

SKRIPSI
EKSPERIMEN PEMBUATAN CAKE SUBSTITUSI TEPUNG
TEMPE



OLEH
FINA APRILIA
318101281

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2022

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI
EKSPERIMEN PEMBUATAN CAKE SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE




OLEH

FINA APRILIA

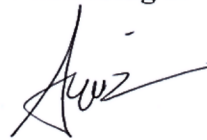
No. Mhs. 318101281

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I


Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901

Pembimbing II


Dra. Heni Susilawati, M.M
NIDN. 0505026202

Mengetahui
Ketua Program Studi



Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
SKRIPSI
EKSPERIMEN PEMBUATAN CAKE SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE

OLEH
FINA APRILIA
No. Mhs. 318101281
Telah Dipertahankan Di-Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal: 7 Oktober 2022

TIM PENGUJI :


Penguji Utama : Sahlit Sugesti, S.ST., M.M
NIDN. 0510108403



Penguji I : Drs. Santosa, M.M
NIDN. 0519045901



Penguji II : Dra. Heni Susilawati, M.M
NIDN. 0505026202



Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta




Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fina Aprilia

NIM : 318101281

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen Pembuatan *Cake* Substitusi Tepung Tempe

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul: “Eksperimen Pembuatan *Cake* Substitusi Tepung Tempe” adalah asli hasil penelitian dan hasil karya saya sendiri dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang berlaku. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan tidak atas tekanan ataupun paksaan dari pihak maupun.

Yogyakarta, Oktober 2022



Fina Aprilia

MOTTO

Doakanlah kedua orang tuamu

“Wahai Rabb-ku kasihanilah keduanya, sebagaimana mereka berdua telah mendidikku sewaktu kecil”

Q.S Al-Israa': 24

“Ilmu Ada Tiga Tahap;

Jika seseorang memasuki tahap pertama, dia akan sombong.

Jika dia memasuki tahap kedua maka dia akan rendah hati.

Jika dia memasuki tahap ketiga dia akan merasa bahwa dirinya tidak ada apa-apanya.”

Umar Bin Khattab

“Salah satu cara melakukan pekerjaan yang hebat adalah dengan mencintai apa yang kamu lakukan”

Steve Jobs

“Manusia yang berakal adalah manusia yang suka menerima dan meminta nasihat”

Umar Bin Khattab

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur penulis panjatkan bagi Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Dengan penuh rasa bangga dan ucapan terima kasih peneliti persembahkan kepada pihak-pihak yang telah berperan, dan atau pihak yang menjadi motivasi peneliti. Skripsi ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari pihak-pihak tersebut. Dengan demikian, skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Kepada Ayah dan Ibu tercinta, kakak saya serta keluarga terdekat yang turut memberikan doa, kasih sayang, motivasi, dan memberikan dukungan moril serta materiil, serta yang selalu memberikan nasihat supaya senantiasa menjadi orang yang lebih baik. Semoga selalu diberi kesehatan dan umur yang panjang agar supaya dapat selalu menemani setiap langkah perjalanan menuju kesuksesan. Aamiin.
2. Kepada teman-teman terdekat (Wina Melia, Seripah, Yuliana, Duhan, Jupri, Bilal) dan seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terima kasih atas bantuan, semangat dan dukungan dari segi apapun, semoga pertemanan ini selalu terjalin dengan baik.
3. Almamaterku STP AMPTA Yogyakarta.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik. Penyusunan Skripsi ini berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis dan sebagai salah satu prasyarat kelulusan bagi mahasiswa/i D.IV Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan pada penulis dalam proses penyusunan Skripsi ini. Ucapan terima kasih ini penulis tujukan kepada yang terhormat:

1. Bapak Drs. Santosa, M.M. selaku dosen pembimbing I yang telah dengan sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M. selaku dosen pembimbing II yang telah dengan sabar dan bijaksana dalam memberikan bimbingan dan arahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Ibu Sahlit Sugesti S ST. M.M. selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs, Prihatno, M.M. selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta sekaligus dosen Pembimbing Akademik yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi peneliti mulai dari semester awal sampai saat penyusunan skripsi.

5. Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M. selaku ketua program studi pengelolaan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dan waktu dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
6. Seluruh dosen Program Studi D.IV Pengelolaan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu bermanfaat selama perkuliahan.
7. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen, serta Staff yang telah berperan membantu peneliti selama menempuh pendidikan di kampus STP AMPTA Yogyakarta sebagaimana mestinya.

Akhir kata, Semoga skripsi ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan untuk banyak pihak Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis menerima segala kritik dan saran yang membangun untuk memperbaiki penyusunan di masa mendatang. Kritik saran dapat disampaikan ke finaaprilia1204@gmail.com.

Yogyakarta, Oktober 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| BERITA ACARA UJIAN | iii |
| PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI | iv |
| MOTTO | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| ABSTRAK | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 6 |
| C. Tujuan Penelitian | 7 |
| D. Batasan Masalah | 7 |
| E. Manfaat Penelitian..... | 8 |
| BAB II LANDASAN TEORI | |
| A. Tinjauan Pustaka..... | 9 |
| 1. Tinjauan Tentang <i>Cake</i> | 9 |
| 2. <i>Sponge Cake</i> | 10 |
| 3. Bahan Baku Pembuatan <i>Cake</i> | 11 |
| 4. Alat Yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cake</i> | 18 |
| 5. Proses Pembuatan <i>Sponge Cake</i> | 20 |
| 6. Karakteristik <i>Cake</i> Yang Baik | 24 |
| 7. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu <i>Cake</i> | 25 |
| 8. Tinjauan Tentang Tempe | 28 |
| B. Penelitian Terdahulu | 35 |

| | |
|---|----|
| C. Kerangka Pemikiran..... | 39 |
| D. Hipotesis Penelitian | 39 |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| A. Metode Penentuan Objek Penelitian..... | 41 |
| B. Variabel Penelitian..... | 43 |
| C. Pendekatan Penelitian | 43 |
| D. Metode Pengumpulan Data..... | 45 |
| E. Sumber Data..... | 49 |
| F. Metode Analisis Data | 49 |
| BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN | |
| A. Hasil Penelitian..... | 53 |
| 1. Deskripsi Objek Penelitian | 53 |
| 2. Tahap Pelaksanaan Eksperimen..... | 54 |
| 3. Proses Pembuatan Tepung Tempe | 59 |
| 4. Proses Pembuatan <i>Sponge Cake</i> Tepung Tempe | 60 |
| 5. Eksperimen | 61 |
| B. Hasil Analisis Data | 70 |
| 1. Hasil uji <i>One Sample t Test</i> pada indikator rasa dari olahan <i>sponge cake</i> substitusi tepung tempe | 72 |
| 2. Hasil uji <i>one sample t test</i> pada indikator aroma dari olahan <i>sponge cake</i> substitusi tepung tempe | 73 |
| 3. Hasil uji <i>one sample t test</i> pada indikator warna dari olahan <i>sponge cake</i> substitusi tepung tempe | 76 |
| C. Pembahasan..... | 78 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | |
| A. Kesimpulan | 79 |
| B. Saran | 81 |
| DAFTAR PUSTAKA | |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 Klasifikasi <i>Cake</i> Berdasarkan Metode Pembuatannya | 10 |
| Table 2.2 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 g | 12 |
| Table 2.3 Komposisi Kimia Mentega per 100g | 14 |
| Table 2.4 Komposisi Kimia Margarin per 100g | 15 |
| Table 2.5 Kandungan Gizi Gula per 100 g | 16 |
| Tabel 2.6 Kandungan Gizi Telur Ayam Ras, Telur Ayam Kampung dan Telur Bebek per 100 g | 17 |
| Tabel 2.7 Formula <i>Sponge Cake</i> | 20 |
| Tabel 2.8 Syarat Mutu <i>Cake</i> | 25 |
| Tabel 2.9 Komposisi Kimia Tempe per 100gr..... | 30 |
| Tabel 3.1 Variabel Penelitian..... | 43 |
| Table 3.2 Kisi-Kisi Responden | 47 |
| Tabel 4.1 Alat Pembuatan Tepung Tempe..... | 55 |
| Tabel 4.2 Alat Pembuatan <i>Sponge Cake</i> | 55 |
| Tabel 4.3 Bahan Pembuatan <i>Sponge Cake</i> berbahan dasar Tepung Tempe | 60 |
| Tabel 4.4 Bahan <i>Sponge Cake</i> Tepung Terigu..... | 61 |
| Tabel 4.5 Bahan <i>Sponge Cake</i> Tepung Tempe | 62 |
| Table 4.6 Bahan <i>Sponge Cake</i> Tepung Terigu..... | 64 |
| Table 4.6 Bahan <i>Sponge Cake</i> Tepung Tempe | 64 |
| Table 4.6 Bahan <i>Sponge Cake</i> Tepung Terigu..... | 68 |
| Table 4.7 Bahan Eksperimen Ketiga..... | 68 |
| Tabel 4.8 Hasil Penilaian Responden..... | 71 |
| Tabel 4.9 Hasil uji <i>one sample t test</i> Indikator Rasa..... | 72 |
| Tabel 4.10 Hasil uji <i>one sample t test</i> Indikator Aroma | 73 |
| Tabel 4.11 Hasil uji <i>one sample t test</i> Indikator Tekstur | 75 |
| Tabel 4.12 Hasil uji <i>one sample t test</i> Indikator Warna..... | 76 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2.3. Diagram Alir Kerangka Berfikir | 39 |
| Gambar 4.1 Alat Pembuatan Tepung Tempe | 55 |
| Gambar 4.2 Alat Pembuatan <i>Sponge Cake</i> | 56 |
| Gambar 4.3 Tempe..... | 59 |
| Gambar 4.4 Bahan Pembutan <i>Sponge Cake</i> Tepung Tempe | 60 |
| Gambar 4.5 Hasil Eksperimen Pertama | 63 |
| Gambar 4.6 Hasil Eksperimen Kedua..... | 66 |
| Gambar 4.7 Hasil Eksperimen Ketiga..... | 70 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|------------|----------------------------|
| Lampiran 1 | Surat Pengantar Penelitian |
| Lampiran 2 | Kuesioner Penelitian |
| Lampiran 3 | Tabel Kisi-Kisi Responden |
| Lampiran 4 | Dokumentasi |
| Lampiran 5 | Lembar Bimbingan |

