



**DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL TEMPE KEDELAI DALAM  
PEMBUATAN TEDONBLEU (TEMPE GORDON BLEU)**

**PROYEK AKHIR**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk  
Memenuhi Sebagai Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik



Disusun Oleh :

**MIFTAH ARIN PRADINA**

**NIM. 15512134013**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA**

**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2018**

# DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL TEMPE KEDELAI DALAM PEMBUATAN TEDONBLEU (TEMPE GORDON BLEU)

Oleh :

**Miftah Arin Pradina**

**NIM. 15512134013**

## Abstrak

Proyek akhir ini bertujuan untuk 1) Menemukan resep produk TEDONBLEU dengan substitusi tempe kedelai, 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap TEDONBLEU, 3) Menghitung harga jual produk TEDONBLEU.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Develop* adalah tahap validasi produk, *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada saat pameran. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari – 5 Mei 2018. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan pengembangan, sedangkan alat penguji berupa borong percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran dengan menggunakan metode analisis data.

Hasil yang didapat dalam penelitian ini adalah : 1) Produk TEDONBLEU dengan substitusi 100% tempe kedelai dengan teknik olah *steaming* dan *deep frying* yang kemudian dikemas dengan *paper box* dan disajikan dengan pendamping *wedges potato*, rujak buah, dan saus lutis dalam *dinner plate*, 2) Daya terima masyarakat terhadap produk tempe kedelai dengan rata-rata disukai. Dari data tersebut menunjukkan bahwa produk TEDONBLEU tersebut dapat diterima masyarakat, 3) Harga jual TEDONBLEU yaitu Rp. 10.000 per kemasan.

Kata kunci : Tempe kedelai, pemanfaatan, Gordon bleu, Tempe Gordon Bleu

# **DIVERSIFICATION LOCAL FOOD OF SOYBEAN TEMPE IN MAKING TEDONBLEU ( TEMPE GORDON BLEU)**

**Oleh :**

**Miftah Arin Pradina**

**NIM. 15512134013**

## **Abstract**

Purpose of this last project 1) To find the recipe of TEDONBLEU product with the main material is soybean tempe, 2) To know about acceptance from the society of the TEDONBLEU, 3) Calculate the selling price of TEDONBLEU products.

The type of research that being used to make this product R&D (Research and Development) with the 4D development style (Define, Design, Develop, Disseminate). Define is step to decidethe recipe reference. Design is the development step of product. Develop is the step of validation product. Disseminate is step to implementation the product that have been throught the validation step and being exhibited. Place and date of the research were in Boga Laboratory of Jurusan Pendidikan Teknik Boga and Busana, Faculty of Techniq Yogyakarta University at January 5<sup>th</sup> – Mei 2018 . The material testing way the sample from each reference product and development, while the experimental way test devices, validation device and 1 and 2, sensoris panelis tester device, and favorite test device in exhibition used the data analysis method.

The results from this research are 1) TEDONBLEU product with the main material 100% soybean tempe is made with steaming and deep frying technique which then packed with paper box and presentation is served with potato wedges, fruit salad, dan lutis sauce in dinner plate, 2) The acceptance public for TEDONBLEU product is in the preffered category. The data shows that the product can be accepted in society, 3) Selling price TEDONBLEU is Rp. 10.000 per pack.

Keywords : soybean tempe, utilization, Gordon bleu, Tedonbleu

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Proyek Akhir dengan judul

**DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL TEMPE KEDELAI DALAM PEMBUATAN  
TEDONBLEU (TEMPE GORDON BLEU)**

**Disusun Oleh :**

Miftah Arin Pradina

NIM. 15512134013

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



Yogyakarta, 30 Mei 2018

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Teknik Boga

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

Disetujui,  
Dosen Pembimbing

Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes  
NIP. 19600625 198601 2 001

**LEMBAR PENGESAHAN**

Proyek Akhir

DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL TEMPE KEDELAI DALAM PEMBUATAN  
TEDONBLEU (TEMPE GORDON BLEU)

**Disusun Oleh :**

Miftah Arin Pradina

NIM. 15512134013

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi Teknik Boga

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada Tanggal 30 Mei 2018

**Nama/Jabatan**

Dr. Dra. Badraningsih L., M.Kes  
Ketua/Pembimbing

Dr. Marwanti., M.Pd  
Penguji

Dewi Eka Murniati, M.M  
Sekretaris

TIM PENGUJI

**Tanda Tangan**



**Tanggal**

4 Juli 2018

6 Juli 2018

10 Juli 2018

Yogyakarta, Juli 2018  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,



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

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Miftah Arin Pradina

NIM : 15512134013

Program Studi : Teknik Boga

Judul PA : DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL TEMPE KEDELAI  
PEMBUATAN TEDONBLEU (TEMPE GORDON BLEU)

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

Yogyakarta, 30 Mei 2017

Yang Menyatakan,



Miftah Arin Pradina

NIM. 15512134013

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Saya persembahkan Tugas Akhir ini teruntuk:

Allah Swt

Puji syukur atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

\*\*\*

Kedua orang tua

kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan dukungan dan motivasi disaat saya mulai lelah dan kehilangan semangat untuk menjalani perkuliahan. Beliau berdua yang selalu memberikan dukungan dalam hal apapun selagi itu masih dalam hal baik.

