



**PEMANFAATAN KACANG KEDELAI SEBAGAI  
PEMBUATAN (GECORDOU) GEMBUS *CORDON BLEU*  
DENGAN SUBSTITUSI TEMPE GEMBUS**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk  
Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya**



Disusun Oleh:

Yori Tri Setyo Utomo

NIM. 15512134018

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2019**

**PEMANFAATAN KACANG KEDELAI SEBAGAI PEMBUATAN  
(GECORDOU) GEMBUS *CORDON BLEU* DENGAN SUBSTITUSI TEMPE  
GEMBUS**

Oleh :

Yori Tri Setyo Utomo  
NIM. 15512134018

**ABSTRAK**

Proyek akhir ini bertujuan untuk menemukan resep produk *Cordon Bleu* Gembus dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Cordon Bleu* Gembus. Jenis penelitian yang digunakan adalah *Research and Development (R&D)* dan dikembangkan dengan metode penelitian 4D yaitu singkatan dari 4 tahapan penelitian. 1) *Define*, 2) *Design*, 3) *Development*, 4) *Dissemination*. Tahap *Define* adalah tahap mengumpulkan berbagai informasi resep yang akan menjadi resep acuan. Tahap *Design* adalah tahap merancang resep standar sesuai dengan resep acuan. Tahap *Development* adalah tahap menentukan resep standar yang sudah dirancang, dan kemudian dilakukan pengujian melalui uji kesukaan dengan panelis semi terlatih. Tahap *Dissemination* adalah tahap mempublikasi produk lewat pameran proyek akhir. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang dilaksanakan dari Januari – Maret 2018. Uji skala luas atau pameran dilaksanakan pada 19 desember 2018 di KPLT FT UNY dengan 80 orang.

Hasil dari penelitian produk ini adalah, Hasil substitusi tempe gembus pada produk *Cordon Bleu* adalah sebesar 60% dengan perbandingan 40% daging ayam dan 60% tempe gembus. Daya terima produk pada uji panelis semi terlatih dengan 30 orang panelis menunjukkan angka 3,24 pada produk standard dan pada produk modifikasi 3,46. Daya terima produk pada pameran sebesar 3,65. Keseluruhan data diatas menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat luas.

Kata Kunci: tempe gembus, substitusi, *Cordon Bleu Gembus*

*UTILIZATION OF SOY BEAN AS THE MAKING OF (GECORDOU) SOY BEAN  
CORDON BLEU WITH FERMENTED SOY BEAN SUBSTITUTION*

*By :*

*Yori Tri Setyo Utomo*

*NIM. 15512134018*

**ABSTRACT**

*This final project aims to find the recipe for the Cordon Bleu Blast product and find out the community's acceptance of the Condon Bleu Blast product. The type of research used is Research and Development (R & D) and developed with the 4D research method, which stands for 4 stages of research. 1) Define, 2) Design, 3) Development, 4) Dissemination. Define stage is the stage of collecting various prescription information that will become a reference recipe. The Design Phase is the stage of designing a standard recipe in accordance with the reference recipe. The Development Stage is the stage of determining the standard recipe that has been designed, and then tested through a favorite test with semi-trained panelists. The Dissemination stage is the stage of publishing the product through the final project exhibition. The place and time of the study were the Food Laboratory of the Department of Food and Clothing Engineering Education, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University, which was held from January to March 2018. Broad scale testing or exhibition was held on December 19, 2018 at the UNY FT KPLT with 80 people.*

*The results of this product research are, the substitution of tempeh gembus in Cordon Bleu products is 60% with a ratio of 40% chicken meat and 60% tempe gusts. Product acceptance power in semi-trained panelists with 30 panelists showed 3.24 on standard products and on modified products 3.46. Product acceptance at the exhibition was 3.65. The entire data above shows that the product can be accepted by the wider community.*

