

# FORMULASI ISIAN KUE TRADISIONAL DADAR SUBSTITUSI TEMPE SEBAGAI PANGAN ALTERNATIF KELOMPOK VEGETARIAN

**Miftah Syafiah<sup>1</sup>**

Program Studi S1 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar  
[miftahmin11@gmail.com](mailto:miftahmin11@gmail.com)

**Dr. Syamsidah, M.Pd<sup>2</sup>, Dr. Andi Hudiah, M.Pd<sup>2</sup>**

Dosen Program Studi S1 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar  
[syamsidah@unm.ac.id](mailto:syamsidah@unm.ac.id) ; [a.hudiah@unm.ac.id](mailto:a.hudiah@unm.ac.id)

## ABSTRAK

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui: 1) Proses pembuatan isian kue dadar substitusi tempe; 2) Penerimaan panelis terhadap isian kue dadar substitusi tempe; 3) Tingkat kesukaan kelompok vegetarian terhadap kue tradisional dadar dengan isian substitusi tempe. Tempat penelitian di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Teknik pengumpulan data adalah dokumentasi dan *scoresheet*. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan isian kue dadar substitusi tempe formulasi terbaik dimulai dari proses persiapan bahan, penimbangan bahan, pencincangan, pemotongan, pemasakan dan pencampuran bahan. Uji Organoleptik dengan 16 panelis yaitu 5 panelis terlatih dan 11 panelis semi terlatih yang merupakan dosen dan mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar menunjukkan hasil terbaik yaitu formula F2, dengan perbandingan substitusi tempe dan kelapa parut 50%:50% dengan nilai rata-rata warna 4.12, aroma 4.56, tekstur 4.37, rasa 4.93, *over all* 5.25 dan uji hedonik 7.68. Tingkat kesukaan kelompok vegetarian di Makassar setelah uji hedonik dengan 36 panelis sasaran dikategorikan suka.

**Kata kunci: Isian Kue Dadar, Tempe, Vegetarian**

## ABSTRACT

*This research belongs to experimental research. The purposes of this research are: 1) The process of making dadar cake's filling with substitution of tempe; 2) The level of acceptance of panelist towards the tempe for substitution dadar cake; 3) The level of preference for the vegetarian group to traditional cake dadar with tempe substitution filling. The location of this research is Laboratory's Faculty Of Engineering Family Welfare Education of Makassar State University. The technique of data collections are documentation and scoresheet. The result show that process of making the filling of dadar cake research site is in the Laboratory of Family Welfare Education, Faculty of Engineering, Makassar State University. Data collection techniques are documentation and scoresheet. The data analysis technique used is descriptive analysis. The result shows that process of making the best formulation filling of the dadar cake substituted by tempe started from the preparation of ingredient, weighing materials, blocking, cutting, chopping, cooking and mixing of materials. Organoleptic test with 16 panelists, namely 5 trained panelists and 11 semi-trained panelists who are lecturers and students of the Family Welfare Education Department Faculty of Engineering, Makassar State University, showed the best results are formula F2, with the comparison of substitution tempe hygiene and grated coconut 50%:50% with the average value of color 4.12, aroma 4.56, texture 4.37, flavor 4.94, over all 5.25 and hedonic tests 7.86. The favorite level of vegetarian in Makassar after the hedonic test with 36 target panelists was categorized like*

**Keywords: Substance Dadar Gulung Cake, Tempe, Vegetarian**

## PENDAHULUAN

Seiring berkembangnya zaman, segala sesuatu menjadi lebih mudah baik dalam komunikasi, transportasi, teknologi dan informasi yang membuat setiap orang menjadi lebih mudah melakukan aktivitas. Tetapi, kemudahan yang ada membuat banyak orang menyepelekan kesehatan yang dimulai dari tidak teraturnya pola makan dan kurangnya beraktifitas. Angka kematian utamanya disebabkan oleh penyakit jantung dan pembuluh darah, hipertensi dan stroke, diabetes serta kanker (Susianto, 2015). Masyarakat kini telah menyadari dan mengerti hubungan pangan (makanan) yang dikonsumsi dengan penyakit. Untuk itu dianjurkan mengonsumsi makanan yang bergizi, salah satu makanan yang mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi adalah tempe.

