



Development Of Traditional Cakes Substituting Tempe To Improve The Family Economy

Andi Hudiah¹, Slamet Widodo², Nahriana³

Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan secara bertahap. Tahap pertama adalah pembuatan kue tradisional substitusi tempe. Tahap kedua adalah uji penerimaan oleh panelis. Tahap ketiga adalah pengemasan kue tradisional substitusi tempe sehingga bisa menarik dan bisa menambah nilai jual. Bertujuan untuk : (1) Mengetahui proses pembuatan kue tradisional substitusi tempe (2) Mengetahui tanggapan panelis terhadap kue tradisional substitusi tempe (3) Mengetahui cara mengemas kue tradisional substitusi tempe. Metode pengumpulan data pada penelitian ini dimulai proses pembuatan kue tradisional substitusi tempe, menggunakan dokumentasi foto dan video. Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) Peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan Kue Tradisional Substitusi Tempe dan menerapkan pengetahuan dan keterampilan tersebut sehingga dapat dimanfaatkan untuk menambah penghasilan keluarga. (2) Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap kue singkong isi tempe menunjukkan 45% panelis Suka. (3) Peserta telah memiliki pengetahuan yang memadai untuk bisa mendesain kemasan produk mereka

Kata Kunci: Pengembangan , Kue Tradisional, Tempe

PENDAHULUAN

Kondisi perekonomian yang tidak stabil sebagai dampak dari terjadinya krisis global yang melanda dunia, utamanya di Negara-negara yang sedang berkembang, mengakibatkan munculnya permasalahan-permasalahan ekonomi seperti kemiskinan dan tingkat pengangguran yang semakin besar. Hal ini dikarenakan pemutusan hubungan kerja (PHK) secara besar-besaran dan sulitnya mencari lapangan pekerjaan baru. Jumlah angkatan kerja yang terus menerus bertambah tiap tahunnya dan tidak diimbangi dengan kemampuan pemerintah dalam membuka dan menciptakan lapangan pekerjaan.

Untuk mengatasi masalah perekonomian tersebut di atas haruslah dibarengi dengan usaha pemerintah yang lebih serius dan dukungan dari seluruh kalangan masyarakat, utamanya kelompok masyarakat menengah ke atas. Yakni melakukan berbagai rangkaian kegiatan pembangunan di segala bidang secara bertahap, berencana, dan berorientasi pada bidang-bidang pembangunan yang sangat mendesak dan turut mempengaruhi tingkat kehidupan masyarakat.

Salah satu bidang dalam sektor industri yang termasuk usaha menengah atau usaha rumah tangga adalah usaha kuliner. Bisnis kuliner yang paling kentara

berkembang secara cepat dalam beberapa tahun terakhir ini adalah jenis makanan modern yang mengusung embel-embel "cepat saji" makanan ini seperti burger, pizza, pasta, dan donat. Meski begitu, makanan atau kue-kue tradisional tak pernah kehilangan pamor dan pasarnya. Lihat saja, jajanan lokal itu tak hanya bisadijumpai di pasar tradisional namun juga di pusat perbelanjaan modern seperti di supermarket. Bagaimanapun rasa kue tradisional paling sesuai dengan lidah orang Indonesia. Peluang bisnis makanan tradisional masih terbuka lebar lantaran negaraini terdiri dari banyak daerah dan beragam suku.

Kue tradisional Indonesia adalah kudapan yang terbuat dari bahan hasil kekayaan alam Indonesia, dengan teknik membuat, alat dan penyajian yang khas Indonesia. Kue tradisional Indonesia biasanya dikategorikan menurut kadar airnya menjadi kue basah dan kue kering. Kue Indonesia dapat diolah dengan cara dikukus, direbus, dipanggang dan digoreng.

Inovasi yang dilakukan pada penelitian ini adalah substitusi tempe pada kue tradisional, dimana kue tradisional langsung ditambahkan tempe ke dalam kue tersebut. Pemilihan kue tradisional disebabkan karena kue tradisional merupakan salah satu pangan yang menyenangkan untuk dikonsumsi, tidak jarang orang mengkonsumsi dalam jumlah yang banyak. Kue tradisional merupakan jenis makanan selingan, kue tradisional adalah salah satu jenis hasil olahan pangan yang paling banyak digemari oleh semua lapisan masyarakat, baik anak-anak maupun orang tua. Rasanya yang enak dan juga mudah ditemui di manapun.

