

PIE TART DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE YANG DIISI DENGAN *WHITE COKLAT* DAN TABURAN TEMPE CRISPY (*PAIPE*) UNTUK MENINGKATKAN KADAR HEMOGLOBIN PADA REMAJA PUTRI

Aurora Asa Nuputi Andrea¹, Fitri Rahmawati²

¹⁻²Universitas Negeri Yogyakarta

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

ABSTRACT

Pie merupakan hidangan yang termasuk short pastry yang memiliki kulit dengan dominan rasa gurih, namun dapat diisi dengan berbagai bahan manis ataupun gurih, yang mana isian pie ini dapat ditutupi oleh adonan pastry atau hanya memanggang kulit pie tanpa isi. *PAIPE* merupakan sebuah produk pie yang bergizi dan sehat menggunakan substitusi tepung tempe. Penelitian ini bertujuan untuk: 1. menemukan resep produk pie isi *white chocolate* dan taburan tempe crispy dengan substitusi tepung tempe, 2. menentukan penyajian dan kemasan produk pie isi *white chocolate* dan taburan tempe crispy dengan substitusi tepung tempe, 3. mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk pie isi *white chocolate* dan taburan tempe crispy dengan substitusi tepung tempe dan 4. menentukan harga jual dan break-even point produk pie isi *white chocolate* dan taburan tempe crispy dengan substitusi tepung tempe serta 5. menganalisis business model canvas (bmc) produk pie isi *white chocolate* dan taburan tempe crispy dengan substitusi tepung tempe. Metode penelitian yang digunakan dalam produk ini adalah *Research and Development* (R&D) dengan menggunakan model 4D terdiri dari 4 tahap yaitu *Define, Design, Develop, dan Disseminate*. Pembuatan produk *PAIPE* menggunakan tahapan uji coba resep produk acuan, uji coba resep produk pengembangan, uji validasi produk oleh *expert*, uji tingkat kesukaan produk dengan panelis skala terbatas, serta didiseminasikan melalui pameran. Analisis data diperoleh dari uji sensoris dengan 50 orang panelis lalu diuji menggunakan uji *paired t-test* untuk mengetahui adanya tingkat perbedaan daya terima antara produk acuan dan produk pengembangan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: 1) resep produk *PAIPE* yang tepat dengan substitusi tepung tempe sebesar 30% dari bahan utamanya yaitu terigu, 2) kemasan produk menggunakan plastik OPP sebagai kemasan primer yang diikat menggunakan tali kawat juga diberi label dan plastik berwarna sebagai kemasan sekunder, 3) daya terima masyarakat terhadap produk *PAIPE* ditunjukkan dengan penilaian uji sensoris dan hasil analisis uji *paired t-test*. Nilai *p-value* dapat dilihat melalui parameter sensoris yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan (overall) secara berturut-turut semua bernilai sama yaitu $< .001$ dimana seluruhnya bernilai $< \alpha = 0,05$ yang berarti terdapat perbedaan signifikan sehingga penerimaan masyarakat terhadap pie dengan substitusi tepung tempe yang lebih tinggi dibandingkan pie dengan tepung terigu biasa, dan 4) harga jual *PAIPE* sebesar Rp.2.500/pcs dengan BEP unit sebanyak 23 pcs.

Keywords: *Tempe, Tepung Tempe, Pie, Pie Tempe*

PENDAHULUAN

Pie merupakan hidangan yang termasuk short pastry yang memiliki kulit dengan dominan rasa gurih, namun dapat diisi dengan berbagai bahan manis ataupun gurih, yang mana isian pie ini dapat ditutupi oleh adonan pastry atau hanya memanggang kulit pie tanpa isi saja, lalu setelah kulit pie matang baru diisi dengan bahan isian (Sudewi, 2016). Pie juga dapat diartikan sebagai hasil adonan pastry yang diberi

isi yang dijadikan sebagai bagian luar atau permukaan kue. Pie ini terdiri dari dua bagian, yaitu kulit dan isian. Pada awal terciptanya pie, pie hanya diisi oleh bahan isian dari buah-buahan, sayur, selai dan vla.