Tempe merupakan makanan tradisional di Indonesia terbuat dari kacang kedelai yang di fermentasi menggunakan jamur *Rhizopus* sp. Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dengan konsumsi tempe rata-rata orang per tahun di Indonesia yaitu 6,95 kg (BPS, 2014). Mempertimbangkan kebutuhan protein dari nabati yang bermanfaat bagi kesehatan, akan sangat baik jika setiap hari dikonsumsi, anjuran konsumsi ini juga aman untuk penderita asam urat yang sudah tidak mengonsumsi protein hewani ataupun yang menjalani diet vegetarian.

Vegetarian merupakan sekelompok orang yang mengonsumsi produk nabati, dengan atau tanpa susu dan telur, juga menghindari konsumsi daging, unggas dan hewan laut (Susianto, 2015). Pola makan vegetarian telah menjadi salah satu pola diet yang akan semakin terus bertambah dan berkembang setiap tahunnya. Jumlah vegetarian yang terdaftar dalam Indonesian

Vegetarian Society (IVS) saat bersdiri tahun 1998 sekitar 5.000 anggota dan meningkat menjadi 60.000 anggota pada tahun 2007 (Siahaan, dkk., 2015). Walaupun kelompok vegetarian hampir seluruh makanan yang dikonsumsi berasal dari tumbuhan namun tetap memperhatikan variasi dan keragaman menu makanan dan menggemari makanan selingan diantara waktu makan utama seperti kue-kue.

Kue tradisional adalah kudapan atau makanan ringan yang resepnya diwariskan turun-temurun dengan menggunakan teknik pengolahan yang masih tradisional serta bahan yang digunakan dari bahan lokal. Menurut Marlina Sembiring (2014:1) mengatakan bahwa “di Indonesia jajanan di Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak di jajakan di pasar tradisional”. Salah satu makanan tradisional di Indonesia adalah kue dadar gulung, yang umumnya berwarna hijau dengan isi unti atau kelapa yang dicampur gula merah. kue ini sering dijumpai di berbagai acara dan dikonsumsi sebagai makanan selingan karena rasa yang legit dan tidak asing bagi lidah masyarakat dan mudah dibuat sebagai makanan pembuka atau penutup.

Pola makan vegetarian walau memberikan efek yang menguntungkan namun masih banyak anggapan bahwa pola makan vegetarian rentan kekurangan beberapa zat gizi yaitu protein, zat besi, seng dan vitamin B12. Kadar vitamin B12 dalam tempe berkisar antara 1,5 sampai 6,3 mikrogram per 100 gram tempe kering. Jumlah ini telah dapat mencukupi kebutuhan vitamin B12 seseorang per hari., selain itu tempe mengandung mineral makro dan mikro dalam jumlah yang cukup. Jumlah mineral besi, tembaga, dan zink berturut-turut adalah 9,39; 2,87; dan 8,05 mg setiap

100 g tempe sehingga isu vegetarian rentan kekurangan zat gizi yaitu protein, zat besi, seng dan vitamin B12 dapat diatasi dengan mengonsumsi tempe .

Untuk memenuhi kecukupan protein seorang vegetarian harus mengonsumsi makanan yang bervariasi dan seimbang. Kedelai yang merupakan bahan baku utama tempe memiliki kandungan mentionin yang rendah tetapi memiliki kandungan lisin yang tinggi dapat dipergunakan sebagai sumber nabati untuk memenuhi protein di dalam tubuh, serta meningkatkan keragaman produk tempe menjadi pangan non lauk yang murah dan mudah mengolahnya. Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin mengkaji penambahan tempe untuk isian dadar gulung sebagai panganan alternatif vegetarian dengan beberapa formulasi sehingga akan diperoleh suatu produk isian dadar gulung substitusi tempe dengan peningkatan kandungan gizi serta disukai oleh panelis.