Provinsi Sulawesi Barat merupakan pengembangan wilayah dari provinsi Sulawesi Selatan. Mayoritas penduduknya bergerak di bidang pertanian dalam hal ini hanya sebagai petani dan buruh tani, yang hanya mengandalkan hasil pertanian dan langsung dijual, sehingga hasil panen tidak bisa maksimal untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Di samping itu juga rata-rata masyarakat di wilayah tersebut merupakan masyarakat prasejahtera. Petani di Kelurahan Lalampanua menjual hasil sawah dan kebun di wilayah kecamatan Pamboang. Tentu ini tidak banyak memberikan keuntungan lebih bagi keluarga petani. Hal itu terjadi karena masyarakat di wilayah tersebut rata-rata tingkat pendidikan formalnya hanya Sekolah Menengah Pertama (SMP), sehingga membuat kehidupan masyarakat di desa tersebut sangat sederhana. Ini terlihat dari kehidupan sehari-hari warga, keadaan rumah setiap warga dan keadaan desa tersebut. Padahal potensi di wilayah sangat cocok untuk mengembangkan usaha pengolahan hasil pertanian karena didukung oleh letak wilayah dan potensi daerah.

Berdasarkan latar belakang itulah penelitian ini sangat penting untuk dilakukan berkaitan dengan inovasi produk untuk menambah harga jual dari tempe dan untuk meningkatkan ekonomi keluarga di Kelurahan Lalampanua, Kecamatan Pamboang, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat.

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan secara bertahap. Tahap pertama adalah pembuatan kue tradisional substitusi tempe. Tahap kedua adalah uji penerimaan oleh panelis. Tahap ketiga adalah pengemasan kue tradisional substitusi tempe sehingga bisa menarik dan bisa menambah nilai jual.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi Penelitian direncanakan dilakukan di beberapa tempat berdasarkan tahapan penelitian. Lokasi penelitian dilakukan di Laboratorium Tata Boga FT UNM dan juga di Kelurahan Lalampanua, Kecamatan Pamboang, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat .

C. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional substitusi tempe adalah timbangan bahan, kom adonan, sendok, kukusan, gelas ukur, cetakan kue, panci dan sauce pan. Sedangkan bahan yang digunakan antara lain tempe, singkong, kelapa parut, gula pasir dan pewarna makanan.

D. Tahapan Penelitian

1. Kue Jaring Tempe

Pembuatan Kue jaring tempe merupakan kue tradisional yang menyerupai kue 'Ku', dimana proses pembuatannya dikukus yang dimulai dari persiapan bahan, penimbangan bahan, pembuatan kue dan pengukusan serta pengesan kue jaring tempe.

2. Kue Pisang Kuning Tempe

Pembuatan Kue pisang kuning tempe merupakan kue tradisional yang diadaptasi dari kue pisang ijo, di mana bahannya menggunakan labu kuning, proses pembuatannya yaitu dengan cara dimasak dan dikukus, dimulai dari menimbang bahan kulit, bahan isi, dan bahan saos, lalu dilanjutkan dengan proses pemasakan untuk menghasilkan kue yang diinginkan.

3. Simantep (Singkong Model Semangka Isi Tempe)

Pembuatan kue 'Simantep' adalah kue yang bentuknya menyerupai semangka, di mana adonan kue dibagi menjadi tiga adonan lalu diberi warna merah, hijau dan satunya tidak diberi warna, lalu masukkan adonan kue ke dalam wadah yang telah ditaburi biji wijen hitam lalu dikukus hingga matang, angkat dan beri isi lalu dilipat dua seperti potongan semangka.

4. Kue Talam Tempe

Pembuatan kue talam tempe merupakan kue yang terbuat dari bahan santan, tepung beras, dan juga tepung tapioka lalu adonan dimasukkan ke dalam cetakan dan dikukus selama 25 menit hingga matang. Lalu beri topping pada kue, hiasi dengan cabe merah dan daun seledri.

E. Subyek Penelitian

Subyek penelitian ini direncanakan adalah kue tradisional substitusi tempe, panelis terlatih dan semi terlatih. Subyek pada tahap ini melibatkan masyarakat Kelurahan Lalampunua, Kecamatan Pamboang, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat sebagai panelis dalam uji organoleptik.

F. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data pada penelitian ini dimulai proses pembuatan kue tradisional substitusi tempe, menggunakan dokumentasi foto dan video, sedangkan karakteristik kue tradisional substitusi tempe, menggunakan *scoresheet* dengan 7 skala meliputi: warna (dari gelap ke terang/tidak gelap), aroma (dari harum ke tidak harum), tekstur (dari keras ke lembut), rasa (dari enak ke tidak enak) sedangkan penerimaan juga menggunakan *scoresheet* dengan 11 skala (dari suka ke tidak suka) (Stone et al., 2012; Widodo & Hudiah, 2020a).

G. Teknik Analisis Data

Teknik Analisis Data yang digunakan untuk proses pembuatan kue tradisional dengan substitusi tempe menggunakan analisis diskriptif. Karakteristik kue tradisional substitusi tempe menggunakan rata-rata, uji beda, dan uji beda lanjut. Data penerimaan menggunakan analisis frekuensi (Widodo & Hudiah, 2020).

HASIL PENELITIAN

1. Proses Pembuatan Kue Tradisional Substitusi Tempe

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan proses pembuatan kue tradisional substitusi tempe dalam hal ini kue singkong semangka isi tempe.

a. Alat yang digunakan

Alat yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional substitusi tempe yaitu kue singkong isi tempe adalah timbangan, kom adonan, spatula, kukusan, parut, cetakan Loyang bulat kecil.

b. Bahan yang digunakan

Bahan Alat yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional substitusi tempe yaitu kue singkong isi tempe singkong parut, vanily bubuk, kelapa parut, pewarna makanan warna merah dan warna hijau, biji wijen hitam dan tempe

c. Prosedur Kerja

1) Cara Membuat Isi:

- a) Panaskan air di wajan lalu masukkan gula pasir, aduk hingga larut dan agak mengental.
- b) Masukkan kelapa parut bersama tempe yang telah potong kecil-kecil. Aduk hingga airnya habis dan mengental



Gambar 4.1 Proses Pembuatan isian kue

2) Cara membuat kulit

- a) Masukkan singkong parut ke dalam wadah bersama gula pasir, aduk hingga tercampur rata.
- b) Masukkan garam dan vanili. Aduk hingga tercampur rata.
- c) Bagi menjadi 3 bagian, sebagian diberi pewarna merah, sebagian kecil diberi pewarna hijau dan sebagian kecil lagi tidak diberi pewarna.



Gambar 4.2 Proses **Pembuatan** Kue Tradisional Subtitusi Tempe Bersama Masyarakat

- d) Olesi cetakan bulat dengan minyak goreng atau margarin. Taburkan sedikit wijen hitam pada sebagian cetakan.
- e) Masukkan adonan singkong yang berwarna merah ke dalam cetakan. Ratakan pada $\frac{3}{4}$ cetakan.
- f) Masukkan sedikit adonan putih ke cetakan sehingga berimpit dengan warna merah.

- g) Terakhir masukkan adonan yang berwarna hijau. Ratakan. Lakukan sampai selesai.
- h) Kukus selama 20 menit hingga matang.



Gambar 4.3 Proses Pengukusan Kue Tradisional Subtitusi Tempe

- i) Keluarkan dari cetakan lau isi dengan bahan isi. Lipat dua kue sehingga Nampak seperti potongan buah semangka. Hidangkan



Gambar 4.4 Proses Pengemasan Kue Tradisional Subtitusi Tempe

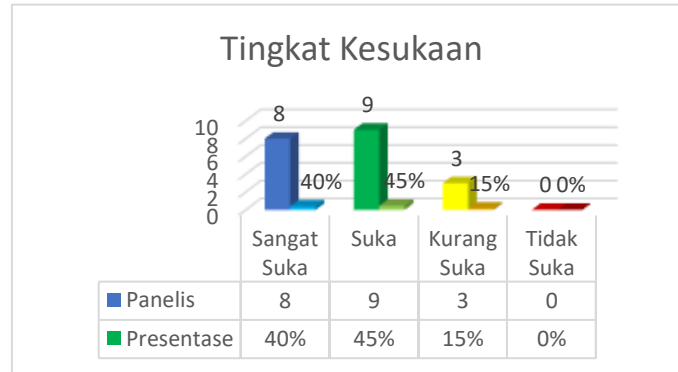


Gambar 4.5 Hasil Pembuatan Kue Tradisional Subtitusi Tempe

2. Tanggapan Panelis Terhadap Kue Tradisional Subtitusi Tempe

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka selanjutnya produk yang dihasilkan diberikan kepada panelis melalui metode uji organoleptik atau uji

kesukaan panelis terhadap produk ini. Berikut ini dapat dijelaskan hasil penelitian panelis terhadap Pembuatan Kue Tradisional Subtitusi Tempe.