Tepung tempe merupakan hasil penggilingan halus yang dibuat dari tempe dengan formula yang kemudian ditambahkan dengan bahan pendukung lainnya dan hasil akhirnya berupa bubuk setelah melewati proses penggilingan. Berdasarkan dari hasil penelitian

(Andi, 2012) menyatakan bahwa pembuatan tepung formula tempe masih memiliki nilai gizi yang dapat dijadikan alternatif bahan baku pembuatan produk makanan selain tepung terigu. Pada biasanya, tempe dijadikan tepung dimaksudkan agar dapat membuat masa simpan tempe lebih lama serta dapat digunakan sebagai bahan utama pengganti tepung terigu pada produk-produk pangan yang pengolahannya menggunakan tepung terigu. Berdasarkan nilai gizi pada tepung tempe, tepung tempe kedelai mengandung nilai gizi cukup tinggi sebagai sumber karbohidrat, protein, vitamin dan mineral (Santoso, 1995). Kemudian, menurut (Susianto, 2011) tepung tempe memiliki serat kasar sebesar 3,4%. Lalu, menurut penelitian (Banobe, 2019) penambahan tepung tempe sekitar 70% memiliki total antioksidan sebesar 78,34%. Dan berdasarkan penelitian (Marulitua, 2013), pada tiap 100g tepung tempe mengandung protein sekitar 46,10g. Selain itu, tepung tempe juga mengandung beberapa unsur yang diperlukan oleh tubuh diantaranya fosfor, zat besi dan kalsium serta memiliki kandungan antioksidan yaitu isoflavin dari bahan utamanya yaitu kedelai (Mansur, 2019).

Hemoglobin merupakan suatu protein yang terdapat pada sel darah merah (eritrosit) dan memiliki peran yang penting dalam proses transportasi oksigen di dalam darah yang berfungsi sebagai pengangkut oksigen, karbondioksida dan proton dari dalam tubuh (Bastiansyah, 2018). Hemoglobin ini berfungsi untuk membawa oksigen dari paru-paru ke dalam jaringan dan karbondioksida dari jaringan ke paru-paru. Fungsi hemoglobin juga tergantung pada jumlah hemoglobin yang terkandung dalam sel darah merah (Roger, 2002). Hemoglobin dapat dikatakan memiliki kadar yang normal jika umur 5-11 tahun sebanyak < 11,5 g/dL, umur 12-14 tahun sebanyak < 12,0 g/dL (Organization, 2001). Dan untuk perempuan diatas 15 tahun sebanyak > 12,0 g/dL serta untuk laki-laki > 13,0 g/dL (Norsiah, 2015).

Tepung tempe yang digunakan sebagai substitusi pada tepung terigu juga dapat

membantu meningkatkan kadar hemoglobin khususnya pada remaja putri karena bahan utama tepung tempe terbuat dari tempe yang dimana kedelai didalamnya memiliki kadar zat besi, folat dan vitamin B12 yang berfungsi secara fisiologis dapat meningkatkan kadar hemoglobin khususnya pada remaja putri. Dengan kata lain, mengkonsumsi tempe dapat menurunkan risiko penyakit anemia. Dengan isian *white chocolate* dan taburan tempe *crispy* akan menjadi solusi bagi remaja putri yang tidak menyukai hidangan dari sayur maupun buah dan lebih menyukai hidangan pastry, kue dan camilan lainnya sebagai bahan pendukung.

