

INOVASI PEMBUATAN KUE TRADISIONAL KULIT KUE DADAR MAWAR DENGAN SUBSTITUSI JUS TEMPE MELALUI PELATIHAN DI DESA SETIAREJO KEC. LAMASI KAB. LUWU

Nur Awalia Mubarakah¹, Andi Hudiah², Haerani³ dan Slamet Widodo⁴

^{1,2,3,4} Teknik Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Makassar
Email: nurawalia98@gmail.com¹, a.hudiah@unm.ac.id², haeraniunm@gmail.com³, Slamet.widodo@unm.ac.id⁴

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui: 1) Proses pembuatan jus tempe, 2) Proses pembuatan kulit dadar mawar 3) Penerimaan panelis terhadap kulit kue dadar mawar substitusi jus tempe, 4) Respon masyarakat terhadap pelatihan kue tradisional kulit dadar mawar dengan substitusi jus tempe. Tempat penelitian di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar dan Desa Setiarejo kec. Lamasi kab. Luwu. Teknik pengumpulan data adalah dokumentasi dan scoresheet. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Sifat-sifat yang diamati pada uji organoleptik antara lain warna, aroma, tekstur, dan rasa pengambilan data menggunakan 16 orang panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan kulit kue dadar substitusi jus tempe 75%, 50% dan 25%. Secara umum dapat disimpulkan bahwa formulasi terbaik F3 (75%) penambahan jus tempe dengan nilai rata-rata warna 5.875, aroma 5.175, tekstur 2.0625, rasa 5.5625, over all 5.125 dan uji hedonik 7.9375, dimulai dari proses persiapan bahan, penimbangan bahan, pencampuran, dan pemasakan bahan. dengan perbandingan substitusi jus tempe dan santan dengan klasifikasi warna terang, aroma harum, tekstur tidak keras, rasa sangat enak, dan overall mutu baik. Hasil analisis data tentang pengetahuan masyarakat tentang pembuatan kue dadar mawar menunjukkan bahwa perlu dilaksanakan pelatihan karena pada umumnya mereka belum paham sehingga layak diberikan pelatihan. Setelah diberikan pelatihan, pengetahuan masyarakat tentang pembuatan kue dadar mawar telah meningkat atau pada umumnya telah paham.

Kata kunci: Jus Tempe, Kulit Kue Dadar, Pelatihan

ABSTRACT

This research is an experimental study that aims to determine: 1) The process of making tempeh juice, 2) The process of making rose pancake 3) Acceptance of the panelists on the skin of the rose pancake, substituting for tempeh juice, 4) The community's response to training on traditional rose pancake skin with juice substitution tempeh. The research sites are in the Laboratory of Family Welfare Education, Faculty of Engineering, Makassar State University and Desa Setiarejo, kec. Lamasi district. Luwu. Data collection techniques are documentation and scoresheet. The data analysis technique used is descriptive analysis. The properties observed in the organoleptic test included color, aroma, texture, and taste. Data were collected using 16 panelists. The results showed that the process of making pancake skin substituting for tempeh juice was 75%, 50% and 25%. In general, it can be concluded that the best formulation F3 (75%) is the addition of tempeh juice with an average color value of 5,875, aroma 5,175, texture 2.0625, taste 5.5625, over all 5.125 and hedonic test of 7.9375, starting from the process of preparing ingredients, weighing ingredients, mixing, and cooking ingredients. with a substitution comparison of tempeh and coconut milk juice with light color classification, fragrant aroma, not hard texture, very good taste, and good quality overall. The results of data analysis on people's knowledge about making rose pancakes show that training needs to be carried out because in general they do not understand so that it deserves training. After being given the training, the community's knowledge about making rose pancakes had improved or generally understood.

