

SKRIPSI
EKSPERIMEN PEMBUATAN KASTENGEL TEPUNG TEMPE
SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU



OLEH
LINDA PUTRI INGGRIYANITA
318101287

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2022

HALAMAN JUDUL

EKSPERIMEN PEMBUATAN KASTENGEL TEPUNG TEMPE

SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

LINDA PUTRI INGGRIYANITA

318101287

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

**EKSPERIMEN PEMBUATAN KASTENGEL TEPUNG TEMPE
SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU**



Oleh :

Linda Putri Inggriyanita

NIM : 318101287

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Dra. Enny Mulyantari, M.M
NIDN. 0026046101

Pembimbing II

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

Mengetahui

Ketua Program Studi

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

BERITA ACARA UJIAN

EKSPERIMEN PEMBUATAN KASTENGEL TEPUNG TEMPE

SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU

SKRIPSI

Oleh

Linda Putri Inggriyanita

Nomor Mahasiswa : 318101287

Telah Dipertahankan Di Didepan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

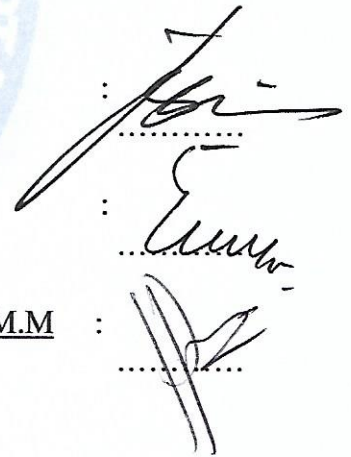
Pada Tanggal : 07 Desember 2022

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN. 0523098001

Penguji II : Dra. Enny Mulyantari, M.M
NIDN. 0026046101

Penguji III : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M
NIDN. 0516057102



Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Linda Putri Inggriyanita

NIM : 318101287

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : Eksperimen Pembuatan Kastengel Tepung Tempe Sebagai
Pengganti Tepung Terigu

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya. Belum pernah diajukan pada institusi manapun dan bukan merupakan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, November 2022



HALAMAN MOTTO

“Karena sesungguhnya bersama kesulitan itu pasti ada kemudahan. Dan
Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.”

(QS. Al – Insyirah: 5 - 6)

*“If you want something you've never had, you must be willing to do something
you've never done.”*

(Thomas Jefferson)

"If you can dream it, you can do it."

(Walt Disney)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat, hidayah serta karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Untuk itu, penulis mempersembahkan skripsi ini kepada:

1. Bapak dan Ibu tercinta, motivator terbesar dalam hidupku yang selalu mendoakan dengan segala perjuangan dan pengorbannya.
2. Kakakku tersayang, yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
3. Gimas Ahmad Syayidi yang selalu mendoakan, memberikan dukungan dan meberikan saran selama penulisan skripsi ini.
4. Teman-teman PP-D STP AMPTA Yogyakarta atas dukungan dan bantuannya selama ini.
5. Terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam pembuatan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Penulis berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kekurangan dan kesalahan.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Penelitian skripsi berjudul “Eksperimen Pembuatan Kastengel Tepung Tempe Sebagai Pengganti Tepung Terigu” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini kepada:

1. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc, Selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
2. Dra. Enny Mulyantari, M.M, selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membantu, membimbing dan memberikan arahan dalam proses penyusunan skripsi ini.
3. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M, selaku dosen pembimbing II dan Ketua Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam proses penyusunan skripsi ini.

4. Drs. Prihatno, M.M, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan pengetahuan dan keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti selama menempuh Pendidikan perkuliahan.
6. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pendapatnya dalam penelitian ini.
7. Semua pihak yang terlibat dalam pembuatan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, November 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK.....	xvi
<i>ABSTRACT</i>	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Tinjauan Umum Tentang Kastengel.....	6
2. Tinjauan Umum Tentang Tempe	15
3. Peralatan Eksperimen	21
B. Kerangka Pemikiran.....	28
C. Penelitian Terdahulu	29
D. Hipotesis Penelitian.....	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
A. Jenis Penelitian.....	32
B. Waktu dan Lokasi Penelitian	32
1. Waktu Penelitian	32