ABSTRAK

Cake adalah adonan yang terbuat dari tepung terigu, gula, telur, mentega, dimana proses pematangan dengan cara di oven. Bahan dasar pembuatan *cake* pada umumnya menggunakan tepung terigu. Dewasa ini banyak variasi *cake* yang menggunakan bahan baku selain tepung terigu. Bahan lain yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung tempe. Tempe tidak dapat disimpan lama karena cepat busuk, masa ketahanannya hanya 2-3 hari. Oleh karena itu perlu dilakukan perlakuan untuk memperpanjang umur simpan dan salah satu produk turunan tempe yaitu dibuat tepung tempe yang kemudian dikembangkan menjadi produk olahan dari tepung tempe. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *cake* substitusi tepung tempe dan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kualitas *cake* substitusi tepung tempe ditinjau dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna, dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian yang terdiri dari tiga expert dan 15 responden masyarakat kampung Surirejo, Sukoharjo, Ngaglik, Sleman, Yogyakarta.

Objek penelitian yang digunakan adalah *cake* substitusi tepung tempe (*sponge method*) dengan persentase 100% tepung tempe dan 100% tepung terigu. Parameter yang diujikan meliputi aspek rasa, aroma, tekstur dan warna. Metode pengumpulan data yaitu eksperimen, wawancara, kuesioner, dan dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan yaitu uji indrawi dan Uji t-tes dengan *One Sample t test*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Terdapat perbedaan mutu inderawi *sponge cake* substitusi tepung tempe 50% dan *sponge cake* tepung terigu ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan tekstur. 2) Persentase kesukaan paling tinggi dari keempat aspek tersebut adalah pada aspek tekstur yaitu 13 orang pada nilai 4, sedangkan rasa 6 orang pada nilai 4, aroma terdapat 10 orang pada nilai 3, dan warna terdapat 11 orang pada nilai 3.

Kata kunci: Eksperimen, *Cake*, Tepung Tempe

ABSTRACT

Cake is a batter who made of wheat flour, sugar, eggs, butter, where is the process of maturation in a way in the oven. A building block the manufacture of cake in general use wheat flour. In recent years many variations cake that use raw materials other than white flour. Other material that can be used instead of wheat flour is flour bean cake. Bean cake cannot be kept for long because, easily decomposed the only day 2-3 their resistance. Hence necessary treatment to extend the life of stores and one of the derivative products made flour food the food and developed into the processed products from flour bean cake. Research aims to understand the process of making substitusi cake flour food and to know the level of consumer substitusi cake flour on the quality of food in terms of both the scent texture and color, with the consumers as approach research consisting of three experts and 15 respondent.