Keywords: *Tempe Juice, Pancake Skin, Training*

1. PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi[1]. Perlu diketahui bahwa di Indonesia, terdapat suatu pangan lokal yang mampu memenuhi kebutuhan gizi yang cukup baik dan harganya pun relatif murah yaitu tempe. Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dijadikan untuk memproduksi tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain (seperti tauco dan kecap). Konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia saat ini diperkirakan mencapai sekitar 6,45kg.[2]. Tempe merupakan bahan makanan hasil fermentasi kacang kedelai atau jenis kacang-kacangan lainnya menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus oryzae*. Tempe umumnya dibuat secara tradisional dan merupakan sumber protein nabati. Tempe mengandung berbagai nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat dan mineral. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa zat gizi tempe lebih mudah dicerna, diserap, dan dimanfaatkan tubuh. Hal ini dikarenakan bakteri (kapang) yang tumbuh pada kedelai menghidrolisis

senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia [3]. Seiring perkembangan zaman, kue dadar banyak mengalami perubahan dari segi warna, bentuk, maupun bahan dasar. Seperti dadar polkadot yang memiliki warna beragam dengan corak bulat-bulat di kulitnya. Lalu dadar mawar yang berbentuk seperti bunga mawar. Juga terdapat kue dadar yang berbahan dasar kulit pisang [4]. Kulit dadar mawar ini diharapkan menjadi salah satu produk unggulan yang dapat meningkatkan salah satu produk inovasi yang dapat dinikmati bagi anak-anak, orang dewasa, maupun orang tua. Agar semakin menarik penelitian ini adalah memodifikasi bentuk dan warna dari kue dadar agar lebih modern dan populer. Diharapkan dengan adanya penelitian ini produk-produk makanan seperti kue dadar dapat lebih berkembang dan dapat digunakan secara optimal. Adapun alasan yang melatarbelakangi tempat pelatihan yaitu penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian di Desa Setiarejo Kec. Lamasi Kab. Luwu dikarenakan masyarakat sekitar sering mengonsumsi tempe namun masih jarang yang mengolah tempe menjadi camilan. Selain dari itu, agar masyarakat dapat meningkatkan peluang usaha, pengetahuan, keterampilan bagi masyarakat Desa Setiarejo.

2. METODE

2.1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah eksperimen yang dilaksanakan secara bertahap. Tahap pertama pembuatan dan formulasi kulit kue dadar mawar substitusi jus tempe untuk mendapatkan formula terbaik dan formulasi yang terbaik selanjutnya di latih pada masyarakat desa setiarejo kecamatan lamasi kabupaten luwu.

2.2. Bahan

Bahan dalam pembuatan Kulit Kue Dadar Mawar Substitusi Jus Tempe yaitu tepung terigu, santan, telur, jus tempe dan garam

2.3. Tempat dan Waktu

Tempat Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium PKK FT-UNM untuk proses formulasi dan uji mutu kulit kue dadar, selanjutnya pelatihan di Desa Setiarejo Kecamatan Lamasi Kabupaten Luwu. Waktu pelaksanaan penelitian ini dilakukan pada bulan Maret-Agustus 2020

2.4. Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data mutu dengan 5 panelis terlatih dan 11 panelis semi terlatih dan peserta pelatihan dengan 35 orang.

2.5. Analisis Data

Data organoleptik yang diperoleh dianalisis dengan rumus frekuensi. Sedangkan pelatihan dengan menggunakan angket/kuisisioner.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Proses Pembuatan

Proses pembuatan dimulai dari penimbangan bahan selanjutnya pembuatan jus tempe yaitu potong tempe dengan potongan dice 2 cm x 2 cm, lalu tempe dimasukkan ke dalam blender dan ditambahkan air, selanjutnya blender hingga halus. Penyaringan dilakukan untuk menghasilkan jus tempe yang bertekstur halus tanpa adanya gumpalan-gumpalan kasar. Selanjutnya pembuatan kulit

dadar yaitu Campur tepung terigu, santan, justempe, garam halus, dan telur, aduk rata. Bagi adonan, beri warna pada setiap adonan yang telah dibagi, Tuang adonan ke tray dengan 2 warna secara bersamaan, Panaskan pan dadar anti lengket. Balik pan lalu celupkan pada adonan dadar, masak sampai matang, Simpan kulit dadar di atas wadah yang datar lalu masukkan isian kue dadar, Potong menjadi lima bagian tanpa terpisah kulitnya, Ambil bagian ujung kulit lalu lipat ke dalam hingga berbentuk mawar, Kue dadar mawar substitusi jus tempe siap disajikan. Berikut cara pembuatan kue dadar mawar Substitusi Jus Tempe.