Berdasarkan uraian tersebut maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Formulasi Isian Kue Tradisional Dadar Gulung Substitusi Tempe Sebagai Pangan Alternatif Kelompok Vegetarian”

## **METODE**

Metode pengumpulan data dilakukan dengan pengujian mutu organoleptik menggunakan lembar score sheet berupa instrumen penilaian hasil eksperimen. Tes penerimaan terhadap isian kue dadar dengan substitusi tempe menggunakan uji mutu hedonik 7 poin dan uji organoleptik hedonik 11 poin. Pengumpulan dan Analisis Data: Data yang dikumpulkan adalah data mutu dengan 5 panelis terlatih dan 11 panelis semi terlatih dimana dilakukan tes penerimaan terhadap isian kue dadar dengan substitusi

tempe dengan mengumpulkan tanggapan terhadap warna, rasa, tekstur, rasa, dan kualitas keseluruhan isian kue, warnanya berkisar dari sangat gelap sampai sangat tidak gelap (skala 1-7), sedangkan aroma berkisar dari sangat tidak harum sampai sangat harum (skala 1-7). Tekstur dievaluasi dengan rentang sangat tidak keras hingga sangat keras (skala 1-7), Rasa bervariasi dari sangat tidak enak hingga sangat enak (skala 1-7). Secara keseluruhan sangat tidak baik hingga sangat baik (skala 1-7), sedangkan preferensi dievaluasi sebagai sangat sangat tidak disukai hingga sangat sangat disukai (skala 1-11) dan penerimaan/tingkat kesukaan dengan 36 panelis sasaran dengan mengumpulkan data kesukaan saja dalam dua pilihan yaitu suka dan tidak suka untuk keseluruhan kue. Data penerimaan pada kelompok vegetarian. Data organoleptik yang diperoleh dianalisis dengan rumus frekuensi. sedangkan penerimaan/ kesukaan dengan menggunakan angket/ scoresheet

## **HASIL**

Formulasi kue dadar dengan isian substitusi tempe diharapkan dapat meningkatkannya kandungan gizi kue sebagai salah satu makanan selingan untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi vegetarian yang rentan kekurangan zat gizi protein, zat besi, seng dan vitamin B12. Formulasi dalam penelitian ini didasarkan pada perbedaan komposisi tempe. Proses pembuatan dimulai dari persiapan peralatan pembuatan seperti timbangan, kom, wajan, sutil, gelas ukur, kompor dan panci dadar. Persiapan bahan terbagi dua yaitu untuk isian dan kulit, untuk isian adalah kelapa, tempe, gula merah, garam dan air, untuk bahan kulit yaitu tepung terigu, telur, santan dan garam. Selanjutnya penimbangan bahan dan pembuatan isian kue dadar yaitu

memasak air dan menambahkan gula merah hingga larut lalu masukkan kelapa parut dan tempe dan garam lalu diaduk selama 15 menit atau sampai agak kering selanjutnya membuat kulit dadar dengan cara mencampur tepung terigu, telur, santan, dan garam sampai menjadi adonan dan tuangkan di panci dadar dan meratakannya sampai berbentuk bulatan besar, hingga ±10 menit atau matang setelah itu membuat kue dadar dengan meletakkan isian diatas kulit dadar dibentuk dan digulung. Proses pembuatan isian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 alur pembuatan isian dadar

Formulasi isian kue dadar; Rincian formulasi disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1 Formulasi isian kue dadar Substitusi Tempe

Bahan	Satuan	Formulasi Isian Kue Dadar Substitusi Tempe			
		F1 25%	F2 50%	F3 75%	F4 100%
Kelapa Parut	g	39,74	26,49	13,24	0
Tempe	g	13,24	26,49	39,74	52,98
Gula merah	g	32,2	32,2	32,2	32,2
Air	g	19,86	19,86	19,86	19,86
Garam	g	0,66	0,66	0,66	0,66
Total	g	100	100	100	100

Perubahan penggunaan bahan dari tempe yang disubstitusi dengan kelapa parut berdasarkan formulasi yang ada tetapi untuk gula merah, air dan garam tidak berubah

untuk semua formulasi, ini didasarkan pada perhitungan dari fomulasi yang ada.