Melalui penelitian ini, kami berharap dapat memberikan solusi inovatif dalam menghadapi tantangan konsumsi makanan sehat untuk meningkatkan kadar hemoglobin pada remaja putri yang lebih menyukai produk olahan kekinian, seperti pastry, cake dan camilan lainnya daripada hidangan ari sayu ataupun buah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan pie tart dengan substitusi tepung tempe, dengan tujuan khusus: 1) Menemukan resep produk pie isi *white chocolate* dan taburan tempe *crispy* dengan substitusi tepung tempe. 2) Menentukan penyajian dan kemasan produk pie isi *white chocolate* dan taburan tempe *crispy* dengan substitusi tepung tempe. 3) Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk pie isi *white chocolate* dan taburan tempe *crispy* dengan substitusi tepung tempe 4) Menentukan harga jual dan break-even point produk pie isi *white chocolate* dan taburan tempe *crispy* dengan substitusi tepung tempe. 5) Menganalisis business model canvas (BMC) produk pie isi *white chocolate* dan taburan tempe *crispy* dengan substitusi tepung tempe.

METODE

a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam

penelitian ini yaitu tepung terigu,
tepung tempe, margarine, telur dan
gula halus. Dengan

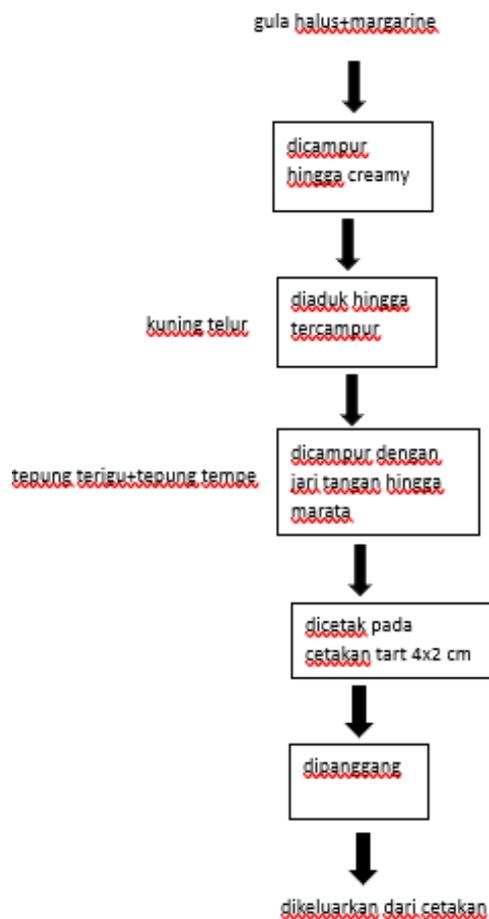
bahan isian yaitu tempe, coklat putih dan susu uht.

b. Alat

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu bowl *stainlesssteel*, sendok *stainlesssteel*, oven, cetakan tart 4x2 dan loyang persegi.

c. Proses Pembuatan

Proses pembuatan kulit PIE yaitu



Gambar 1. Proses Pembuatan Kulit PIE

Setelah pembuatan kulit PIE, dilakukan pembuatan isian PIE yaitu *white chocolate* dengan taburan tempe *crispy*. Kemudian, isian tersebut diisikan di dalam kulit tart PIE.

d. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan penulis adalah menggunakan metode Research and Development (R&D). Metode R&D yang dimaksudkan memiliki arti suatu cara untuk mengembangkan suatu produk yang baru ataupun menyempurnakan produk yang sudah ada sebelumnya dan dapat dipertanggungjawabkan. Menurut pendapat (Sugiyono, 2012) R & D merupakan salah satu metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan dan mengembangkan produk tertentu dengan menguji keefektifan produk tersebut. Pada dasarnya R&D merupakan metode penelitian dengan membuat dan menghasilkan produk tertentu dengan dilakukan uji efektifitas dari produk yang dihasilkan.

Metode *Research and Development* ini disertai dengan mode pengembangan yaitu 4D (*Define, Design, Develop dan Dessiminate*) :

1. *Define* :

Tahap define merupakan tahap dimana dilakukan kegiatan analisis kebutuhan pengembangan dan syarat-syarat pengembangan produk yang sesuai dengan kebutuhan. Tahap define digunakan untuk mencari acuan atau dasar sebelum dilakukan pengembangan. Pada tahap ini, penulis mencari 3 sumber resep acuan yang akan dinilai oleh panelis untuk mendapatkan 1 resep acuan yang paling diminati.