Object research used is substitusi with sponge cake flour sponge method that 100 % flour bean cake and wheat flour 100 %. Of parameters, covering the aspects of the tested scent, texture and color. Data collection method, the experiment interview, and documentation. Analysis method the data used the sensory t-tes with the and the one sample t test.

The result showed that 1) there were differences even the quality of sponge cake substitutes flour bean cake 50 % and sponge cake flour in terms of aspects of the, the scent of, and the texture of. The percentage of the highest 2) favorite of the four aspects is on the texture of 13 people on the value 4, while the 6 people on the value 4, the scent of 10 there are people in the value 3, and there are people in the value color 11 on the value 4.

Key words: experiment, cake, flour bean cake

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake adalah produk *pastry* yang dibuat dari adonan liquid, dengan perbandingan bahan tertentu dan diolah dengan cara dipanggang. Bahan utama dalam pembuatan *cake* yaitu; tepung terigu, gula, telur dan lemak. Berbagai jenis *cake* telah banyak dikenal, bahkan hampir di setiap acara (seminar, rapat, hajatan dan upacara keagamaan) jenis kue ini menjadi pilihan hidangan, karena selain rasanya yang enak dan bertekstur lembut juga dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama. *Cake* memiliki rasa yang manis dan bentuk yang bervariasi sehingga digemari oleh masyarakat. *Cake* biasanya disajikan sebagai *dessert* maupun sebagai pengiring dalam rapat ataupun acara lainnya (Ida, 2011: 60).

Cake dapat dibuat dengan berbagai variasi baik dari segi bentuk, bahan, isi maupun penyajiannya. Formulasi yang tepat akan menghasilkan *cake* yang baik, hal ini tergantung bahan-bahan, komposisi yang digunakan dalam membuatnya, cara mengocok hingga cara memasaknya. Seiring perkembangan zaman banyak bermunculan variasi *sponge cake*, seperti modifikasi resep, penggunaan bahan, variasi dari bentuk, warna, dan rasa. Variasi *sponge cake* yang banyak dilakukan adalah pada penggunaan bahannya. Penggunaan bahan dalam pembuatan *sponge cake* sangat berpengaruh kepada kualitas produk yang dihasilkan. Salah satunya penggunaan bahan lemak pada *sponge cake* (Ida 2011: 60).

Bahan dasar pembuatan *cake* pada umumnya menggunakan tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan makanan utama dikarenakan tepung terigu mempunyai fleksibilitas yang tinggi dalam berbagai olahan makanan. Besarnya konsumsi terigu menyebabkan naiknya impor terigu Indonesia. Sebagai salah satu upaya mengurangi impor terigu tersebut perlu dilakukan beberapa penelitian penggunaan bahan pangan lain sebagai alternatif substitusi bahan pangan untuk pembuatan makanan maupun keperluan lain (Maulina A, 2015: 1).

Tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan *cake* merupakan bahan makanan yang ketersediaannya masih impor dari negara lain. Hal ini disebabkan karena tanaman gandum sebagai bahan dasar tepung terigu merupakan tanaman sub tropis sehingga kurang optimal pertumbuhannya di Indonesia yang beriklim tropis. Hal ini menyebabkan seluruh kebutuhan tepung terigu di Indonesia didapatkan dari impor. Kebutuhan masyarakat yang besar terhadap tepung terigu memicu terjadinya impor terigu dalam jumlah yang besar. Bahkan pada tahun 2012, impor terigu di Indonesia mencapai 121.778 ton (Kementrian Perindustrian Republik Indonesia, 2016 dalam Rahayu dkk, 2016: 11).