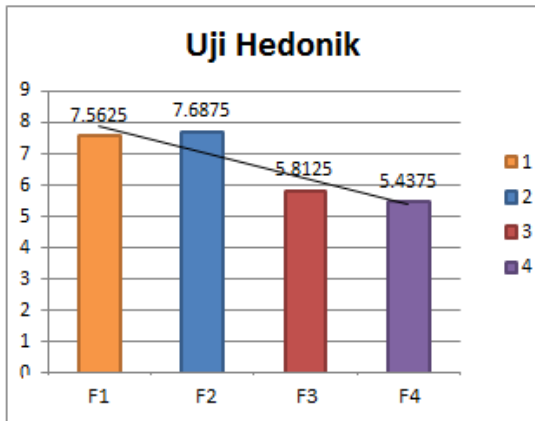
Tabel 2. Distribusi Frekuensi dan Presentase Skor Uji Mutu Hedonik

Mutu Hedonik		Frekuensi (Presentase%)						
		Sangat Gelap	Gelap	Agak Gelap	Biasa/Netral	Agak Tidak Gelap	Tidak Gelap	Sangat Tidak Gelap
Warna	F1			4(25%)	4(25%)	4(25%)	8(50%)	
	F2			6(37,5%)	6(37,5%)	5(31,25%)		
	F3		3(18,75%)	10(62,5%)	2(12,5%)	1(6,25%)		
	F4		2(12,5%)	8(50%)	5(31,25%)			
Aroma		Sangat Tidak Harum	Tidak Harum	Agak Tidak Harum	Biasa	Agak Harum	Harum	Sangat Harum
	F1			1(6,25%)	2(12,5%)	3(18,75%)	10(62,5%)	
	F2			1(6,25%)	3(31,25%)	9(56,25%)	1(6,25%)	
	F3	1(6,25%)		4(25%)	1(6,25%)	7(43,75%)	3(18,75%)	
Tekstur		Sangat Tidak Keras	Tidak Keras	Agak Tidak Keras	Biasa	Agak Keras	Keras	Sangat Keras
	F1		1(6,25%)	4(25%)	10(62,5%)	1(6,25%)		
	F2		1(6,25%)		7(43,75%)	8(50%)		
	F3			2(12,5%)	3(31,25%)	7(43,75%)	2(12,5%)	
Rasa		Sangat Tidak Enak	Tidak Enak	Agak Tidak Enak	Biasa	Agak Enak	Enak	Sangat Enak
	F1		1(6,25%)		2(12,5%)	6(37,5%)	7(43,75%)	
	F2			3(18,75%)	2(12,5%)	3(18,75%)	7(43,75%)	
	F3		4(25%)	2(12,5%)	2(12,5%)	6(37,5%)	2(12,5%)	
Over all		Sangat Tidak Baik	Tidak Baik	Agak Tidak Baik	Biasa	Agak Baik	Baik	Sangat Baik
	F1			1(6,25%)	2(12,5%)	4(25%)	8(50%)	1(6,25%)
	F2			3(18,75%)	3(31,25%)	3(31,25%)	4(25%)	2(12,5%)
	F3	1(6,25%)		5(28%)	3(18,75%)	3(18,75%)	3(18,75%)	2(12,5%)
F4	1(6,25%)	1(6,25%)	4(25%)	3(31,25%)	1(6,25%)	4(25%)		

Mutu ditentukan oleh uji organoleptik yang meliputi Warna, Aroma, Tekstur, Rasa, Overall dan Mutu Hedonik

Hasil uji organoleptik warna terhadap Isian Kue dadar substitusi tempe menunjukkan semakin banyak tempe maka warna semakin tidak gelap. Hasil uji aroma dengan uji organoleptik meningkatkan nilai aroma terhadap Isian Kue dadar substitusi tempe, mutu warna yang dihasilkan menunjukkan semakin banyak tempe maka aroma semakin tidak harum. Hasil tekstur dengan uji organoleptik menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan tempe mutu tekstur pada yang dihasilkan agak keras. Hal ini menandakan bahwa substitusi tempe mempengaruhi tekstur dari kue yang dihasilkan. Hasil uji rasa dengan uji organoleptik menunjukkan dengan penambahan tempe pada Isian Kue Dadar yang dihasilkan semakin agak tidak enak disebabkan karena berkurangnya kelapa dan bertambahnya tempe menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan tempe rasa yang dihasilkan agak tidak enak. Hasil uji

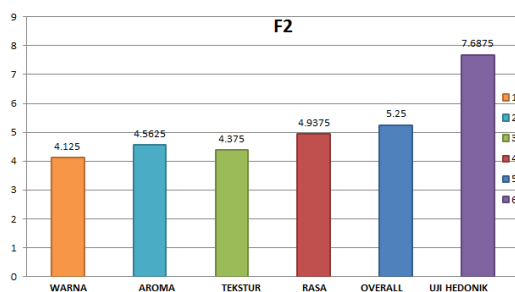
keseluruhan mutu hedonik over all dengan uji organoleptik menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan tempe rasa yang dihasilkan agak tidak enak semakin banyak tambahan tempe mutu over all pada isian kue dadar yang dihasilkan biasa.