2. *Design* :

Pada tahap design dilakukan pengembangan dari produk define untuk menemukan substitusi dari bahan pembuatan produk yang telah direncanakan dan dibuat pada tahap define. Pada tahap ini, penulis melakukan substitusi dari bahan

utama pembuatan produk yaitu tepung terigu menjadi tepung tempe dengan besar substitusi 30%, 40% dan 50% untuk mendapatkan besar substitusi yang

paling diminati berdasarkan penilaian panelis.

3. *Develop* :

Tahap ini sudah mendapat hasil yang terbaik dari pengujian tahap design dan pada tahap ini sudah dilakukan uji validasi dari masyarakat. Pada tahap ini, penulis melakukan uji pembuatan produk yang bahan utamanya telah di substitusi dengan tepung tempe dengan besar persen sesuai dengan hasil uji sensoris yang terbaik menurut panelis pada tahap design. Selain itu, penulis juga sudah melakukan pengemasan yang sesuai dengan produk juga menentukan HPP, BEP dan BMC.

4. *Dissiminate* :

Tahap ini merupakan tahap dimana dilakukan penyebarluasan terhadap produk yang sudah ditetapkan pada tahap develop. Tujuan utama tahap ini adalah untuk menyebarluaskan produk penelitian agar dapat dimanfaatkan oleh pihak yang membutuhkan sesuai sasaran dan juga dapat dikenali masyarakat. Pada tahap ini, penulis melakukan tahap akhir dengan mempromosikan produk PIE dengan substitusi tepung tempe dengan isian *white chocolate* dan taburan tempe *crispy*.

e. Analisis

Analisis yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji sensoris yang dilakukan oleh 50 panelis tidak berpengalaman atau tidak terlatih yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan di masyarakat luas.

Uji sensoris terhadap produk *PAIPE* dapat dilihat dari parameter sensoris yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan (overall). Data yang diperoleh dari uji sensoris lalu diuji menggunakan uji

paired t-test untuk mengetahui adanya tingkat perbedaan kesukaan antara produk acuan dan produk pengembangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap *Define*

Pada tahap ini dilakukan dengan mencari 3 resep acuan atau resep dasar dari 3 sumber yang dapat dipertanggung jawabkan. Setelah mendapatkan resep acuan tersebut, maka langsung dilakukan pembuatan produk dari ke-3 resep tersebut. Kemudian, hasil dari produk tersebut dinilai oleh panelis melalui boring yang dibagikan.

Berikut pemaparan dari 3 (tiga) resep acuan yang digunakan pada tahap *define* ini.

Table 1. Resep PIE Tahap Define

Nama Bahan	R1	R2	R3
Tepung terigu	250 gr	250 gr	175 gr
Margarine/Mentega	125 gr	100 gr	50 gr
Butter	-	-	50 gr
Telur	-	2 btr	1 btr
Air	65 ml	-	-
Gula halus	15 gr	20 gr	½ sdm
Garam	5 gr	-	-

Ketiga resep acuan di atas sudah diuji coba oleh dosen pembimbing. Adapun hasil uji sensoris ketiga resep disajikan pada tabel berikut:

Parameter Sensoris	Nilai Rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	3,8	4	3,8
Ukuran	3,8	4,2	4
Warna	3,5	4	3,5
Aroma	4,2	4,2	4
Rasa	4	4,2	4
Tekstur	3,8	4	3,6
Keseluruhan	4	4,2	4
Rerata	3,87	4,11	3,84
Standar deviasi	0,22	0,11	0,21

Table 2. Hasil Uji Sensoris Resep Tahap Define

Dengan hasil tahap *define* pada tabel di atas, maka diambil keputusan bahwa dalam penelitian ini akan menggunakan resep acuan 2 (R2) sebagai resep yang digunakan untuk tahap selanjutnya karena tingkat kesukaan para panelis berdasarkan parameter sensorisnya menghasilkan nilai yang paling tinggi.

