

**PENGEMBANGAN PIE TEMPE SAUCE BECHAMEL DENGAN SUBSTITUSI
ONCOM SEBAGAI PENGENALAN KEPADA KONSUMEN PAMERAN CIF**

Asma Fara Tsabita¹, Marwanti²

^{1,2} Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : asmafara.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

Pie tempe sauce
bechamel, oncom,
pengembangan,
konsumen CIF

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : (1) menemukan resep pie tempe sauce bechamel (2) melakukan uji produk sebagai guna menemukan prduduk pengembangan yang diminati (3) mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pie tempe sauce bechamel; (4) menghitung harga jual produk pie tempe. Jenis penelitian yang digunakan adalah R&D dengan model pengembangan yaitu define, design, development, disseminate dan responden pada penelitian ini sebanyak 50 panelis yang berada pada pameran CIF. Analisis data yang digunakan adalah deskriptif. Dari hasil penelitian tersebut formula yang dapat diterima dan diminati oleh konsumen yaitu dengan penambahan oncom 50% dari total keseluruhan tepung terigu.

PENDAHULUAN

Tempe merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung protein nabati dan yang populer di Indonesia serta bahan pangan yang mudah di dapatkan dan sering kali diolah menjadi aneka jenis masakan, tempe banyak mengandung beberapa kandungan yaitu diantaranya komponen fungsional probiotik dan prebiotic, serat larut, asam lemak, omega 3, polyunsaturated, konjugasi asam linoleate, antioksidan pada tanaman, vitamin, mineral, protein, peptide, asam amino (Ahmad Noval Baihaqi, 2024). Tempe banyak ditemukan di mana saja dan banyak diminati dikarenakan bahan pangan yang murah harganya dan merupakan salah satu bahan pangan mudah dalam pengolahan, dan tempe juga dapat dikonsumsi mulai dari anak kecil hingga dewasa, tempe sendiri berasal dari kacang kedelai yang diolah dengan melewati beberapa proses sehingga terjadilah tempe dan umumnya tempe sendiri juga masih harus diolah seperti di kukus, rebus atau di goreng.

Tempe selain memiliki kandungan yang beranekaragam juga memiliki manfaat yang banyak walaupun terkadang beberapa orang seringkali menyepelekan tempe dari segi bentuk dan rasa terdapat juga manfaat yang baik bagi tubuh diantaranya dapat mencegah terjadinya obesitas, menurunkan rasio lemak dalam tubuh dan dapat membantu mengurangi berat badan (Zanada, 2024). Di Indonesia hasil olah kedelai sebenarnya tidak hanya dimanfaatkan dalam pembuatan tempe saja terdapat salah satu olahan yang sama terbuat dari kedelai namun tidak banyak dikenal masyarakat dikarenakan jarang sekali olahan kedelai tersebut di jual dan ditemukan yaitu adalah oncom, tempe dan oncom sama-sama terbuat dari bahan baku kedelai namun yang membedakanya adalah oncom terbuat dari ampas tahu yang difermentasikan dengan menggunakan ragi dan terdapat beberapa masyarakat yang menyebut

oncom dengan tempe bungkil. Oncom ini merupakan salah satu olahan yang kurang dikenal oleh masyarakat luar karena hasil olahan yang kurang begitu variatif maka karena itu oncom dikembangkan menjadi pie tempe sauce bechamel.

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah R&D (*research and development*) dengan melakukan suatu pendekatan secara sistematis yang nantinya dapat menghasilkan pengetahuan baru, pemecahan masalah, pengembangan produk, proses maupun layanan (Dr. Arif Rachman, 2024). Model pengembangan R&D ini dengan 4D (*define, design, develop and disseminate*) dengan penjelasan sebagai berikut:

A. Define

Dengan melakukan penyelidikan terhadap penelitian produk yang akan dikembangkan.

B. Design

Pengembangan produk yang berdasarkan hasil penelitian awal.

C. Develop

Melakukan pengujian terhadap produk dilingkungan yang nanti dimana produk yang bisa lebih diterima.

D. Disseminate

Meninjau kekurangan hasil identifikasi selama fase pengujian lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Define

Pada tahap define adalah tahap awal dalam mencari 3 resep acuan yang digunakan untuk di uji sehingga menghasilkan 1 resep terpilih.

Table 1. Resep Tahap Define

No	Bahan	R1	R2	R3
Kulit Pie				
1.	Tepung terigu	350 gr	350 gr	500 gr
2.	Gula halus	60 gr	1 sdm	-
3.	Margarin	200 gr	100 gr	350 gr
4.	air	Sck	Sck	150 gr
5.	Butter	-	100 gr	-
6.	Telur	-	1 butir	-
7.	Garam	-	-	10 gr
8.	Gula	-	-	25 gr
Sauce Bechamel				
1.	Susu	250 ml	250 ml	800 ml
2.	Mentega	40 gr	50 gr	70 gr
3.	Tepung terigu	10 gr	1 sdm	2 sdm
4.	Bubuk pala	-	-	1/3 sdt