2. Lokasi Penelitian	33
C. Populasi dan Sampel	33
1. Populasi	33
2. Sampel	33
D. Variabel Penelitian	34
1. Variabel <i>dependen</i> /bebas	34
2. Variabel <i>independen</i> /terikat	34
3. Variabel kontrol	35
E. Metode Pengumpulan Data	35
1. Observasi	35
2. Angket (Kuesioner)	36
3. Wawancara	36
4. Dokumentasi	37
F. Metode Analisis Data	37
1. Uji Hedonik	37
2. Uji Inderawi	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40
A. Deskripsi Objek Penelitian	40
B. Hasil Penelitian	40
1. Eksperimen Pertama	40
2. Eksperimen Kedua	45
3. Eksperimen Ketiga	48
C. Karakteristik Responden	52
1. Karakteristik responden berdasarkan usia	52
2. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin	52
D. Analisis Data dan Pembahasan	53
1. Uji Hedonik	53
2. Uji Inderawi	54
3. Pembahasan	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	61

DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu Protein Sedang Per 100 Gram	9
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Telur Per 100 Gram	10
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Margarin Tiap 100 Gram	14
Tabel 4.1 Resep Kastengel Tepung Tempe Eksperimen Pertama	41
Tabel 4.2 Resep Kastengel Tepung Tempe Eksperimen Kedua	45
Tabel 4.3 Resep Kastengel Tepung Tempe Eksperimen Ketiga.....	48
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	52
Tabel 4.5 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	53
Tabel 4.6 Skor Rata-Rata Penilaian Uji Hedonik	54
Tabel 4.7 Hasil Analisis Data Kastengel Tepung Tempe Pada Aspek Warna.....	55
Tabel 4.8 Hasil Analisis Data Kastengel Tepung Tempe Pada Aspek Aroma	56
Tabel 4.9 Hasil Analisis Data Kastengel Tepung Tempe Pada Aspek Rasa	57
Tabel 4.10 Hasil Analisis Data Kastengel Tepung Tempe Pada Aspek Tekstur..	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kastengel.....	6
Gambar 2.2 Tepung Terigu.....	7
Gambar 2.3 Telur Ayam.....	9
Gambar 2.4 Keju Edam.....	10
Gambar 2.5 Margarin.....	12
Gambar 2.6 Tempe.....	16
Gambar 2.7 Tepung Tempe.....	17
Gambar 2.8 Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Tempe.....	18
Gambar 2.9 Timbangan Digital.....	21
Gambar 2.10 <i>Bowl</i>	22
Gambar 2.11 <i>Mixing Bowl</i>	22
Gambar 2.12 <i>Hand Mixer</i>	23
Gambar 2.13 Spatula.....	24
Gambar 2.14 <i>Flour Filter</i>	25
Gambar 2.15 Loyang.....	25
Gambar 2.16 Cetakan Kastengel.....	26
Gambar 2.17 Kuas.....	26
Gambar 2.18 <i>Rolling Pin</i>	27
Gambar 2.19 Parutan Keju.....	27
Gambar 2.20 Oven.....	28
Gambar 2.21 Kerangka Pemikiran.....	28
Gambar 4.1 Persiapan Alat.....	41
Gambar 4.2 Persiapan Bahan.....	41
Gambar 4.3 Pencampuran margarin, <i>butter</i> dan kuning telur.....	42
Gambar 4.4 Penambahan tepung tempe dan tepung maizena.....	42
Gambar 4.5 Adonan yang sudah bisa dicetak.....	42
Gambar 4.6 Proses pencetakan adonan.....	43
Gambar 4.7 Hasil kastengel pengovenan pertama.....	43
Gambar 4.8 Kastengel yang sudah diberi taburan keju.....	43
Gambar 4.9 Kastengel yang sudah matang.....	44

Gambar 4.10 Persiapan alat.....	45
Gambar 4.11 Persiapan bahan.....	45
Gambar 4.12 Pencampuran margarin, <i>butter</i> dan kuning telur.....	46
Gambar 4.13 Penambahan tepung tempe, tepung maizena dan susu bubuk.....	46
Gambar 4.14 Adonan yang sudah dicetak.....	46
Gambar 4.15 Kastengel yang sudah diberi taburan keju.....	47
Gambar 4.16 Proses pengovenan	47
Gambar 4.17 Kastengel siap disajikan	47
Gambar 4.18 Persiapan alat.....	49
Gambar 4.19 Persiapan bahan.....	49
Gambar 4.20 Pencampuran margarin, <i>butter</i> dan kuning telur.....	49
Gambar 4.21 Penambahan tepung tempe, tepung maizena, susu bubuk dan gula halus.....	50
Gambar 4.22 Adonan yang sudah dicetak.....	50
Gambar 4.23 Kastengel yang sudah diberi taburan keju.....	50
Gambar 4.24 Proses pengovenan	51
Gambar 4.25 Kastengel yang sudah matang	51
Gambar 4.26 Kastengel siap disajikan	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner

Lampiran 3 Daftar Nama Responden

Lampiran 4 Data Penilaian Responden

Lampiran 5 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Kastengel adalah kue kering yang berbahan dasar tepung terigu. Tepung terigu mengandung protein yang disebut dengan gluten. Namun ada masyarakat Indonesia yang tidak dapat mengonsumsi gluten seperti yang terkandung dalam tepung terigu, maka diperlukan adanya substitusi dari tepung terigu. Tempe merupakan bahan pangan yang terbuat dari kacang kedelai yang tidak mengandung gluten. Maka tempe dapat diolah menjadi tepung untuk menggantikan tepung terigu. Penggunaan tepung tempe sebagai pengganti tepung terigu tentunya akan lebih sehat, bebas gluten dan tempe memiliki harga terjangkau dan dapat menambah variasi dalam pengolahan tempe.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah tepung tempe dapat dijadikan sebagai bahan baku dalam olahan kue kastengel serta untuk mengetahui tingkat kesukaan kastengel tepung tempe berdasarkan aspek rasa, aroma, warna dan tekstur yang kemudian akan diujikan kepada 30 responden. Metode analisis yang digunakan adalah uji hedonik dengan 4 tingkatan penilaian (Sangat Suka, Suka, Tidak Suka, Sangat Tidak Suka) dan juga menggunakan uji inderawi. Pada analisis data ini dilakukan dengan melalui kuesioner dan wawancara kepada responden.

Hasil penelitian ini melalui uji hedonik dan uji inderawi aspek rasa mendapatkan kategori Sangat Suka dengan nilai rata-rata 3,8; aspek warna dan aspek tekstur mendapatkan kategori Sangat Suka dengan nilai rata-rata 3,7; dan aspek aroma mendapatkan kategori Suka dengan nilai rata-rata 3,47. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kastengel tepung tempe dapat menjadikan bahan dasar pembuatan kastengel dan disukai responden berdasarkan aspek rasa, aroma, warna dan tekstur.

Kata Kunci : Eksperimen, Tempe, Kue Kastengel

ABSTRACT

Kastengel is a pastry made from wheat flour. Wheat flour contains a protein called gluten. However, there are Indonesian people who cannot consume gluten as contained in wheat flour, so it is necessary to substitute wheat flour. Tempe is a food made from soybeans that do not contain gluten. So tempeh can be processed into flour to be a substitute for wheat flour. The use of tempe flour as a substitute for wheat flour will certainly be healthier, gluten-free and tempeh has an affordable price and can add variety in tempe processing.

This study aims to determine whether tempe flour can be used as a raw material in processed kastengel cakes and to determine the level of preference for tempe flour kastengel based on aspects of taste, aroma, color and texture which will then be tested on 30 respondents. The analytical method used is the hedonic test with 4 levels of assessment (Strongly Like, Like, Dislike, Strongly Dislike) and also use sensory tests. In this data analysis is done through questionnaires and interviews with respondents.

The results of this study through the hedonic test and sensory test aspects of taste get the Very Like category with an average value of 3.8; the color aspect and the texture aspect got the Very Like category with an average value of 3.7; and the aroma aspect gets the Like category with an average value of 3.47. Based on the results of the study, it can be concluded that tempeh flour kastengel can be used as the basic ingredient for making kastengel and is preferred by respondents based on aspects of taste, aroma, color and texture.

Keywords: *Experiment, Tempe, Kastengel Cake*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempe merupakan bahan makanan tradisional Indonesia yang memiliki rasa enak yang khas dan sudah populer di kalangan masyarakat internasional. Tempe diolah melalui proses fermentasi biji kedelai oleh jamur *Rhizopus Sp.* yang tinggi protein dan kaya akan gizi. Oleh karena itu, tempe sangat baik diberikan kepada segala kelompok usia dari balita hingga lansia untuk memenuhi kebutuhan gizi dan kesehatan.

Secara umum tempe mempunyai ciri berwarna putih karena pertumbuhan miselia-miselium jamur yang menghubungkan antar biji-biji kedelai sehingga terbentuk tekstur yang kompak. Menurut Syarief *et al.* dalam Dhevina (2010:19) degradasi yang terjadi dalam komponen-komponen kedelai selama fermentasi menyebabkan timbulnya flavour tempe yang khas.

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. Menurut Manurung *et al* (2014:17) 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.

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. 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.

Seiring dengan perkembangan jaman, banyak bermunculan ide baru dalam pengolahan sisa tempe. Salah satunya adalah mengubah tempe menjadi tepung tempe yang akan membuat bahan makanan memiliki masa simpan lebih lama. Rahmawati dan Sumiyati (2000:1) berpendapat bahwa 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.