*Keywords: gembus tempe, substitution, Cordon Bleu Gembus*

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yori Tri Setyo Utomo  
NIM : 15512134018  
Program Studi : Teknik Boga  
Judul Tugas Akhir : PEMANFAATAN KACANG KEDELAI  
SEBAGAI PEMBUATAN (GECORDOU)  
GEMBUS *CORDON BLEU* DENGAN  
SUBSTITUSI TEMPE GEMBUS

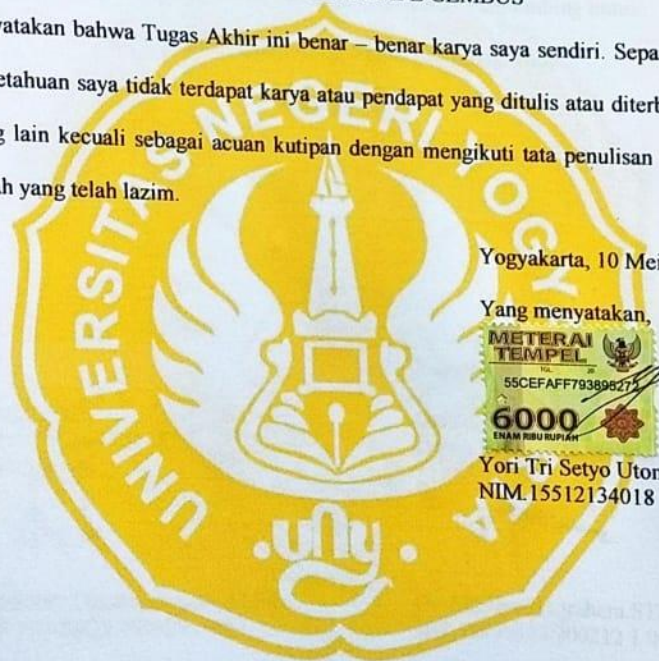
Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini benar – benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 10 Mei 2019

Yang menyatakan,

METERAI  
TEMPEL  
55CEFAFF793898274  
6000  
ENAM RIBU RUPIAH

Yori Tri Setyo Utomo  
NIM.15512134018



**LEMBAR PERSETUJUAN**

Proyek Akhir dengan Judul

**PEMANFAATAN KACANG KEDELAI SEBAGAI PEMBUATAN  
(GECORDOU) GEMBUS *CORDON BLEU* DENGAN SUBSTITUSI TEMPE  
GEMBUS**

Disusun oleh:

Yori Tri Setyo Utomo  
NIM.15512134018

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk  
dilaksanakan Ujian Akhir Tugas Akhir bagi yang  
bersangkutan.



Yogyakarta, *15 Mei 2019*

Mengetahui,  
Ketua Program Studi  
Teknik Boga

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.  
NIP 19750428 199903 2 002

Disetujui,  
Dosen Pembimbing,

Dr. Mutiara Nugraheni STP.,M.Si  
NIP 19781023 200212 1 005



**HALAMAN PENGESAHAN**

Proyek Akhir

**PEMANFAATAN KACANG KEDELAI SEBAGAI PEMBUATAN  
(GECORDOU) GEMBUS *CORDON BLEU* DENGAN SUBSTITUSI TEMPE  
GEMBUS**


Disusun oleh:

Yori Tri Setyo Utomo  
NIM.15512134018

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir  
Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta  
Pada tanggal 20 Mei 2019

Nama/ Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si. Ketua Penguji/Pembimbing		24 Juni 2019
Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd. Sekretaris		21 Juni 2019
Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd. Penguji		19 Juni 2019

Yogyakarta, 24 Juni 2019  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,

  
Dr. Widarto, M.Pd  
NIP.19631230 198812 1 001

## **HALAMAN MOTTO**

“ Bekerja keras dan bersikap jujur adalah fondasi kesuksesan ”.