Gambar 4.7 Diagram Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Pembuatan Kue Singkong Isi Tempe

Berdasarkan gambar 4.7 diatas tentang Diagram Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Pembuatan Kue Tradisional Subtitusi Tempe menunjukkan bahwa dari 20 orang Panelis 8 orang atau 40% panelis sangat Suka terhadap kue singkong isi tempe, 9 orang atau 45% menyatakan Suka, 3 orang atau 15% menyatakan Kurang Suka, dan 0 yang menyatakan tidak suka.

Berdasarkan uraian tersebut maka dapat ditarik kesimpulan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap kue singkong isi tempe menunjukkan 45% panelis Suka.

3. Cara Mengemas Kue Tradisional Subtitusi Tempe

Cara mengemas kue tradisional subtitusi tempe (kue singkong isi tempe) adalah sebagai berikut:

1) Mempersiapkan Logo Produk

Pembuatan logo dalam penelitian ini menggunakan aplikasi Canva.

1) Buka Canva

Pertama masuk ke canva melalui web browser atau aplikasi, cari logo di halaman beranda, lalu klik halaman kosong atau template untuk memulai desain

2) Pilih kategori Logo

Kedua, Pilih kategori logo yang diinginkan dan sesuaikan dengan bisnis kita. Namun, apabila anda ingin menacri lebih banyak referensi logo, maka pilih opsi 'semua'. Lalu canva akan menampilkan semua template logo yang tersedia.

3) Pilih Template

Selanjutnya, pilih template sesuai dengan karakter bisnis dan konsep yang kita inginkan dalam penelitian ini konsep yang digunakan yaitu kue tradisonal, jika ingin

menambahkan atau menghapus beberapa bagian, maka harus di edit terlebih dahulu dengan memilih opsi 'edit'

4) Pilih warna latar

Pemilihan warna dasar yang sesuai dengan tema bisnis sangat penting saat membuat logo. Misalnya logo makanan maka pilihlah warna merah, kuning, orange. Selain cerah, warnanya ini bikin siapapun yang melihat jadi sangat tertarik sehingga cocok untuk usaha makanan.

5) Pilih Font

Selanjutnya, kita bisa mengubah font sesuai dengan konsep juga karakter bisnis yang dimiliki, pastikan font yang dipilih mudah dibaca dan punya ciri khas tersendiri.

6) Save

Jika semua aspek logo telah terisi dan terpenuhi, langkah terakhir adalah klik ikon, langkah terakhir adalah klik ikon 'simpan' yang ada di pojok kanan atas untuk menyimpan logo.

7) Cetak

Langkah selanjutnya yaitu mencetak desain logo yang telah jadi lalu tempelkan di kemasan yang kita inginkan dalam penelitian ini menggunakan mika coklat yang transparan

Pembahasan

1. Proses Pembuatan Kue Tradisional Substitusi Tempe

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat dijelaskan bahwa proses pembuatan kue tradisional isi tempe atau kue singkong isi tempe dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu, tahapan penyiapan alat dan bahan, pada tahap ini seluruh alat yang digunakan disiapkan secara keseluruhan, seperti wajan, kukusan cetakan dan lain sebagainya, begitu pula dengan bahan seperti singkong parut, kelapa parut, pewarna makanan dan tentunya tempe. Selanjutnya tahap pembuatan isi, tahap pembuatan isi dimulai panaskan air di wajan lalu masukkan gula pasir, aduk hingga larut dan agak mengental. Masukkan kelapa parut bersama tempe yang telah potong kecil-kecil. Aduk hingga airnya habis dan mengental, dan untuk tahapan pembuatan kulit campur singkong parut bersama dengan gula lalu dibagi 3 bagian dan diberi warna dan selanjutnya dicetak dan dididukus, setelah matang dibesi bahan isi.

Pada proses pembuatan kue singkong isi semangka seluruh peserta pelatihan sangat antusias mengikuti pelatihan tersebut dan para peserta sangat aktif dalam bertanya mengenai hal-hal yang kurang di mereka pahami serta para peserta turut

andil dalam proses pengolahannya.