Gambar 1
Proses Penambahan Tempe
Kedalam *Blender*



Gambar 2
Proses Penambahan Air



Gambar 3
Proses Pembuatan Jus Tempe



Gambar 4
Proses Persiapan Bahan



Gambar 5
Proses Penambahan Telur



Gambar 6
Proses Penambahan Jus
Tempe



Gambar 7
Proses Penambahan Santan



Gambar 8
Proses Penambahan Garam



Gambar 9
Proses Penambahan Tepung
Terigu



Gambar 10
Proses Penyaringan Bahan
Kulit Dadar



Gambar 11
Proses Penambahan Warna



Gambar 12
Proses Penuangan Dua Warna



Gambar 13
Proses Pemanasan Teflon
Terbalik



Gambar 14
Proses Pencelupan Teflon
Terbalik Ke Adonan Kulit Dadar



Gambar 15
Kulit Dadar Yang Telah Siap
Dibentuk



Gambar 16
 Proses Mengisi Kulit Dadar
 Dan Pemotongan Kulit



Gambar 17
 Proses Pembentukan Dadar
 Mawar



Gambar 18
 Dadar Mawar Siap Disajikan

3.2. Mutu Kulit Kue dadar Substitusi Jus tempe

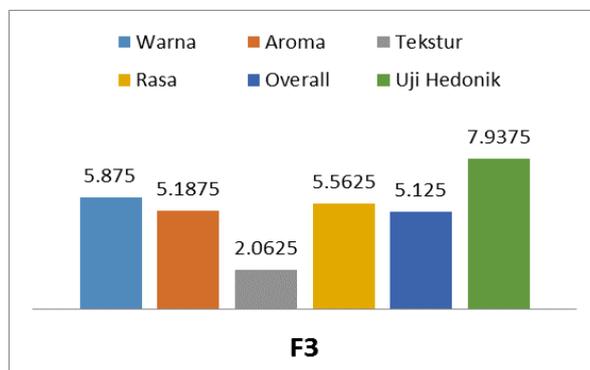
Mutu ditentukan oleh uji organoleptik yang meliputi Warna, Aroma, Tekstur, Rasa, Overall dan Mutu Hedonik.

Tabel 1
 Distribusi Frekuensi dan Presentase Skor Uji Mutu Hedonik Terhadap Kulit Kue Dadar Mawar Substitusi Jus Tempe

Mutu Hedonik	Frekuensi Presentase (%)							
	Sangat Gelap	Gelap	Agak Gelap	Biasa /Netral	Agak Terang	Terang	Sangat Terang	
Warna	F0		1(6,25%)	9(56,3%)	4(25%)	1(6,25%)	1(6,25%)	
	F1		2(6,25%)	3(18,75%)	6(37,5%)	4(25%)	1(6,25%)	
	F2			2(12,5%)	7(43,8%)	3(18,8%)	4(25%)	
	F3			1(6,25%)		5(31,3%)	4(25%)	6(37,5%)
Aroma		Sangat tidak harum	Tidak harum	Agak tidak Harum	Biasa	Agak Harum	Sangat Harum	
	F0			4(25%)	3(18,8%)	8(50%)	1(6,25%)	
	F1				5(31,3%)	2(12,5%)	8(50%)	1(6,25%)
	F2			1(6,25%)	4(25%)	3(18,8%)	8(50%)	
F3		1(6,25%)	1(6,25%)	4(25%)	1(6,25%)	6(37,5%)	3(18,8%)	
Tekstur		Sangat tidak keras	Tidak keras	Agak tidak keras	Biasa	Agak Keras	Sangat Keras	
	F0		3(18,8%)	5(31,3%)	2(12,5%)	6(37,5%)		
	F1		2(12,5%)	2(12,5%)	4(25%)	2(12,5%)	6(37,5%)	
	F2		2(12,5%)	3(18,8%)	5(31,3%)	5(31,3%)	1(6,25%)	
F3	5(31,3%)	8(50%)	1(6,25%)	1(6,25%)	1(6,25%)			
Rasa		Sangat tidak enak	Tidak enak	Agak tidak enak	Biasa	Agak Enak	Sangat Enak	
	F0		1(6,25%)	8(50%)	3(18,8%)	4(25%)		
	F1		1(6,25%)	1(6,25%)	7(43,8%)	3(18,8%)	4(25%)	
	F2		1(6,25%)	1(6,25%)	3(18,8%)	3(18,8%)	7(43,8%)	1(6,25%)
F3				5(31,3%)	2(12,5%)	4(25%)	5(31,3%)	
Overall		Sangat tidak baik	Tidak baik	Agak tidak baik	Biasa	Agak baik	Sangat Baik	
	F0		1(6,25%)	8(50%)	2(18,8%)	5(25%)		
	F1			1(6,25%)	7(43,8%)	3(18,8%)	5(31,3%)	
	F2			2(12,5%)	2(12,5%)	4(25%)	8(50%)	
F3			2(12,5%)	4(25%)	2(12,5%)	6(37,5%)	2(12,5%)	

