

**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 standar 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*