Tepung tempe adalah produk olahan tempe yang diproses melalui proses pengeringan, penggilingan dan pengayakan hingga menghasilkan butiran yang sangat halus. Selain memiliki butiran yang sangat halus, tepung tempe yang baik berwarna coklat muda, beraroma khas tempe, dan tidak berjamur. Menurut Bastian, *et al.* dalam Nur dan Choirul (2019:24) dalam 100gram tepung tempe mengandung protein 46%, lemak 24,7%, total karbohidrat 19,3%, serat 2,5%, kadar abu 2,3% dan kadar air 7,7%. Tepung tempe dapat diolah sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue jajan pasar, *cake* dan *cookies*.

Menurut Sutomo (2008:18), *cookies* termasuk dalam golongan kue kering yang memiliki tekstur renyah (rapuh), berwarna kuning kecoklatan atau sesuai dengan warna bahannya, beraroma khas, serta berasa lezat, gurih dan manis. Dewasa ini banyak varian *cookies* yang menggunakan bahan baku selain tepung terigu. Hal tersebut menunjukkan kecenderungan penggunaan tepung terigu sebagai bahan pokok dalam pembuatan *cookies* dapat digantikan dengan bahan lain. Kondisi ini dapat menjadi sarana untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.

Salah satu olahan *cookies* yang dapat menggunakan tepung tempe sebagai bahan pangan campuran atau substitusi adalah pada pembuatan kastengel. Menurut Wikipedia Bahasa Indonesia, *Kaasstengels* (bahasa Belanda yaitu *kaas* artinya keju dan *stengel* artinya batang) adalah kue kering yang dibuat dari adonan tepung terigu, telur, margarin dan parutan keju. Kastengel merupakan salah satu jenis dari *short pastry* yang berbentuk persegi panjang dengan panjang sekitar $\pm 3-4$ cm, lebar ± 1 cm dan dipanggang dalam oven. Selain bentuknya yang kecil sehingga dapat dimakan langsung, makanan ini memiliki daya simpan yang cukup lama. Camilan yang memiliki tekstur renyah (rapuh), rasa gurih/asin ini sangat disukai berbagai kalangan dari anak-anak hingga dewasa biasanya disajikan saat Hari Raya, perjamuan tamu serta untuk camilan.

Penelitian ini mengolah kastengel dengan menggunakan tepung tempe agar dapat dibedakan dari tekstur, warna, rasa, dan aroma kastengel itu sendiri serta memberikan pengetahuan tentang hasil tersebut sehingga masyarakat

dapat mencoba dan mempraktikkan olahan camilan atau makanan yang bebas gluten. Pada uji coba pembuatan kastengel ini, penulis akan membuat kastengel dengan mengganti seluruh tepung terigu dengan tepung tempe dan dicampur dengan bahan lain seperti telur, tepung maizena, keju dan margarin (lemak).

Dari ulasan latar belakang tersebut, telah dijelaskan bahwa tempe memiliki banyak manfaat, salah satunya dapat diubah menjadi tepung tempe dengan kandungan nilai gizi tinggi yang dapat diaplikasikan pada pembuatan makanan, maka penulis akan mengkaji melalui penelitian eksperimen dengan judul “Eksperimen Pembuatan Kastengel Tepung Tempe Sebagai Pengganti Tepung Terigu”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dinyatakan bahwa tempe yang diolah menjadi tepung tempe mempunyai banyak manfaat, maka rumusan masalah yang ditentukan oleh peneliti antara lain :

1. Apakah tepung tempe dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kastengel ?
2. Apakah responden menyukai kastengel berbahan dasar tepung tempe ditinjau dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan penelitian yang ingin dicapai penulis antara lain :

1. Untuk mengetahui apakah tepung tempe dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kastengel.

2. Untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap kastengel tepung tempe ditinjau dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Penulis

Karya tulis ini diharapkan dapat memotivasi penulis untuk berwirausaha dengan memanfaatkan bahan dasar dari tepung tempe yang nantinya akan bermanfaat bagi penulis maupun orang lain.

2. Bagi Akademis

- a. Memberikan informasi tentang pemanfaatan tepung tempe untuk referensi dan masukan bagi mahasiswa.
- b. Memberikan data tentang pembuatan kastengel dengan substitusi tepung tempe.

3. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan wawasan dan ide olahan dari tepung tempe agar dapat diolah menjadi makanan yang berinovasi.
- b. Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan tepung tempe sebagai salah satu bahan pembuatan kastengel beserta manfaat yang terkandung didalamnya.