2. Tahap *Design*

Pada tahap *design*, dilakukan substitusi dari bahan utama pembuatan produk. Substitusi dilakukan setelah mendapatkan resep yang terbaik menurut pandangan panelis terhadap 3 resep acuan yang dipilih pada tahap *define*. Setelah mendapatkan resep acuan tersebut, maka dilakukan substitusi penggunaan tepung tempe dengan besar persennya 30%, 40% dan 50% terhadap tepung terigu. Kemudian, dilakukan kembali penilaian panelis dengan menggunakan lembar borang terhadap besar persenan substitusi yang paling baik.

Berikut beberapa tahapan *design* yang telah dilalui dalam menemukan presentase yang tepat untuk PIE dengan substitusi tepung tempe :

Table 3. Resep PIE Tahap Design

No	Nama Bahan	Resep Acuan	F I	F II	F III
			30%	40%	50%
1	Tepung terigu (g)	250	175	150	125
2	Tepung tempe (g)	-	75	100	125
3	Margarine (g)	100	100	100	100
4	Telur (butir)	2	2	2	2
5	Gula halus (g)	20	20	20	20

Berdasarkan hasil uji coba pada substitusi tepung tempe sebesar 30% (F1), 40% (F2), dan 50% (F3), didapatkan hasil yang disajikan dalam tabel sebagai berikut:

Table 4. Hasil Uji Sensoris Tahap Design

Sifat Sensoris	Resep acuan terpilih	Nilai Rerata		
		F1	F2	F3
Bentuk	4	4	4	4
Ukuran	4,2	4,2	4,2	4,2
Warna	4,2	4	3,6	3
Aroma	4,2	4	3,8	3
Rasa	4,2	3,8	3,6	3
Tekstur	4	4	4	4
Keseluruhan	4,2	4	3,8	3
Rerata	4,14	4,11	3,85	3,45
Standar deviasi	0,09	0,10	0,22	0,57

Dengan hasil tahap *design* pada tabel di atas, maka diambil keputusan bahwa dalam penelitian ini akan menggunakan resep pengembang 1 (R1) sebagai resep yang digunakan untuk dikembangkan, karena tingkat kesukaan para panelis berdasarkan parameter sensorisnya menghasilkan nilai yang paling tinggi.

3. Tahap *Develop*

Tujuan yang pertama pada tahap ini adalah untuk menentukan penyajian, seperti garnish, plating ataupun packaging pada produk yang telah disubstitusi dengan besar persenan yang telah dipilih oleh panelis pada tahap design. Pada tahap ini, setelah dilakukan pengembangan dengan cara diberi garnish, konsep plating dan packaging pada produk substitusi dilakukan kembali pengujian dengan uji validasi oleh panelis dengan

1 produk acuan yang terpilih dan 1 produk hasil substitusi yang terpilih.

Tujuan yang kedua yaitu dihitungnya harga jual produk yang sesuai dengan harga variabel dan harga tetap dari pengeluaran yang dibutuhkan dalam pembuatan produk. Kemudian, ditentukan pula jumlah Break Event Point untuk mengetahui jumlah titik impas produk tersebut. Selain itu, disusunlah pula Bussines Model Canvas sebagai acuan target penjualan mulai dari sasaran konsumen, kelebihan produk, manfaat produk, dll.