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Rasa syukur ini saya panjatkan kepada:

Tuhan Yesus Kristus

=

Almamater UNY

=

Orang tua saya, Bapak Kadarno dan Ibu Purwantiningsih yang selalu mendukung dan mendidik dengan baik

=

Kakak kandung saya, Yoga Prasetyo Utomo dan Yogi Cahyo Utomo yang selalu memberi semangat dan doa

=

Dr. Ir. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si. selalu dosen pembimbing yang selalu memberikan pengarahan dan masukan dalam proses pengerjaan Tugas Akhir

=

Seluruh teman teman yang selalu mendukung terutama teman seperjuangan D3 Teknik Boga Uny 2015



## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus yang selalu melimpahkan berkat dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Pemanfaatan Kacang Kedelai Sebagai Pembuatan *Cordon Bleu* Dengan Substitusi Tempe Gembus” untuk memenuhi syarat mendapatkan gelar Ahli Madya pada program studi Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Laporan Tugas Akhir ini tidak dapat terselesaikan tanpa adanya bimbingan, dukungan, dan bantuan, baik moril maupun materil dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si., selaku dosen pembimbing dan ketua jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta yang sudah memberikan bimbingan, masukan dan semangat dalam penyusunan laporan Tugas Akhir.
2. Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd., selaku ketua prodi Teknik Boga dan sekretaris penguji Tugas Akhir yang juga memberikan semangat dalam proses pengerjaan Tugas Akhir.
3. Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd. selaku dosen penguji yang sudah memberikan waktunya sebagai dosen penguji Tugas Akhir.
4. Dr. Ir Sugijono, M. Kes selaku dosen penasehat akademik yang selalu memberikan masukan dan arahan dalam proses perkuliahan.
5. Dr. Widarto, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Proyek Akhir.
6. Seluruh Bapak dan Ibu dosen yang telah memberikan ilmu pengetahuan sehingga membantu proses penyusunan laporan Tugas Akhir.
7. Seluruh Staff dan Karyawan Fakultas Teknik Boga dan Busana yang membantu proses penyelesaian laporan Tugas Akhir.
8. Bapak, Ibu, kak Yogi, Kak Yoga dan seluruh keluarga yang telah memberikan doa dan semangat.
9. Tika Ardhia Putri Pamungkas yang selalu ada untuk menjadi tempat berkeluh kesah dan tidak lelah untuk menguatkan serta memotivasi dalam setiap proses pengerjaan laporan Tugas Akhir.

10. Teman-teman D3 Boga 2015 atas kebersamaan selama perkuliahan berlangsung.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. namun telah memberikan banyak bantuan. Semoga Tuhan selalu memberkati dan membalas dengan kebaikan.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan guna menyempurnakan laporan Tugas Akhir . Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 10 Mei 2019  
Penulis,

Yori Tri Setyo Utomo.  
NIM 15512134018

## DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL .....	i
ABSTRAK .....	ii
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN .....	v
HALAMAN MOTTO .....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian .....	4
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan .....	5
G. Manfaat Pengembangan Produk .....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kajian Produk .....	7
B. Kajian Bahan.....	8
1. Bahan Utama.....	8
2. Bahan Tambahan .....	11
C. Teknik Pengolahan.....	20
D. Teknik Penyajian .....	20
E. Uji Kesukaan.....	21
F. Kerangka Berpikir.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	24
1. <i>Define</i> .....	24
2. <i>Design</i> .....	24
3. <i>Development</i> .....	25
4. <i>Dissemination</i> .....	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
C. Bahan dan Alat Penelitian.....	27
D. Sumber Data/Subjek Penelitian .....	28
E. Metode Analisis Data.....	31