Gambar 2 Grafik uji hedonik pada isian kue dadar substitusi tempe

Berdasarkan penilaian panelis dengan uji organoleptik, maka dapat disimpulkan bahwa tingkat mutu isian kue dadar dengan substitusi 25%, 50%, 75% dan 100% tempe hygiene, formula yang terbaik menurut panelis adalah F2.

Berdasarkan data tersebut formula Isian Kue Dadar substitusi tempe yang terpilih/diterima adalah formula F2 dan dilanjutkan untuk diuji penerimaan pada kelompok vegetarian. Berikut rata-rata penilaian formula F2 yang terpilih.



Gambar 3 Formula Terbaik Uji Organoleptik Tahap Pertama

Tabel 3. Distribusi Frekuensi dan Presentase Skor Uji Mutu Hedonik Panelis Sasaran

Uji Hedonik	Frekuensi (Persentase%)	
	F0	F2
Tidak Suka	0	0
Biasa	13(36,11%)	4(11,11%)
Suka	23(63,88%)	32(88,88%)

Penilaian uji hedonik atau uji kesukaan pada produk isian kue dadar substitusi tempe merupakan penilaian kesukaan yang menggunakan 3 skala dari suka, biasa dan tidak suka. Dengan adanya uji hedonic maka yang memperoleh nilai tertinggi yaitu produk F2. Penerimaan suatu produk apabila dinilai dari uji penerimaan melebihi dari setengah penerimaan, oleh karena itu isian kue dadar substitusi tempe oleh kelompok vegetarian disukai.

## PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat dijelaskan cara pembuatan isian kue dadar yang dimulai dengan formulasi resep. Setelah mendapatkan formula, isian kue dadar dibuat berdasarkan masing-masing formula. Pembuatan tahap pertama menggunakan kelapa parut yang disubstitusikan dengan tempe hygiene yaitu dengan F1 penggunaan tempe dan kelapa parut sebanyak 25% dan kelapa parut sebanyak 75%, F2 50%:50%, F3 75%:25% dan F4 100%:0%. Proses pertama yang dilakukan adalah penimbangan bahan, kemudian dilakukan proses pemasakan pertama pada gula merah dan air hingga gula larut, setelah itu menambahkan tempe yang telah dicincang kasar dan kelapa parut aduk hingga tercampur rata dengan api kecil dan

tambahkan garam lalu proses pengadukan dan pencampuran bahan, setelah agak kering, angkat dan isian siap digunakan

Hasil penelitian yang paling disukai oleh panelis yaitu formula kedua dengan perbandingan 50%:50% kelapa dan tempe karena memiliki warna yang tidak gelap, aroma harum, tekstur biasa, rasa enak, dan over all mutu baik.

Dalam penelitian ini pengujian organoleptik yang dilakukan adalah uji hedonik dan uji mutu hedonik. Panelis yang digunakan dalam uji organoleptik 16 panelis yang terdiri dari dosen sebagai panelis terlatih dan mahasiswa pendidikan kesejahteraan keluarga sebagai panelis semi terlatih. Produk yang diuji organoleptikkan 4 formula yang terdiri dari F1, F2, F3 dan F4 dengan masing masing substitusi tempe 25%, 50% dan 75 %, 100%

### **Warna**

Hasil uji organoleptik terhadap warna pada ketiga produk menunjukkan bahwa semakin meningkat penambahan tempe mutu warna pada isian kue dadar substitusi tempe yang dihasilkan menunjukkan warna semakin tidak gelap, hal ini disebabkan tempe yang memiliki warna putih agak kecoklatan. Pembuatan isian kue dadar substitusi tempe tidak berbeda jauh dengan isian kue dadar tanpa substitusi tempe, dimana warna yang paling disukai yaitu formula F2 dengan penambahan tempe 50%.