Uji sensoris tahap develop dilakukan kepada 3 orang panelis, yaitu 2 orang dosen dan 1 orang dari industri. Hasil uji sensoris disajikan pada tabel berikut:

Table 5. Hasil Uji Sensoris Tahap Develop

Sifat Sensoris	Nilai Rerata	
	Resep acuan terpilih	Resep pengembangan terpilih
Bentuk	4,6	4,6
Ukuran	4,6	4,6
Warna	4,2	4,6
Aroma	4,2	4,2
Rasa	4	4
Tekstur	4,2	4,6
Penyajian	4	4
Kemasan	3,8	4
Keseluruhan	4,2	4,6
Total	4,2	4,3

4. Tahap *Disseminate*

Tujuan tahap disseminate untuk mengetahui tingkat penerimaan produk acuan dan produk pengembangan pada skala luas dengan dilakukan uji tingkat kesukaan produk acuan dan produk pengembangan dengan 50 panelis tidak terlatih (masyarakat umum/target konsumen). Setelah didapatkannya hasil pengujian tingkat kesukaan, maka dilanjutkan dengan perhitungan uji-t untuk mengetahui adanya perbedaan tingkat kesukaan produk acuan dan produk pengembangan terpilih.

Menurut (Sugiyono S. d., 2021) uji-t merupakan cara untuk mengetahui masing-masing koefisien regresi variabel bebas apakah mempunyai pengaruh yang bermakna atau tidak bermakna terhadap variabel terikat.

Selanjutnya, dilakukan Pemotretan bahan baku, produk acuan dan pengembangan, pameran Inovasi Produk Boga dan penyusunan booklet Inovasi produk Boga serta penyusunan artikel ilmiah dari Inovasi Produk Boga yang akan dipresentasikan dan dimuat di prosiding seminar nasional/internasional seperti Seminar Nasional PTBB.tingkat

penerimaan di masyarakat.

Hasil uji panelis dengan uji *paired t-test*

disajikan dalam tabel berikut ini :

Table 6. Hasil Uji Tahap Disseminate

Sifat sensoris	Produk Acuan		Produk Pengembangan		p-value
Warna	4,436364 ±	0,63139	4,527273 ±	0,572666	< .001
Aroma	4,327273 ±	0,639865	4,363636 ±	0,588898	< .001
Rasa	4,218182 ±	0,737637	4,272727 ±	0,622258	< .001
Tekstur	4,327273 ±	0,66818	4,436364 ±	0,601345	< .001
Keseluruhan	4,418182 ±	0,56735	4,490909 ±	0,504525	< .001

Hasil uji *paired t-test* diatas menunjukkan nilai *p-value* dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan semuanya bernilai $< .001$ dimana seluruhnya bernilai $< \alpha = 0,05$ (kurang dari alpha). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan. Hal ini menunjukkan minat masyarakat terhadap *PIE* dengan substitusi tepung tempe yang lebih tinggi dibandingkan *PIE* dengan tepung terigu biasa berdasarkan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.



Gambar 2. PAIPE



KEMASAN PRODUK

Menurut (Kottler, 2012) pengemasan merupakan segala sesuatu yang mencakup semua kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau pembungkus suatu produk atau barang. Kemasan juga memiliki ciri lain seperti, warna, bentuk, bahan teks dan tanda merek.

Kemasan produk PAIPE menggunakan opp yang diikat dengan tali kawat dan diberi label.



Gambar 3. Kemasan PAIPE



HARGA JUAL DAN BEP

Menurut (Mulyadi, 2013) harga jual merupakan besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen pada suatu produk yang dihitung dari biaya produk ditambah biaya non-produksi dan laba yang diharapkan. Harga jual produk PAIPE adalah Rp. 2.500/pcs dengan mark-up sebesar 40%.

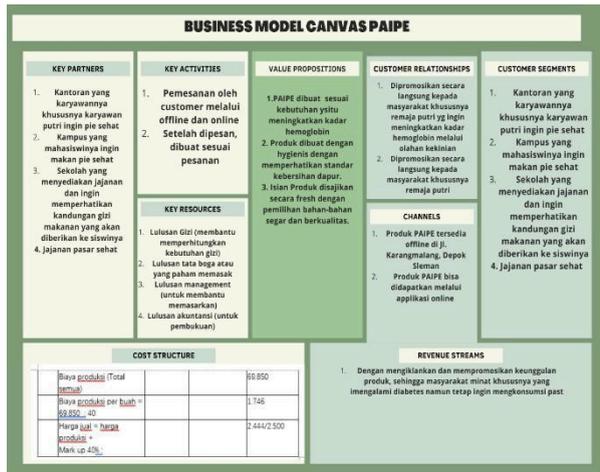
Sedangkan, Break Even Point adalah suatu keadaan dimana suatu perusahaan tidak mendapatkan suatu keuntungan maupun kerugian dalam menjalankan usahanya atau dapat dikatakan pengeluaran sama dengan hasil penjualan yang di dapatkan oleh perusahaan (Munawir, 2007). BEP produk PAIPE yaitu terdapat pada 23 pcs.

