

PEMANFAATAN TEMPE KEDELAI DALAM PEMBUATAN PASTA *FETTUCCINE SAUS BOLOGNESE IKAN GABUS*

Anna Dita Pertiwi¹⁾ Kokom Komariah,²⁾

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : annagita99@gmail.com,¹⁾ kokom@uny.ac.id²⁾

ABSTRACT

Tempe kedelai adalah produk fermentasi dari kacang kedelai yang merupakan makanan asli Indonesia. Mikroba yang berperan dalam pembuatan tempe merupakan kultur campuran yang kompleks, yaitu kapang, kamir, bakteri asam laktat dan beberapa jenis bakteri lainnya. *Fettuccine* sejenis pasta yang populer dalam masakan Italia. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep dan daya terima masyarakat pada *Pasta Fettuccine* tempe Saus *Bolognese* Ikan Gabus. Jenis penelitian yang digunakan adalah Research and Development dengan model 4D yaitu *define, design, develop*, dan *disseminate*. Validasi menggunakan ekspert judgment, Uji coba terbatas dilakukan pada mahasiswa pendidikan Teknik Boga sebanyak 30 panelis dan uji coba luas dilakukan pada pengunjung pameran proyek akhir sebanyak 50 panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pasta *Fettuccine* Saus *Bolognese* Ikan Gabus dapat di terima masyarakat dengan baik.

Kata Kunci: *Fettuccine*, tempe, ikan gabus