### **Aroma**

Aroma yang diterima oleh hidung dipengaruhi oleh empat aroma yaitu harum, asam, tengik, dan hangus. Aroma makanan adalah salah satu penentu makananan tersebut lezat atau tidak ketika dinilai seseorang. Hasil uji organoleptik terhadap aroma isian kue dadar substitusi tempe menunjukkan bahwa semakin banyak

penambahan tempe maka akan semakin tidak harum.

### **Tekstur**

Tekstur bersifat kompleks dan terkait dengan struktur bahan yang terdiri dari tiga elemen, yaitu mekanik (kekerasan dan kekenyalan), geometrik (berpasir danberemah), mouthfeel (berminyak dan berair) (Setyaningsih, 2010). selain aspek yang lain tekstur juga sangat berperan penting dalam menentukan mutu sebuah produk makanan. Uji organoleptik terhadap tekstur isian kue dadar substitusi tempe menunjukkan semakin banyak penambahan tempe dalam pembuatan maka akan semakin tidak lembut (keras) pula yang dihasilkan.. Tekstur yang paling banyak disukai panelis yaitu F1 dengan substitusi 25% tempe.

### **Rasa**

Rasa merupakan aspek penting dalam menentukan produk setelah tekstur, warna dan aroma. Rasa dapat menunjang suatu produk makanan dapat diterima oleh seseorang. Hasil uji organoleptik terhadap mutu rasa pada isian kue dadar substitusi tempe menunjukkan produk F1 dengan penambahan tempe 25%, hal ini menunjukkan semakin banyak penambahan tempe akan semakin menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap isian kue dadar substitusi tempe.

### **Over all**

Penilaian keseluruhan pada isian kue dadar substitusi tempe merupakan penilaian secara keseluruhan aspek mutu hedonik baik warna, aroma, tektur dan rasa.

### **Uji hedonik**

Penilaian uji hedonik atau uji kesukaan pada produk isian kue dadar substitusi tempe merupakan penilaian kesukaan yang menggunakan 11 skala dari sangat sangat tidak suka sekali sampai

sangat sangat suka sekali. Dengan adanya uji hedonik maka yang memperoleh nilai tertinggi yaitu produk F2. Penerimaan suatu produk apabila dinilai dari uji penerimaan melebihi dari setengah penerimaan, oleh karena itu isian kue dadar substitusi tempe dikategorikan diterima.

### **Uji Penerimaan**

Berdasarkan penilaian panelis dengan uji organoleptik pertama, maka dapat disimpulkan bahwa tingkat mutu isian kue dadar berdasarkan pada warna dengan substitusi 25%, 50%, 75% dan 100% tempe hygiene, Hasil penelitian terhadap mutu produk isian kue dadar substitusi tempe dengan empat formula dapat disimpulkan formula yang terbaik menurut panelis adalah F2 dengan klasifikasi warna agak tidak gelap, aroma harum, tekstur biasa, rasa enak, over all mutu baik. Karena disebabkan adanya bahan tambahan yaitu tempe hygiene.

Berdasarkan penilaian panelis dengan uji organoleptik kedua pada kelompok vegetarian di Makassar. pada hasil uji hedonik kue dadar dengan isian substitusi tempe dengan substitusi 50%:50%, mengalami peningkatan. Hal ini menunjukkan semakin banyak tambahan tempe maka semakin disukai oleh panelis. Hasil penelitian terhadap mutu produk kue dadar dengan isian substitusi tempe dan kue dadar yang isiannya tidak disubstitusi tempe dapat disimpulkan formula terbaik menurut panelis adalah F2 karna lebih disukai oleh panelis dibanding dengan F0 Karena disebabkan adanya bahan tambahan pada F2 yaitu tempe hygiene.

Penilaian uji hedonik atau uji kesukaan pada produk merupakan penilaian kesukaan yang menggunakan 3 skala dari suka, biasa dan tidak suka. Dengan adanya uji hedonik maka yang memperoleh nilai

tertinggi yaitu produk F2. Penerimaan suatu produk apabila dinilai dari uji penerimaan melebihi dari setengah penerimaan, oleh karena itu isian kue dadar substitusi tempe dikategorikan disukai.