Pada perkembangannya, banyak penelitian yang menggunakan bahan baku selain tepung terigu pada pembuatan *cake* sebagai salah satu upaya penganekaragaman pangan, pengurangan konsumsi terigu dan juga memberikan sifat fungsional. Kandungan vitamin A pada *cake* umumnya masih terbatas. Berdasarkan data dari (USDA 2016 dalam Rahayu dkk

2016: 11), per 100gr *cake* mengandung vitamin A sebesar 241 IU. Penelitian tentang penambahan tepung selain tepung terigu yang merupakan sumber vitamin A pada pembuatan *cake* masih belum banyak dilakukan, padahal angka kekurangan vitamin A di Indonesia masih cukup tinggi.

Dewasa ini banyak variasi *cake* yang menggunakan bahan baku selain tepung terigu. Hal tersebut menunjukkan bahwa kecenderungan tepung terigu sebagai bahan pokok dalam pembuatan *cake* dapat digantikan dengan penggunaan bahan lain. Kondisi ini dapat menjadi sarana untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Bahan lain yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung tempe (Maulina A, 2015: 1)

Tempe merupakan produk pangan yang sangat populer di Indonesia yang diolah dengan fermentasi kedelai dalam waktu tertentu menggunakan jamur *Rhizopus sp.* yang tumbuh pada kedelai akan menghidrolisis senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia. Secara umum tempe mempunyai ciri berwarna putih karena pertumbuhan miselia-miselium jamur yang menghubungkan antar biji-biji kedelai sehingga terbentuk tekstur yang kompak. Degradasi yang terjadi dalam komponen-komponen kedelai selama fermentasi menyebabkan timbulnya *flavour* tempe yang khas (Syarif et al.1999 dalam Dhevina, 2010: 19).

Proses fermentasi menjadikan tempe memiliki kelebihan bila dibandingkan dengan kacang kedelai yang merupakan bahan dasarnya. Kelebihan tersebut adalah daya cerna dan asam amino esensialnya relatif tinggi. Selama proses fermentasi terjadi penguraian dan penyederhanaan komponen-komponen yang ada pada tempe dan diserap oleh tubuh. Tempe yang baik dicirikan oleh permukaan yang ditutupi miselium kapang (benang-benang halus) secara merata, kompak dan berwarna putih. Antara butiran kedelai dipenuhi oleh miselium dengan ikatan yang kuat dan merata, sehingga bila diiris tempe tersebut tidak hancur (Syarief et al. 1999 dalam Dhevina, 2010: 20).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedelai yang diolah melalui proses fermentasi memiliki nilai gizi lebih tinggi akibat adanya aktivitas berbagai enzim yang dihasilkan oleh kapang tempe. Aktivitas enzim-enzim tersebut menyebabkan karbohidrat dan protein dipecah menjadi fragmen-fragmen yang lebih mudah dicerna dan diserap oleh usus dibandingkan dengan kedelai yang tidak difermentasi (Bastian et al., 2013: 90). Namun, tempe mempunyai daya simpan yang singkat dan akan segera membusuk selama penyimpanan 2-3 hari. Hal ini disebabkan oleh proses fermentasi lanjut, menyebabkan degradasi protein lebih lanjut sehingga terbentuk amoniak. Oleh karena itu, pengolahan lebih lanjut dari tempe untuk menghasilkan produk turunan tempe perlu dilakukan untuk memperpanjang masa simpannya. Salah satu alternative produk turunan tempe yaitu dibuat tepung tempe (Bastian et al., 2013: 24).

Tepung tempe adalah tepung yang terbuat dari tempe segar yang di potong kecil, dikeringkan, digiling halus dengan alat bantu berupa blender kemudian diayak (Fajri, 2018: 6). Dilihat dari segi pemasaran, tepung tempe relatif lebih praktis sedangkan dari segi diversifikasi produk, tepung tempe lebih mudah diolah menjadi produk lain misalnya dengan menambahkan pada makanan lain tanpa mengurangi cita rasa makanan tersebut (Rahmawati dan Sumiyati, 2000: 1).

Sebagai bahan makanan, tempe menjadi salah satu makanan alternatif yang sehat dan dapat mencegah penyakit. Tingginya kandungan protein dan serat kasar dapat berfungsi efektif untuk memperbaiki status gizi buruk, dan mengatasi gangguan pencernaan (diare) bahkan menghentikan infeksi saluran cerna anak pada usia 6-24 bulan. Pada perkembangannya, tidak jarang rumah sakit saat ini menyajikan menu kudapan yang bervariasi, enak, dan tentunya sehat. Oleh karena itu, peran kudapan (khususnya produk *pastry&bakery*) dapat menjadi salah satu pilihan kudapan sehat dan bervariasi dengan memanfaatkan tepung tempe sebagai bahan dasarnya.

