

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGGUNAAN TEPUNG TEMPE (*Rhizopus oryzae*) SEBAGAI

BAHAN SUBSTITUSI KEJU EDAM DALAM PEMBUATAN

KASTENGEL

Diajukan sebagai salah satu
persyaratan untuk memperoleh gelar ahli madya



Disusun oleh

Alwansyah Falatanza Bahuga

NIM : 19071005

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Tempe (*Rhizopus oryzae*) Sebagai Bahan
Substitusi Keju Edam Dalam Pembuatan Kastengel

Penulis : Alwansyah Falatanza Bahuga

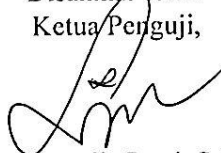
NIM : 19071005

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di
kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Jum'at, 29 Juli 2022

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Liza Amalia Putri, S.S., M.A.
NIP. 198406262019032013

Anggota 1,



Akhmad Guntawan, SS, M.Pd
NIP. 0019057301

Anggota 2,



Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc
NIDN.198709082019031006

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E,MM
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Tempe (*Rhizopus oryzae*) Sebagai Bahan Substitusi Keju Edam
Dalam Pembuatan Kastengel
Penulis : Alwansyah Falatanza Bahuga
NIM : 19071005
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I

Pembimbing II



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si
NIDN. 0601068604



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIP. 198709082019131006

Mengetahui,
Kordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc
NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alwansyah Falatanza Bahuga
NIM : 19071005
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Penggunaan Tepung Tempe (*Rhizopus oryzae*) Sebagai Bahan Substitusi Keju Edam Dalam Pembuatan Kastengel adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menyatakan



Alwansyah Falatanza Bahuga

NIM : 19071005

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademik Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alwansyah Falatanza Bahuga

NIM : 19071005

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul Penggunaan Tepung Tempe (*Rhizopus oryzae*) Sebagai Bahan Substitusi Keju Edam beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menvatakan,



Alwansyah Falatanza Bahuga

NIM : 19071005

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Tempe (*Rhizopus oryzae*) Sebagai Bahan Substitusi Keju Edam Dalam Pembuatan Kastengel

Penulis : Alwansyah Falatanza Bahuga

Pembimbing I : Ratih Titik Haryati

Pembimbing II : Asriadi Masnar

Kastengel is a cookie that is synonymous with cheese and has a savory taste. The cheese commonly used in the manufacture of kastengel is edam cheese. In this study, tempeh flour acted as a substitute for edam cheese. Tempeh flour has a savory taste like cheese and has a more affordable price compared to cheese. This study aims to determine the level of public favorability for 3 experimental variables with a percentage ratio (v0) of 100% : 0%, (v1) 80% : 20%, and (v2) 60% : 40% in making kastengel through a 5-scale hedonic test. Of the three ratios, it was found that products with a ratio (v1) of 80% : 20% placed the highest level of favorability with the highest average in terms of aroma, texture, and taste.

Keywords : Kastengel Innovation, Tempeh Flour, Substitution, Edam Cheese

Kastengel merupakan kue kering yang identik dengan keju dan mempunyai rasa yang gurih. Keju yang biasa digunakan dalam pembuatan kastengel adalah keju edam. Pada penelitian ini tepung tempe berperan sebagai bahan substitusi terhadap keju edam. Tepung tempe mempunyai rasa gurih seperti keju dan mempunyai harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan keju. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap 3 variabel percobaan dengan persentase rasio (v0) 100% : 0%, (v1) 80% : 20%, dan (v2) 60% : 40% dalam pembuatan kastengel melalui uji hedonik skala 5. Dari ketiga rasio tersebut didapatkan bahwa produk dengan rasio (v1) 80% : 20% menempatkan tingkat kesukaan dengan rata-rata paling tinggi dari segi aroma, tekstur, dan rasa.

Kata kunci : Inovasi Kastengel, Tepung Tempe, Substitusi, Keju Edam

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir yang berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG TEMPE (*Rhizopus oryzae*) SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI KEJU EDAM DALAM PEMBUATAN KASTENGEL”**. Tugas Akhir penulis ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam pembuatan proposal ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astusi, S.E, M.M., Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Swastono Putro Prastyo, S.Par, M.Par., Koordinator Program Studi.
6. Ibu Ratih Titik Haryati, S.Pd, M.Si., Pembimbing I.
7. Bapak Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc., Pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Keluarga yang selalu memberi doa dan dukungan .
10. Teman-teman yang membantu saya selama menyusun tugas akhir.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 28 Februari 2022



Alwansyah Falatanza Bahuga

NIM. 19071005

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
ABSTRAK	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	3
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Umum	5
1. Tinjauan Tentang <i>Pastry</i>	5
2. Tinjauan Tentang Tempe	7
B. Tinjauan Khusus	10
1. Tinjauan Tentang Kastengel	10
2. Tinjauan Tentang Keju Edam	12
3. Tinjauan Tentang Tepung Tempe	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	14
B. Teknik Pengumpulan Data	14
1. Metode Penelitian	14
2. Teknik Pengumpulan Data	14

3. Pengukuran dan Analisis Data	16
C. Ruang Lingkup	17
1. Peran Penulis.....	17
2. Kategori Karya.....	17
3. Ide Kreatif	17
D. Langkah Kerja	17
E. Alat dan Bahan.....	21
1. Alat.....	21
2. Bahan	22
F. Alur Kerja Eksperimen	23
G. Pengolahan dan Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Tahap Percobaan Final	25
B. Hasil Uji Sensori Terhadap Penggunaan Tepung Tempe Sebagai Bahan Substitusi Keju Edam Dalam Pembuatan Kastengel.....	27
1. Warna.....	27
2. Tekstur	29
3. Rasa.....	30
4. Aroma	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
A. Kesimpulan.....	35
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
A. Biodata Mahasiswa.....	38
B. Lampiran Dokumentasi	39

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Tempe	8
Tabel 2 Kandungan Gizi Keju Edam	12
Tabel 3 Variabel Penelitian Kastengel	18
Tabel 4 Komposisi Kastengel Sebanyak 3 Formula	18
Tabel 5 Penentuan Bilangan Acak	19
Tabel 6 Tata Letak Percobaan	20
Tabel 7 Alat-alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kastengel	21
Tabel 8 Bahan-bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kastengel	22
Tabel 9 Tahap Produksi Final	25
Tabel 10 Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Kastengel	27
Tabel 11 Uji Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan Warna Kastengel	28
Tabel 12 Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Kastengel	29
Tabel 13 Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Kastengel	30
Tabel 14 Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Kastengel	31
Tabel 15 Uji Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan Aroma Kastengel	32
Tabel 16 Rincian Biaya Produksi Kastengel Original	33
Tabel 17 Rincian Biaya Produksi Kastengel Tepung Tempe	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tempe.....	7
Gambar 2 Diagram Pembuatan Tempe	9
Gambar 3 Kastengel.....	10
Gambar 4 Diagram Pembuatan Kastengel	11
Gambar 5 Keju Edam.....	12
Gambar 6 Tepung Tempe.....	13
Gambar 7 Diagram Pembuatan Kastengel Tepung Tempe.....	23