### **KESIMPULAN**

1. Proses pembuatan kue dadar gulung dengan isian substitusi tempe yaitu dimulai dari Proses persiapan bahan, kemudian dilakukan proses penimbangan bahan lalu pemotongan tempe dan penyerutan gula merah, setelah itu dilakukan proses pemasakan, yaitu air dan gula merah di masak hingga larut lalu masukkan tempe dan kelapa lalu proses pengadukan dan pencampuran bahan sampai tercampur rata hingga masak dan agak kering, dan isian siap digunakan
2. Penerimaan panelis terhadap isian kue dadar substitusi tempe dilakukan dengan hasil uji organoleptik pertama, pengujian organoleptik yang dilakukan adalah uji hedonik dan uji mutu hedonik. Panelis yang digunakan dalam uji organoleptik 16 panelis yang terdiri dari dosen sebagai panelis terlatih dan mahasiswa pendidikan kesejahteraan keluarga sebagai panelis semi terlatih. Produk yang diuji organoleptikkan 4 formula yang terdiri dari F1, F2, F3 dan F4 dengan masing masing substitusi tempe 25%, 50% dan 75 %, 100% menghasilkan formula terbaik yaitu F2 dengan klasifikasi warna agak tidak gelap, aroma harum, tekstur biasa, rasa enak, over all mutu baik
3. Tingkat kesukaan kelompok vegetarian didapatkan dengan cara setelah Hasil uji organoleptik pertama dilakukan terhadap isian kue tradisional dadar gulung dengan substitusi tempe yang menghasilkan formula terbaik yang diujikan kepada panelis yaitu F2 lalu uji hedonic atau kesukaan yang dilakukan terhadap isian kue tradisional dadar gulung dengan substitusi tempe oleh 36

panelis sasaran dari kelompok vegetarian menghasilkan formula terbaik yang diujikan kepada panelis yaitu F2. Dengan perbandingan tempe dan kelapa yaitu 50% tempe dan 50% kelapa. Penerimaan suatu produk apabila dinilai dari uji penerimaan melebihi dari setengah penerimaan, oleh karena itu isian kue dadar substitusi tempe dikategorikan disukai.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada penyandang dana Kementerian Teknologi dan Pendidikan Tinggi RI dengan No.Kontrak 740/UN36.11/LP2M/2020 atas nama Dr. Andi Hudiah, M.Pd.

### DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ara Rossi. 2012. *Vegetarian*. Yogyakarta: G-Media
- Bagus Nuswantoro. 2011. *Konsep Diri Prilaku Vegetarian*. Skripsi (tidak diterbitkan) Semarang: Psikologi Fakultas Ilmu Pendidikan UNNES
- Bangun A. (2003). *Vegetarian Pola Hidup Sehat Berpantang Daging*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Craig WJ, Mangels AR. (2009). *Position of the American Dietetic Association Vegetarian Diet*. *Jurnal of the American Dietetic Association*, 109:748-65.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Karina Padmasuri. 2015. *I am A Happy Vegetarian*. Yogyakarta: OCTOPU Publish House.
- Kusharisupeni. 2010. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia (UI). Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Marlina Sembiring. 2014. *Analisis Bahan dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo*. Medan : UNIMED
- Meyni Saragih. 2009. *Vegetarian (Suatu Kajian Kebiasaan Makan pada Umat Buddha Maitreya)*. Skripsi (tidak diterbitkan). Medan : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Sumatera Utara.
- Rizqie Auliana. 2005. *Pangan Lokal Dalam Makanan Jajanan Tradisional*. Semarang : UNES
- Siti Fatimah. 2011. *Seri Resep Pasti Jadi Kue Tradisional Anti Gagal*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Standar Nasional Indonesia . 2015. *Syarat Mutu Tempe Kedelai*. SNI 3144-2015. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Susianto. 2008. *Vegetarian Jilid I*. Yogyakarta: Indonesia Vegetarian Society.
- Susianto dan Cindy Tanjung. 2015. *Vegetarian Bagi Buah Hati*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Susianto, & Ramayulis, S. 2013. *Fakta Ajaib Khasiat Tempe*. Cet.1. Penebar Plus: Jakarta
- Susiwi, 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Widianarko B dkk. 2002. *Tips Pangan "Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Grasindo.
- Yuniastuti, 2008. *Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.