5.	Bubuk lada	-	Sck	1/3 sdt
6.	Garam	Sck	Sck	Sck
Isian Pie				
1.	Oncom	200 gr	1 kotak	350 gr
2.	Daun salam	1 lembar	2 lembar	2 lembar
3.	Garam	Sck	Sck s	1 sdt
4.	Kaldu bubuk	Sck	Ck	1 sdt
5.	Daun bawang	sck	1 batang	7 lembar
6.	Bawang merah	3 siung	8 siung	4 siung
7.	Bawang putih	4 siung	3 siung	3 siung
8.	Cabe rawit merah	10 buah	8 buah	10 buah
9.	Cabe rawit keriting	5 buah	3 buah	20 buah
10.	Kencur	-	-	10 gr
11.	Daun kemangi	-	-	2 ikat
12.	Gula merah	Sck	-	50 gr
13.	Gula pasir	Sck	-	2 sdm
14.	air	Sck	-	sck

Sumber resep

1. Kulit pie:
 - a. R1 (referensi resep internet)
 - b. R2 (Jobshet bakery)
 - c. R3 (buku bakery)
2. Saus bechamel:
 - a. R1 (referensi resep internet)
 - b. R2 (Jobshet bakery)
 - c. R3 (buku bakery)

Melalui hasil penilaian dari dosen akan ketiga resep terbut tertera dalam penilaiannya adalah sebagai berikut:

Table 2. Hasil Penilaian

Parameter Sensoris	Sampel		
	R1 (A)	R2 (B)	R3 (C)
Bentuk	3	3	4
Ukuran	2	3	4
Warna	3	2	5
Aroma	4	4	4
Rasa	3	3	3
Tekstur	3	3	5
Sifat keseluruhan	3	4	5

Dari hasil penilaian yang telah di ujikan kepada dosen maka resep terbaik yang dipilih adalah R3 dari buku bakery.

B. Design

Pada tahap ini resep acuan mulai di kembangkan dengan bahan pengembang yaitu oncom dengan kandungan 10%-60%, berikut resep pengembangan diantaranya:

Table 3. Uji design tahap 1

No	Bahan	Acuan			
		R3	F1 (10%)	F2 (20%)	F3 (30%)
1.	Tepung terigu	500 gr	450 gr	400 gr	350 gr
2.	Margarin	350 gr	350 gr	350 gr	350 gr
3.	Air dingin	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
4.	garam	10 gr	Sck	Sck	150 gr
5.	Gula	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
6.	Oncom	-	50 gr	100 gr	150 gr

Table 4. Uji design tahap 2

No	Bahan	Acuan			
		R3	F1 (40%)	F2 (50%)	F3 (60%)
1.	Tepung terigu	500 gr	300 gr	250 gr	200 gr
2.	Margarin	350 gr	350 gr	350 gr	350 gr
3.	Air dingin	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
4.	garam	10 gr	Sck	Sck	150 gr
5.	Gula	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
6.	Oncom	-	200 gr	250 gr	300 gr

Dari hasil penilaian dari dosen terhadap resep produk pengembangan terlampir:

Awal pengujian tahap design yang pertama dosen kurang menyetujui kandungan oncom pada kulit pie yang belum terasa dan di tahap design ke duan kandungan oncom ditambah dan dibilih di kulitpai yang mengandung oncom 50%.

C. Development

Pada tahap development pie tempe disakina ke dalam piring putih dengan tambahan garnish yaitu isian tempe, potongan cabai, daun bawang, timun dan juga tambahan saus cabai di bagian pinggirnya, produk ini memiliki nama PETE (pie tempe) sengan tambahan sauce bechamel diatasnya.

D. Disseminate

Pada tahap disseminate dilakukan uji coba oleh khalayak umum yaitu panelis umum pada pameran dan terdapat 50 panelis yang mengisi boring dengan hasil penilaian sebagai berikut:

Table 5. Hasil Penilaian

Parameter	Produk Acuan				
	1	2	3	4	5
Warna			5	25	22
Aroma		2	5	28	27
Rasa		1	5	23	21
Tekstur		2	3	20	20
Kemasan		2	6	19	21
keseluruhan		2	6	28	30

Parameter	Produk Pengembangan				
	1	2	3	4	5
Warna		3	5	28	29
Aroma		2	5	19	28
Rasa		2	4	27	26
Tekstur		2	3	25	27
Kemasan		3	3	26	29
keseluruhan		3	3	28	31

KESIMPULAN

Melalui hasil uji panelis yang dilakukan sebanyak 50 panelis menunjukkan bahwa terdapat beberapa perbedaan pada setiap parameter produk acuan serta pengembangan dan melalui hasil keseluruhan maka hasil dari panelis sudah baik dalam artian produk PETE (Pie Tempe) dapat untuk dipasarkan.

REFERENSI

- Ahmad Noval Baihaqi, P. M. (2024). Pembuatan Bubur Tempe Sebagai Salah Satu Penanganan Diare pada Balita. *JERUMI: Journal of Education Religion Humanities and Multidisciplinary*, 40-45.
- Dr. Arif Rachman, d. S. (2024). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF DAN R&D*. karawang : CV. Saba Jaya Publisher.
- Zanada, P. P. (2024). Dadi H Maskar, Khoirul Anwar, Irene Nuariza Prasetyo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 215-226.