesar 80%. Untuk mencapai *Break Event Point*, jumlah penjualan Wonton Tempe mencapai 63 buah. Pemasaran Wonton Tempe dapat dilakukan secara online melalui media social dan offline melalui stand bazaar di dekat dengan sekolah atau gedung perkantoran. Sehingga pemasaran wonton ini dapat mencapai target yaitu generasi Z.

KESIMPULAN

Menurut penelitian diatas, Wonton Tempe dengan substitusi kulit dengan tepung tempe sebesar 10%, dan substitusi isian dengan tempe sebesar 50%, yang dikemas menggunakan kemasan box mika ukuran 10,5 cm x 7,3 cm x 3,5 cm, memiliki nilai *p-value* dari segi warna, aroma rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan secara berturut-turut adalah 0,044; 0,089; 0,145; 0,709; 0,133; 0,089.

0,089 dimana keseluruhannya bernilai $> \alpha = 0,05$, yang artinya tidak terdapat perbedaan signifikan terhadap penerimaan masyarakat antara produk wonton ayam dan produk wonton tempe. Minat masyarakat terhadap Wonton Tempe yang hamper sama dibandingkan dengan wonton ayam. Hasil tersebut menunjukkan bahwa Wonton Tempe dapat dijadikan sabagai snack harian generasi Z. dengan harga jual yang tergolong murah yaitu Rp2000/buah dengan BEP unit sebanyak 63 buah.

REFERENSI

- [1] Astuti, M., Meliala, A., Dalais, F. S., & Wahlqvist, M. L. (2023). Tempe: A Traditional Soybean Fermented Food with Potential Health Benefits. *Journal Nutriens Vol. 15(3)*, 681.
- [2] Hermawan, D. (2021, Maret 14). *Bisa TANPA Mesin! Resep KULIT PANGSIT Rebus / Goreng [100% Sukses]*. Retrieved from Youtube: <https://youtu.be/D7UzJG9ZArE?si=gds0DFodxabLl4u->
- [3] Kesehatan, B. P. (2013). *RISET KESEHATAN DASAR*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.

- [4] Khanifah, F. (2018). Analisis Kadar Protein Total pada Tempe Fermentasi dengan Penambal (Ananascomosus (L.) Merr). *Jurnal Nutrisia Vol. 20(1)*, 34-37.
- [5] Lestari, D. (2023, Januari 12). *RESEP PANGSIT GORENG ISI AYAM Renyah dan Praktis [Semua Bahan dan Bumbu Langsung Campur Jadi Satu]*. Retrieved from Youtube: https://youtu.be/SEhUiVLuJGA?si=33Q6NkeBihe_4Q-2
- [6] Lina Agestika, Ratnayani Ratnayani. (2023). Kebiasaan Jajan, Diet Ketat, Indeks Masa Tubuh dan Persepsi BodyImage pada Remaja di Tiga Kecamatan di Depok dan Bogor. *Jurnal Amerta Nutrition Vol. 7 (1)*, 14-19.
- [7] Mardatillah, I. (2024, Januari 19). *RESEP PANGSIT CHILI OIL PEDAS/WONTON CHILI OIL LAYAK JUAL!* Retrieved from Youtube: <https://youtu.be/njvJVGBkfAw?si=5a1PK2Tss-W45Iwd>
- [8] R. Supriyono, S. P. Sari, N. A. Purwanto. (2021). Pengaruh Biaya Produksi dan Harga Jual Terhadap Laba Perusahaan. *Jurnal Akuntansi dan Pajak Vol. 21(2)*, 349-357.
- [9] Soechan, L. (2021). *Hidangan Crispy Favorit Serba Digoreng*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [10] Thresia Dewi Kartini, Nadimin, Agung. (2019). DAYA TERIMA DAN UJI KADAR PROTEIN PADAES KRIM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE. *Jurnal Media Gizi Pangan, Vol. 26 (1)*, 94-104.
- [11] Utomo, N. (2019). PEMBUATAN STIK PANGSIT PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS KELAPA. *Prosiding Temu Teknis Jabatan Fungsional Non Peneliti* (pp. 107-113). Malang: Repositori Kementerian Pertanian.
- [12] Zhang, X. (2021). *Chinese Food: A Cultural Journey*. Beijing: Foreign Language Teaching and Research Press.