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan.....	33
B. Hasil dan Pembahasan .....	34
1. Menentukan Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	34
2. <i>Define</i> .....	35
3. <i>Design</i> .....	40
4. <i>Development</i> .....	43
5. <i>Dissemination</i> .....	48
 <b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Simpulan .....	53
B. Saran .....	53
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN - LAMPIRAN .....</b>	<b>55</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Nutrisi pada Tempe Gembus .....	10
Tabel 2. Kelebihan dan Kekurangan Tempe Gembus dan <i>Gecordou</i> .....	23
Tabel 3. Bahan Pembuatan .....	29
Tabel 4. Alat - Alat Pembuatan .....	29
Tabel 5. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk .....	32
Tabel 6. Karakteristik <i>Gecordou</i> .....	34
Tabel 7. Karakteristik <i>Gecordou</i> .....	35
Tabel 8. Resep Acuan .....	35
Tabel 9. Karakteristik Produk hasil Resep Acuan <i>Chicken Gordon Bleu</i> .....	36
Tabel 10. Resep Acuan Saus Pedas Manis .....	37
Tabel 11. Karakteristik Produk Hasil Acuan Saus .....	37
Tabel 12. Resep Acuan <i>Chicken Cordon Bleu</i> .....	38
Tabel 13. Formula Substitusi.....	41
Tabel 14. Karakteristik Formula Substitusi 1 Sampai 3 .....	42
Tabel 15. Hasil Validasi I dosen 1 .....	43
Tabel 16. Hasil Validasi I dosen 2 .....	44
Tabel 17. Hasil Validasi I dosen 3 .....	44
Tabel 18. Hasil Validasi II dosen 1 .....	45
Tabel 19. Hasil Validasi II dosen 2.....	46
Tabel 20. Hasil Validasi II dosen 3.....	46
Tabel 21. Resep Hasil Validasi .....	47
Tabel 22. Tingkat Kesukaan Produk Standar.....	49
Tabel 23. Tingkat Kesukaan Produk Modifikasi .....	49
Tabel 24. Tingkat Kesukaan Produk Pada Saat Pameran .....	51

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Chicken Cordon Bleu</i> .....	8
Gambar 2. Tempe Gembus .....	9
Gambar 3. Daging Ayam .....	11
Gambar 4. Penyedap Rasa.....	11
Gambar 5. Merica.....	12
Gambar 6. Bawang Putih .....	13
Gambar 7. Bawang Merah .....	13
Gambar 8. Tepung Roti.....	14
Gambar 9. Garam .....	15
Gambar 10. Keju .....	15
Gambar 11. Telur .....	16
Gambar 12. Tepung Terigu .....	17
Gambar 13. Bawang Bombay .....	17
Gambar 14. Tomat .....	18
Gambar 15. Daun Bawang .....	18
Gambar 16. Wortel.....	19
Gambar 17. Jahe.....	19
Gambar 18. Bagan Kerangka Berpikir.....	23
Gambar 19. Bagan Tahapan Penelitian Pembuatan <i>Gecordou</i> .....	28
Gambar 20. <i>Gecordou</i> .....	34
Gambar 21. Diagram Alur Pembuatan <i>Gecordou</i> .....	39
Gambar 22. Diagram Alur Pembuatan Saus .....	40
Gambar 23. Produk Validasi I.....	45
Gambar 24. Histogram Uji Panelis Produk Standard an Produk Modifikasi.....	50
Gambar 25. Histogram Uji Kesukaan Produk <i>Gecordou</i> .....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Contoh Borang Validasi I dan II.....	55
Lampiran 2. Contoh Borang Uji Panelis dan Pameran .....	56
Lampiran 3. Borang Uji Validasi I.....	57
Lampiran 4. Borang Validasi II .....	58
Lampiran 5. Uji Borang Panelis .....	59
Lampiran 6. Borang Pameran .....	62
Lampiran 7. Perhitungan Harga <i>Gecordou</i> .....	65
Lampiran 8. Dokumentasi Uji Validasi .....	66
Lampiran 9. Dokumentasi Pameran.....	67
Lampiran 10. Resep Pembuatan <i>Gecordou</i> .....	67