Tabel 2
 Distribusi Frekuensi dan Presentase Skor Uji Hedonik Terhadap Kulit Kue Dadar Mawar Substitusi Jus Tempe

Uji Hedonik (Kesukaan)	F0	F1	F2	F3
Sangat-sangat tidak suka sekali	1(6.25%)	1(6.25%)		
Sangat-sangat tidak suka sekali				
Sangat tidak suka				
Tidak suka	1(6.25%)		1(6.25%)	
Agak tidak suka	4(25%)	1(6.25%)	1(6.25%)	2(12.5%)
Biasa	5(31.3%)	4(25%)	2(12.5%)	3(18.8%)
Agak suka	4(25%)	5(31.3%)	2(12.5%)	
Suka		4(25%)	7(43.58%)	6(37.5%)
Sangat suka	1(6.25%)		2(12.5%)	2(12.5%)
Sangat-sangat suka		1(6.25%)	1(6.25%)	1(6.25%)
Sangat-sangat suka sekali				2(12.5%)



Gambar 1 : Grafik uji hedonik dan mutu hedonik pada kulit kue dadar mawar substitusi jus tempe

Berdasarkan data tersebut formula kulit kue dadar mawar substitusi jus tempe yang terpilih/diterima adalah formula F3 dengan perbandingan 75% jus tempe : 25% santan, dan dilanjutkan pelatihan.

3.3. Respon Masyarakat Terhadap Pelatihan

Produk yang terpilih selanjutnya dilatihkan di desa setiarejo kecamatan lamasi kabupaten luwu dengan peserta pelatihan sebanyak 35 orang. sebelum diberikan pelatihan membuat dadar mawar mendapatkan skor rata-rata 6. Skor rata-rata setelah dilakukan pelatihan menunjukkan bahwa pada aspek pengetahuan responden tentang pembuatan kue dadar mawar, didapatkan skor 9. Hal ini membuktikan bahwa telah terjadi peningkatan pada aspek pengetahuan masyarakat dalam pembuatan kue dadar mawar substitusi jus tempe setelah diberi pelatihan.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pengolahan data, dapat disimpulkan bahwa Tingkat penerimaan panelis didapatkan dengan cara setelah Hasil uji organoleptik pertama dilakukan terhadap kulit kue dadar mawar dengan substitusi jus tempe yang menghasilkan formula terbaik yang diujikan kepada panelis yaitu F3 lalu pengadaan pelatihan yang dilaksanakan di desa setiarejo kecamatan lamasi kabupaten luwu sebanyak 35 orang bahwa telah terjadi peningkatan pada aspek pengetahuan masyarakat dalam pembuatan kue dadar mawar substitusi jus tempe setelah diberi pelatihan.

Adapun saran yang dapat disampaikan Kepada pemerintah luwu dapat memberi dukungan dan memberdayakan kelompok masyarakat dalam menambah pengetahuan dan pemanfaatan potensi sumber daya alam untuk bekal berwirausaha dan Kepada peserta pelatihan diharapkan dapat mengembangkan pengetahuan yang telah diperoleh dari pelatihan pembuatan kue dadar mawar substitusi jus tempe

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

- [1] Jordana, J. (2000). Traditional foods: Challenges Facing the European Food Industry. *Food Research International*, 33(3), 147-152. Jurnal Pemodelan Bentuk Dan Warna Dadar Gulung Menjadi Lebih Modern.
- [2] Badan Standarisasi Nasional, 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. BSN: Jakarta.
- [3] Kasmidjo, R.B. 1996. *Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*.PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.Jurnal Karakteristik Fisikokimia Beberapa Varietas Kedelai dan Pengolahannya Menjadi Tempe.
- [4] Novianti, S., & Yuniasti, M. C. (2018). Utilization of Plantain Peel Flour (*Musa Paradisiaca* L. AAB) in the Making of Dadar Gulung Skin (Kuih Ketayap). *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 8(15), 387–395.