2. Tanggapan Panelis Terhadap Kue Tradisional Substitusi Tempe

Daya terima atau daya suka merupakan penilain inderawi seseorang terhadap makanan, pengujian yang dilakukan pada penelitian ini yaitu uji hedonik untuk menilai tingkat kesukaan panelis terhadap kue singkong isi tempe, dan berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan panelis terhadap kue singkong isi tempe menunjukkan 45% panelis menyukai kue tersebut, angka tersebut terbilang tinggi karena kue ini merupakan inovasi terbaru dari perpaduan kue tradisional antara kaddo boddong dengan beppa janda dalam suku bugis dan juga buah semangka. Karena kue ini mirip dengan semangka tetapi terbuat dari singkong.

3. Cara Mengemas Kue Tradisional Substitusi Tempe

Proses pengemasan kue singkong isi semangka dimulai dari atahapan mendesain logo sesuai dengan produk, mulai dari pemilihan kategori logo yang diinginkan dan sesuaikan dengan bisnis kita. Namun, apabila anda ingin mencari lebih banyak referensi logo, maka pilih opsi 'semua'. Lalu canva akan menampilkan semua template logo yang tersedia. Pemilihan template, pilih template sesuai dengan karakter bisnis dan konsep yang kita inginkan dalam penelitian ini konsep yang digunakan yaitu kue tradisional, selanjutnya pemilihan warna harus disesuaikan dengan produk yang akan dibuat, begitu juga pemilihan font atau tulisan harus terlihat menarik dan mudah dibaca oleh orang lain, selanjutnya pencetakan dan pemilihan kemasan, pilih kemasan yang ramah lingkungan, mudah didapatkan dan terjangkau dan pastinya menarik serta selaras dengan logo dan isi produknya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai "Pengembangan Kue Tradisional Substitusi Tempe Untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga", Maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan Kue Tradisional Substitusi Tempe dan menerapkan pengetahuan dan keterampilan tersebut sehingga dapat dimanfaatkan untuk menambah penghasilan keluarga.
2. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap kue singkong isi tempe menunjukkan 45% panelis Suka.
3. Peserta telah memiliki pengetahuan yang memadai untuk bisa mendesain kemasan produk mereka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terimakasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan

Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terimakasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian dan penelitian Kepada Masyarakat UNM dan Keluarga Besar masyarakat Kelurahan Lampanua Terletak di Kecamatan Pamboang kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan meng-evaluasi kegiatan penelitian hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, S., Hivechi, A., Bahrami, S. H., Milan, P. B., & Sara, S. (2021). International Journal of Biological Macromolecules Cinnamon extract loaded electrospun chitosan / gelatin membrane with antibacterial activity. *International Journal of Biological Macromolecules*, 173, 580–590. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2021.01.156>
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & Ichsan, M. (2016). Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe Kecambah Kedelai. *Jurnal Gizi Pangan*, 11(1), 35–42.
- Bachtiar, B. M. (2020). The Potency Of Cajuputs Candy In Maintaining The Competitive Capacity Of Streptococcus Sanguinis Upon Streptococcus, 1(2), 71–83. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.29>
- BPOM. (2012). *Analisis Mutu*. (Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Ed.). Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Dewati, R., Harinta, Y. W., & Setyarini, A. (2021). Pengembangan Produk olahan Jahe di Kecamatan Jenawi Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 5, 1107–1114.
- Dewi, L., Lestari, L. A., Astiningrum, A. N., Fadhilah, V., & Amala, N. (2020). The Alleviation Effect of Combination of Tempeh and Red Ginger Flour towards Insulin Sensitivity in High-Fat Diet Rats. *Journal of Food and Nutrition Research*, 8(1), 21–25. <https://doi.org/10.12691/jfnr-8-1-3>
- Fahrina, A., Arahman, N., Mulyati, S., & Aprilia, S. (2020). Development of Polyvinylidene Fluoride Membrane by Incorporating Bio-Based Ginger Extract as Additive. *Polymers Journal*, 1–11.
- Widodo, S. (2016). Peningkatan Immunitas dan Penurunan Morbiditas Anak Gizi Kurang Usia 3 –5 Tahun dengan Pemberian Biskuit Berbasis Blondo, Ikan Gabus dan Beras Merah. In *Peranan Pendidikan Teknologi dan Kejuruan dalam Masyarakat Ekonomi ASEAN* (pp. 1397–1405).
- Widodo, S., & Hudiah, A. (2020a). Kindergarten Students' Acceptance of Biscuits Made from Soybean Flour and Tempe Flour as Substitute Ingredients. *Asian Journal of Applied Sciences*, 8(6), 373–377.