Pada perkembangannya, rumah sakit dengan memperhatikan nilai gizi dari kudapan yang akan disajikan, tentu akan memilih kudapan dengan nilai gizi yang baik dan memenuhi kebutuhan pangan konsumennya (pasien), dengan bekerjasama dengan bidang perhotelan (*F&B Product*) khususnya *pastry* dan *bakery*, dimana salah satu produk turunan tempe

yaitu dibuat tepung tempe yang kemudian dikembangkan menjadi produk olahan dari tepung tempe.

Pada penelitian ini, tepung tempe diaplikasikan ke dalam produk *sponge cake* sebagai substitusi tepung terigu. Hal ini dikarenakan produk *bakery* merupakan produk pangan yang mengalami pertumbuhan pesat di Indonesia. Produk *bakery* sendiri terdiri atas berbagai macam jenis, salah satunya adalah *cake*. *Sponge cake* dipilih sebagai produk dalam penelitian ini karena tidak memerlukan tepung dengan kadar gluten tinggi sebagai pembentuk strukturnya.

Pengembangan produk *cake* dengan bahan tepung tempe, dimana teknik pencampuran *cake* yang akan digunakan adalah *sponge method* dan jenis tepung yang digunakan yaitu tepung tempe, selain untuk memanfaatkan tepung tempe yang masih minim pengolahannya, juga diharapkan dapat menciptakan produk *cake* dengan rasa yang enak, dan sehat. Mengamati banyaknya manfaat tempe dalam beberapa macam pengolahan makanan dan melihat fungsi tepung tempe yang dapat diolah menjadi *sponge cake* maka penulis mengangkat tema yang berjudul, “EKSPERIMEN PEMBUATAN *CAKE* SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE”.

B. Rumusan Masalah

Cake merupakan salah satu jenis produk *bakery* yang tergolong dalam produk beragi (*leavened product*). Sebagai bahan makanan, tempe menjadi salah satu makanan alternatif yang sehat dan dapat mencegah penyakit. Tingginya kandungan protein dan serat kasar dapat berfungsi

efektif untuk memperbaiki status gizi buruk, dan mengatasi gangguan pencernaan (diare) bahkan menghentikan infeksi saluran cerna anak pada usia 6-24 bulan. Pada perkembangannya, tidak jarang rumah sakit saat ini menyajikan menu kudapan yang bervariasi, enak, dan tentunya sehat. Oleh sebab itu, peran kudapan (khususnya produk *pastry&bakery*) dapat menjadi salah satu pilihan kudapan sehat dan bervariasi dengan memanfaatkan tepung tempe sebagai bahan dasarnya. Berdasarkan penjelasan yang telah dipaparkan sebelumnya, maka permasalahan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *Sponge Cake* berbahan dasar tepung tempe?
2. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan (konsumen) terhadap kualitas *Sponge Cake* tepung tempe dan *Sponge Cake* tepung terigu dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan *Sponge Cake* berbahan dasar tepung tempe.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan (konsumen) terhadap kualitas *Sponge Cake* tepung tempe dan *Sponge Cake* tepung terigu dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.

D. Batasan Masalah

Penelitian dalam pembuatan *cake* substitusi tepung tempe sangatlah umum. Maka peneliti membatasi masalah penelitian pada beberapa hal supaya terarah sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu: pembuatan *Sponge Cake* berbahan dasar tepung tempe, dan tingkat kesukaan (konsumen) terhadap kualitas *Sponge Cake* tepung tempe dan *Sponge Cake* tepung terigu dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat secara teoritis:
 - a. Memberikan informasi tentang manfaat tempe untuk referensi dan masukan bagi mahasiswa.
 - b. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang penggunaan tepung tempe dalam pembuatan *cake*.
2. Manfaat bagi akademis:
 - a. Tepung tempe dapat di aplikasikan pada berbagai produk pangan seperti *cake*.
 - a. Hasil penelitian dapat diterapkan untuk membuka usaha produksi dengan mensubstitusi tepung terigu dengan tepung tempe.