

PENGOLAHAN KARATE (KARIPAP/*CURRY PUFF* TEMPE) SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN MINAT MASYARAKAT INDONESIA TERUTAMA GENERASI Z DALAM MENGONSUMSI TEMPE

Fatimah Azzahra Saragih¹, Prof. Dr. Dra. Marwanti, M.Pd²

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : fatimah41ft.2021@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Tempe, sebagai salah satu produk fermentasi kedelai yang kaya akan protein dan gizi, masih kurang diminati oleh generasi muda Indonesia, khususnya Generasi Z. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan minat konsumsi tempe di kalangan Generasi Z melalui inovasi produk makanan olahan yang lebih menarik, yaitu Karate (*Karipap/ Curry Puff* Tempe). Metode penelitian yang digunakan meliputi metode R&D (*research and development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Karate memiliki potensi yang tinggi untuk diterima oleh Generasi Z, karena inovasi ini menggabungkan cita rasa modern dengan nilai gizi tradisional tempe. Peningkatan minat terhadap Karate diindikasikan melalui respon positif terhadap rasa, tekstur, dan presentasi produk. Dengan demikian, inovasi produk ini dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan konsumsi tempe di kalangan Generasi Z dan mendukung pola makan yang lebih sehat di masyarakat Indonesia.

Kata Kunci : Tempe, *Puff Pastry*, Inovasi, Generasi Z

PENDAHULUAN

Di Indonesia, penggunaan kedelai berfokus pada konsumsi tempe dan tahu yang merupakan bagian dari menu makanan. Mayoritas masyarakat Indonesia lebih suka mengonsumsi kedelai dalam bentuk olahan seperti tempe, tahu, tauco, oncom, dan kecap. Dikatakan bahwa konsumsi tempe rata-rata per orang dalam per tahun di Indonesia sebesar 6,99 kg (Setyawan & Huda, 2022).

Tempe merupakan panganan yang lazim dikonsumsi oleh penduduk Indonesia. Selain mengandung banyak nutrisi, produk tempe memiliki pasar yang besar, sehingga industri tempe tumbuh dan berkembang dengan mudah di mana saja, meskipun sebagian besar dalam skala kecil (rumah tangga). Penjualan produk tempe pun umumnya bersifat langsung dikirim ke pasar-pasar tradisional setempat. Meski demikian, pada saat ini produk tempe sudah

banyak yang menembus pasar swalayan, dan pasar modern lainnya. Bahkan sudah ada yang mengeksport tempe ke luar negeri dan membuka cabang produksi dan pemasaran di sana. Tempe dibuat dari fermentasi biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kacang *Rhizopus*. Sediaan fermentasi ini secara umum dikenal sebagai “ragi tempe”. Tempe kaya akan serat pangan, kalsium, vitamin B, dan zat besi. Berbagai macam kandungan dalam tempe mempunyai nilai obat, seperti antibiotika untuk menyembuhkan infeksi dan antioksidan pencegah penyakit degeneratif (Setiawan et al., 2020).

Namun, olahan tempe yang umumnya diketahui masyarakat hanyalah sebatas tempe goreng, tempe mendoan, tempe bakar, dan lainnya. Hal itu menjadi salah satu faktor yang membuat tempe dipandang sebelah mata oleh konsumen atau kalangan masyarakat. Dalam tema “Tempe for Gen Z” ini terdapat alasan

yang diperkirakan menjadi penyebab rendahnya minat gen z dalam mengonsumsi tempe. Perubahan gaya hidup salah satunya menjadi penyebab gen z cenderung lebih menyukai makanan cepat saji ataupun makanan modern, sehingga butuh inovasi atau perubahan dalam pengolahan tempe agar membuat gen z menjadi tertarik. Saat ini tidak sedikit ditemui berbagai jenis makanan dengan variasi yang inovatif. Hal ini dapat dilihat dengan menjamurnya bisnis makanan dan minuman yang diberi inovasi-inovasi terbaru yang mengikuti perkembangan zaman. Salah satu makanan yang dapat diinovasikan ialah gorengan. Gorengan merupakan makanan yang banyak dicari atau digemari oleh masyarakat Indonesia. Selain proses produksi yang mudah bahan-bahannya juga lebih mudah untuk didapatkan.

Karipap atau *Curry Puff* merupakan salah satu jenis snack atau gorengan yang berasal dari Malaysia. Hidangan ini terdiri dari adonan yang di gulung dan diisi dengan campuran daging atau sayuran yang diolah dengan bumbu kari. Hidangan ini juga kerap kali disebut dengan pastel Singapura sebagai nama lainnya. Karipap adalah salah satu hidangan populer yang dapat ditemukan di banyak Negara Asia Tenggara seperti Singapura, Malaysia, Thailand, dan termasuk Indonesia (*BAB I BAB I*, n.d.).

