

REPUBLIC INDONESIA  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

# SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202128807, 20 Juni 2021

## Pencipta

Nama : **Dr. Syamsidah, M.Pd., Dr. Slamet Widodo, M.Kes. dkk**  
Alamat : Jln. A.P. Pettarani, Makassar, SULAWESI SELATAN, 90222  
Kewarganegaraan : Indonesia

## Pemegang Hak Cipta

Nama : **Universitas Negeri Makassar**  
Alamat : Jln. A.P. Pettarani, Makassar, SULAWESI SELATAN, 90222  
Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Karya Tulis (Artikel)**  
Judul Ciptaan : **BROWNIES SUBSTITUSI TEMPE**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 1 Agustus 2020, di Makassar  
di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.

Nomor pencatatan : 000255296

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL



Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.  
NIP. 196611181994031001

## Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

## LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Dr. Syamsidah, M.Pd.	Jln. A.P. Pettarani
2	Dr. Slamet Widodo, M.Kes.	Jln. A.P. Pettarani
3	Besse Qur'ani, S.Pd. M.Pd.	Jln. A.P. Pettarani
4	Erika Wulandari	Jln. A.P. Pettarani



## **BROWNIES SUSTITUSI TEMPE**

**Oleh: Syamsidah dan Tim**

Brownies substitusi tempe (brownies tempe) merupakan perpaduan dari tempe sebagai makanan tradisional Indonesia dan brownies sebagai *cake* yang berasal dari Amerika Serikat memiliki citarasa premium yang disebabkan oleh setimbangnya rasa manis dari adonan dan gurih dari tempe. Kedua rasa ini saling menetralkan satu sama lain sehingga menghasilkan satu rasa yang enak. Disamping itu, kandungan gizi yang dikandung juga baik. contohnya protein, lemak, karbohidrat, serat, vitamin A, kalsium, magnesium, dan zat besi (Ratih, N. K., Soka, S., & Suwanto, A. (2017). Terbukti bahwa hasil modifikasipun, kandungan tempe tidak hilang gizinya akibat adanya pengolahan. **Brownis Substitusi tempe ini telah diuji panelis, sebanyak tiga kali dan hasil modifikasi dan substitusi Brownis tempe adalah sebagai berikut:**

### **Bahan:**

- 33 gr Tepung Terigu Protein Rendah
- 30 gr Tempe
- 30 gr Coklat Batang
- 8 gr Coklat Bubuk
- 54 gr Gula Pasir
- 49 gr Margarin
- 73 gr Telur
- 3 gr (1/2 sdt) SP
- 3 gr (1/2 sdt) Baking Powder
- 14 gr SKM
- 3 gr (1/2 sdt) Vanila Cair
- 3 gr (1/2 sdt) Vanili Bubuk

### Cara Membuat:

- 1) Potong tempe hingga menjadi potongan kecil. Kemudian kukus tempe selama 15 menit menggunakan api sedang. Sisihkan.



- 2) Setelah tempe dingin, haluskan tempe menggunakan *meat grinder* lakukan hingga selesai.



- 3) Siapkan bahan yang telah ditimbang



- 4) Lelehkan coklat batang dan margarin dengan cara di *steam* menggunakan metode *double boiler* sambil diaduk sesekali. Sisihkan.



- 5) Kocok telur, gula pasir, dan SP hingga berwarna putih pucat dan kental berjejak.



- 6) Kemudian masukkan tepung terigu, coklat bubuk, baking powder dan vanili bubuk sambil diayak agar nantinya adonan tidak bergerindil.



- 7) Masukkan *puree* tempe, coklat yang telah di cairkan, SKM, dan vanila cair. Aduk hingga rata menggunakan spatula.



- 8) Setelah itu, siapkan loyang dan olesi dengan margarin hingga rata kesemua bagian loyang.



- 9) Masukkan adonan kedalam loyang dan timbang adonan. Hentakkan loyang untuk mengeluarkan gelembung udara dalam adonan.



- 10) Siapkan kukusan setelah air kukusan mendidih masukkan brownies dan kukus selama 15-20 menit menggunakan api sedang.



- 11) Setelah kurang lebih 20 menit buka kukusan, jika ditusuk tidak ada lagi adonan yang menempel maka brownies telah matang, angkat dan sisihkan.



- 12) Setelah agak dingin keluarkan brownies dari loyang. **Brownies Tempe** siap dinikmati.



## Khasiat dan Kandungan Gizi Tempe

Nilai Nutrisi per 100 gr (3,5 oz)

<b>Energi</b>	803 Kj (192 kcal)	
<b>Karbohidrat</b>	7.64 g	
<b>Lemak</b>	10.80 g	
<b>Protein</b>	20.29 gr	
<b>Vitamin</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>%DV+</b>
Tiamina (B1)	0.078 mg	7%
Riboflavin (B2)	0.358 mg	30%
Niasin (B3)	2.640 mg	18%
Vitamin B6	0.215 mg	17%
Folat (B9)	24 mikrogram	6%
Vitamin B12	0.08 mikrogram	3%
<b>Mineral</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>%DV+</b>
Kalsium	111 mg	11%
Zat Besi	2.7 mg	21%
Magnesium	81 mg	23%
Mangan	1.3 mg	62%
Fosfor	266 mg	38%
Potasium	412 mg	9%
Sodium	9 mg	1%
Seng	1.14 mg	12%
<b>Komponen Lainnya</b>	<b>Kuantitas</b>	
Air	59.65 g	

Sumber: Septiani, M. (2019)

Tempe berpotensi untuk digunakan melawan radikal bebas, sehingga dapat menghambat proses penuaan dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif (aterosklerosis, jantung koroner, diabetes melitus, kanker, dan lain-lain). Selain itu tempe juga mengandung zat antibakteri penyebab diare, penurun kolesterol darah, pencegah penyakit jantung, hipertensi, dan lain-lain.

Komposisi gizi tempe baik kadar protein, lemak, dan karbohidratnya tidak banyak berubah dibandingkan dengan kedelai. Namun, karena adanya enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang tempe, maka protein, lemak, dan karbohidrat pada tempe menjadi lebih mudah dicerna di dalam tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai. Oleh karena itu, tempe sangat baik untuk diberikan kepada segala kelompok umur (dari bayi hingga lansia), sehingga bisa disebut sebagai makanan semua umur.

Dibandingkan dengan kedelai, terjadi beberapa hal yang menguntungkan pada *tempe*. Secara kimiawi hal ini bisa dilihat dari meningkatnya kadar padatan terlarut, nitrogen terlarut, asam amino bebas, asam lemak bebas, nilai cerna, nilai efisiensi protein, serta skor proteinnya. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa zat gizi tempe lebih mudah dicerna, diserap, dan dimanfaatkan tubuh dibandingkan dengan yang ada dalam kedelai. Ini telah dibuktikan pada bayi dan anak balita penderita gizi buruk dan diare kronis. (Nur, M., Amin, G., Kusnadi, J., Hsu, J., Doerksen, R. J., & Huang, T., 2012.