BUSSINES MODEL CANVAS (BMC)

Business Model Canvas (BMC) dapat diartikan sebagai salah satu alat strategi yang membantu kita untuk melihat konsep bisnis yang akan kita jalankan menjadi 9 bagian atau key yang dituangkan dalam satu lembar kanvas yang mencakup analisis strategi perusahaan secara internal maupun eksternal perusahaan (Osterwalder, 2012). 9 bagian atau key yang dimaksud berisi *Customer Segments, Value Proposition, Customer Relationship, Channel, Revenue Stream,*

*Key Resource, Key Activities, Key
Partnership, Dan Cost Structure.*

BMC produk PAIPE sebagai berikut :



Gambar 4. BMC PAIPE

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian, Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: 1) resep produk *PAIPE* yang tepat dengan substitusi tepung tempe sebesar 30% dari bahan utamanya yaitu terigu, 2) kemasan produk menggunakan plastik OPP sebagai kemasan primer yang diikat menggunakan tali kawat juga diberi label dan plastik berwarna sebagai kemasan sekunder, 3) daya terima masyarakat terhadap produk *PAIPE* ditunjukkan dengan penilaian uji sensoris dan hasil analisis uji paired t-test. Nilai p-value dapat dilihat melalui parameter sensoris yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan (overall) secara berturut-turut semua bernilai sama yaitu $< .001$ dimana seluruhnya bernilai $< \alpha = 0,05$ yang berarti terdapat perbedaan signifikan sehingga penerimaan masyarakat terhadap pie dengan substitusi tepung tempe yang lebih tinggi dibandingkan pie dengan tepung terigu biasa, dan 4) harga jual *PAIPE* sebesar Rp.2.500/pcs dengan BEP unit sebanyak 23 pcs.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, A. (2019). Perumusan Strategi Business Model Canvas (BMC) pada Perusahaan Sandal Toyosima Singosari
- Alimah, S. (2017). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAPE KETAN DAN JUMLAH SHORTENING

TERHADAP HASIL JADI PIE . e-Jurnal Boga, 109-116.

- Asbur, Y. (2021). Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka*, 183-192.
- Ayu, Y. A. (2022). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE TERHADAP . *JURNAL AGROINDUSTRI BERKELANJUTAN*, VOL 1 NO 2.
- Dendi Gusnadi, d. (2021). UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBAGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG . Vol 12.
- Fitriani, C. (2023). Karakteristik Kimia dan Sensori Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Mocaf . *Jurnal ArgoIndustri Halal*, VOL 9 NO 1.
- IGisslene, W. (2018). *a Professional Cooking* .
- Indrawati, I. (2020). Pengaruh Konsumsi Tempe terhadap Kadar Gula darah pada Penderita Diabetes. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, VOL 9 NO 1.
- Made Astawan, d. (2016). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG TEMPE KECAMBAH KEDELAI. *Jurnal Gizi Pangan*.
- Oktavina Permatasari, d. (2022). SOSIALISASI MANFAAT TEMPE DAN PELATIHAN PENGOLAHAN TEMPE MENJADI TEMPE SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU . *JURNAL KREATIVITAS PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)*.
- Priskila Manuho, d. (2021). ANALISIS BREAK EVEN POINT (BEP). *Jurnal Ipteks Akuntansi bagi Masyarakat*, Vol 5 NO 1.