Melihat kepopuleran karipap sebagai kudapan yang digemari oleh berbagai kalangan, penulis terinspirasi untuk menciptakan inovasi produk olahan tempe yang menggugah selera. Tempe fresh yang diolah dalam kulit *puff*, dilengkapi dengan isian sayur yang dimasak dengan bumbu kari, diharapkan bisa menjadi pilihan baru yang menarik bagi masyarakat Indonesia. Produk ini dirancang agar sesuai dengan selera lokal dan memiliki tampilan yang menarik, sekaligus bertujuan untuk meningkatkan tingkat konsumsi tempe, terutama di kalangan Gen Z.

Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Menentukan resep produk *Curry Puff* Tempe; (2) Menentukan penyajian dan kemasan untuk produk *Curry Puff* Tempe; (3) Menentukan tingkat kesukaan dikalangan masyarakat (terutama gen z) terhadap produk *Curry Puff* Tempe.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode R&D (*research and development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*). R&D merupakan tahap awal dan tahap eksplorasi dengan melakukan riset dan pengembangan serta pengujian pada suatu produk dan layanan untuk mengetahui seberapa efektif bagi perusahaan, sesuai dengan bidang kerja perusahaan tersebut (Aurelia, 2023).

Model 4D diperkenalkan oleh Thiagerajan pada 1974. Melihat dari pemberian nama model ini, tampak jelas bahwa dalam penelitian pengembangan dengan model 4D menggunakan 4 langkah utama yakni *Define, Design, Development, Dessiminate*.

1. *Define*

Memiliki makna melakukan identifikasi, menganalisis kondisi atau mengenali permasalahan yang harus dipecahkan atau situasi yang mendinging kegiatan pengembangan.

2. *Design*

Tahap selanjutnya yakni *design*, merupakan kegiatan perencanaan, membuat rancangan atau tindakan untuk menyelesaikan permasalahan ataupun menjawab tantangan atas realitas yang dihadapi.

3. *Develop*

Develop merupakan upaya mewujudkan rancangan, menguji coba rancangan atau produk yang sudah dibuat,

penyempurnaan dan pengujian dari hasil yang didapat.

4. *Dessiminate*

Tahap terakhir ialah penyebarluasan atas hasil pengembangan yang telah dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. *Define*

Pada tahap awal ini peneliti mencari tiga resep sebagai acuan yang akan diuji untuk mendapatkan satu resep ntuk digunakan sebagai kontrol untu produk pengembangan selanjutnya.

No	Bahan	R1	R2	R2
Puff Pastry				
1	Tepung terigu	500 gr	190 gr	500 gr
2	Margarin	75 gr	100 gr	25 gr
3	Minyak goreng	40 gr	-	-
4	Garam	½ sdm	½ sdt	Sck
5	Gula	25 gr	½ sdt	
6	Air dingin	150 ml	40 ml	250 ml
7	Telur	-	-	1 btr
8	<i>Butter</i>	-	-	25 gr
9	Lemak/korsvet (<i>for roll in</i>)	-	-	200 gr
Isian Kari				
1	Margarin	1 sdm	-	1 sdm
2	<i>Onion</i>	½ buah	½ buah	½ buah
3	Daging sapi cincang	-	-	100 gr
4	Bumbu kare basah	1 sdm	1 ½ sdm	2 sdm
5	Tepung terigu	-	-	2 sdm
6	Santan kental	-	-	150 ml
7	Kentang	2 buah	100 gr	½ buah sedan g

8	Wortel	2 buah	-	½ buah kecil
9	Kacang polong	-	-	1 sdm
10	Seledri	-	-	1 btg
11	Garam, gula, lada	Sck	Sck	sck
12	Bawang putih	1 siung	4-5 siung	-
13	Air	-	Sck	-
14	Paprika powder	-	½ sdm	-
15	Daun salam	-	1 lembar	
16	Daging ayam potong kecil	-	200 gr	-
17	Minyak goreng	-	3 sdm	-

Sumber resep :

- 1) *Curry Puff* aka Pastel Singapura aka Karipap Pusing (*Step by Step*) [internet]
- 2) Membuat *Curry Puff* Renyah | Resep Pastel Isi Kari [youtube]
- 3) *Curry Puff Pastry* [jobsheet]

Adapun hasil dari penilaian dosen terhadap ketiga resep acuan tersebut ialah sebagai berikut :

Parameter Sensoris	Sampel		
	R1 (A)	R2 (B)	R3 (C)
Bentuk	3	2	2
Ukuran	4	3	3
Warna	4	3	2
Aroma	3	4	3
Rasa	2	4	3
Tekstur	3	3	3
Sifat Keseluruhan (overall)	4	3	3

Dari ketiga resep yang diuji, dipilih satu resep yang terbaik yaitu R1 dari internet website cookpad.

2. *Design*

Pada tahap ini, produk sudah mulai dirancang berdasarkan resep acuan yang terpilih. Tahap pengembangan yang dilakukan yaitu dengan menggantikan

sedikit kandungan tepung terigu dengan tempe fresh yang telah dihaluskan. Adapun resep pengembangannya sebagai berikut :

*uji *design* tahap 1

No	Bahan	Acuan	Pengembangan		
			R1	F1 (25 %)	F2 (35 %)
1	Tepung terigu (gr)	375	281	244	206
2	Temp e Fresh (gr)	-	94	131	169
3	Minyak Goreng (ml)	40	40	40	40
4	Garam (gr)	5	5	5	5
5	Gula Pasir (gr)	25	25	25	25
6	Air dingin	150	110	100	90

*uji *design* tahap 2

No	Bahan	Acuan	Pengembangan		
			R1	F1 (45 %)	F2 (55 %)
1	Tepung terigu (gr)	375	206	169	131
2	Temp e Fresh (gr)	-	169	26	244
3	Minyak Goreng (ml)	40	40	40	40
4	Garam (gr)	5	5	5	5

5	Gula Pasir (gr)	25	25	25	25
6	Air dingin	150	90	80	70

Adapun hasil dari penilaian dosen terhadap resep pengembangan tersebut ialah sebagai berikut :

Parameter sensoris	Produk acuan	Produk pengembangan		
		25 %	35 %	45 %
Bentuk	3	3	3	3
Ukuran	3	3	3	3
Warna	4	2	4	4
Aroma	4	3	4	4
Rasa	4	3	4	4
Tekstur	4	3	3	4
Sifat keseluruhan	4	3	3	4

Awal pengujian tahap *design* yang pertama sebenarnya juga terdapat produk *curry puff* yang menggunakan tepung tempe dengan persenan yang sama dengan tempe *fresh*. Namun saat dicoba dari yang paling rendah (25%) ternyata langsung ditolak oleh dosen dikarenakan rasa paitnya yang sangat strong. Lalu dilanjutkan dengan tahap *design* 1 dengan menggunakan tempe *fresh*.

Dari hasil uji tahap 1 disarankan oleh dosen untuk mencoba uji tahap 2 dengan menaikkan persen kandungan tempe *fresh* dalam adonannya. Setelah uji tahap 2 dan sudah dikomunikasikan bersama dosen, maka disetujui produk *curry puff* tempe dengan kandungan 45% tempe *fresh*.

3. Development

Curry puff tempe akan disajikan di atas piring plating berwarna putih dan diberi *garnish* saus sambal, *parsley*, potongan cabai, dan isian sayur kari.

Kemasan yang digunakan yakni mika yang berwarna coklat dengan tutup bening dan ditempelkan stiker produk pada bagian atas tutupnya. Penulis memberi nama produk ini dengan “Karate (*Curry Puff* Tempe)” agar konsumen tertarik saat mendengar namanya dan ingin mencobanya.

4. *Dessiminate*

Pada tahap akhir ini dilaksanakan uji coba oleh panelis umum dan pameran produk. Uji *dessiminate* dan pameran dilaksanakan secara bersamaan. Terdapat 55 panelis yang mengisi borang penilaian saat pameran. Adapun hasil penilaiannya ialah sebagai berikut :

Parameter	Produk Acuan				
	1	2	3	4	5
Warna		1	5	21	28
Aroma		1	3	27	24
Rasa		1	6	28	20
Tekstur			5	25	25
Kemasan			5	19	31
Overall		1	2	25	27

Parameter	Produk Pengembangan				
	1	2	3	4	5
Warna		2		23	30
Aroma		1	7	19	28
Rasa		1	7	19	28
Tekstur		1	10	17	27
Kemasan			5	14	36
Overall		1	2	21	31

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa produk inovasi Karate (*Karipap/Curry Puff* Tempe) telah melewati beberapa tahap sehingga dapat diterima konsumen. Dari produk Karate ini menggunakan 45% tempe *fresh* sebagai produk pengembangannya. Hasil uji terhadap 55 panelis menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pada warna, aroma, dan rasa pada produk acuan dengan produk pengembangan. Dari keseluruhan hasil penilaian panelis sudah cukup baik dengan artian produk Karate (*Karipap/Curry Puff* Tempe) sudah dapat dipasarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aurelia, A. (2023). *PENGOLAHAN TUNA CREAMY WITH ABON HORN PASTRY UNTUK MENINGKATKAN TINGKAT KONSUMSI OLAHAN IKAN MASYARAKAT INDONESIA*. 20511244025.
- BAB I BAB I. (n.d.).
- Setiawan, A. P., Artini, W., & Pamujiati, A. D. (2020). *Perilaku Konsumen dalam Pembelian Produk Tempe di Sentra Produksi Kecamatan Kampak Kabupaten Trenggalek Jawa Timur*. 4(1), 44–56.
- Setyawan, G., & Huda, S. (2022). *dan kurs terhadap impor kedelai di Indonesia Analysis of the influence of soybean production , soybean consumption , per capita income , and exchange rate on soybean imports in Indonesia*. 19(2), 215–225. <https://doi.org/10.29264/jkin.v19i2.10949>