\*\*\*

Kakak saya Briantama, adik-adik saya Iya, Ila, Sasra, Azka, sahabat saya Dian Novita, dan seluruh keluarga dan sahabat yang selalu mendukung , memberikan semangat dan motivasi.

\*\*\*

Ibu Dr.Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes

Selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan pengarahan dan semangat untuk terus mencoba dan berusaha.

\*\*\*

Seluruh keluarga besar, sahabat dan teman-teman D3 Boga 2015

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan atas Berkah dan Rahmat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah Nya sehingga Proposal Penelitian dengan judul “DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL TEMPE KEDELAI DALAM PEMBUATAN TEDONBLEU (TEMPE GORDON BLEU)” ini dapat terselesaikan dengan baik.

Laporan Proyek Akhir ini penulis susun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.


Penyusun Laporan Proyek Akhir ini dapat terselesaikan atas bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak. Berkenaan dengan hal tersebut, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr.Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan semangat, motivasi dan bimbingan selama penyusunan serta pelaksanaan Pameran Proyek Akhir ini.
2. Dr. Marwanti dan Dewi Eka Murniati, M.M. Dosen penguji dan sekretaris penguji yang telah memberikan arahan serta saran dalam penyelesaian laporan ini.
3. Dr. Mutiara Nugraheni selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd. selaku ketua Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
5. Dr.Ir. Sugijono, M.Kes.selaku Dosen Pembimbing Akademik
6. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dalam menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan Penelitian ini tidak lepas dari segala kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak sangat penulis harapkan demi penyempurnaan selanjutnya. Akhirnya penulis berharap semoga proposal ini memenuhi

harapan dan dapat bermanfaat bagi semua pihak. Apabila dalam penyusunan kalimat proposal ini terdapat kesalahan penulis mohon maaf.

Yogyakarta, 30 Mei 2017



Penyusun

## **MOTTO**

Start where you are, use what you have, do what you can

\*\*\*

A person who never made a mistake never tried anything new

\*\*\*

Without the dark you will never see the star

\*\*\*

Allah tidak membebani seseorang itu melainkan sesuai dengan kesanggupannya (Qs. Al-Baqoroh : 286)

\*\*\*

Lelahmu hari ini lebih baik daripada penyesalanmu dihari tua,  
berusahalah selagi bisa

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	<b>1</b>
B. Identifikasi Masalah.....	<b>4</b>
C. Batasan Masalah.....	<b>4</b>
D. Rumusan Masalah.....	<b>4</b>
E. Tujuan Penelitian .....	<b>5</b>
F. Spesifikasi Produk .....	<b>5</b>
G. Manfaat Pengembangan Produk .....	<b>5</b>
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kajian Produk .....	<b>7</b>
B. Kajian Bahan .....	<b>7</b>
C. Kajian Teknik Pengolahan .....	<b>12</b>
D. Kajian Teknik Penyajian .....	<b>13</b>
E. Uji Sensoris .....	<b>13</b>
F. Kerangka Pemikiran .....	<b>14</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	<b>19</b>
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	<b>19</b>
C. Prosedur Penelitian dan Pengembangan .....	<b>21</b>
D. Bahan dan Alat Penelitian.....	<b>21</b>
E. Sumber data/Subjek Pengujian Produk .....	<b>23</b>
F. Metode Analisis Hasil.....	<b>24</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan .....	<b>25</b>
B. Hasil dan Pembahasan .....	<b>25</b>
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Simpulan.....	<b>41</b>
B. Saran .....	<b>41</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1	Proses Pembuatan Tempe Kedelai .....	<b>10</b>
Gambar 2	Tempe Kedelai .....	<b>10</b>
Gambar 3	Smoked Beef .....	<b>11</b>
Gambar 4	Keju .....	<b>11</b>
Gambar 5	Diagram Alir Kerangka Pikir.....	<b>19</b>
Gambar 5	Diagram Alir Proses Pengembangan .....	<b>25</b>
Gambar 7	Kemasan .....	<b>29</b>
Gambar 7	Borang Uji Validasi .....	<b>30</b>
Gambar 8	Hasil Validasi I .....	<b>38</b>
Gambar 9	Hasil Validasi II .....	<b>38</b>
Gambar 10	Rerata Grafik Acuan dan Pengembangan.....	<b>39</b>
Gambar 11	Grafik Hasil Uji Penerimaan Skala Luas .....	<b>46</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Tempe .....	2
Tabel 2. Spesifikasi Bahan Pembuatan Tempe Gordon Bleu .....	27
Tabel 3. Spesifikasi Alat Pembuatan Tempe Gordon Bleu .....	27
Tabel 4. Resep Acuan Chicken Gordon Bleu .....	32
Tabel 5. Digram Alir Pembuatan Tempe Gordon Bleu .....	34
Tabel 6. Rancangan Resep Produk Tempe Gordon Bleu .....	36
Tabel 7. Karakteristik Produk <i>Gordon Bleu</i> .....	36
Tabel 8. Hasil Penilaian Validasi I Tempe <i>Gordon Bleu</i> .....	38
Tabel 9. Hasil Penilaian Validasi II Tempe <i>Gordon Bleu</i> .....	39
Tabel 10. Resep Tempe <i>Gordon Bleu</i> .....	40
Tabel 11. Perhitungan Harga Jual Produk Tempe <i>Gordon Bleu</i> .....	42
Tabel 12. Resep Final Produk Tempe <i>Gordon Bleu</i> .....	43
Tabel 13. Tingkat kesukaan produk <i>Chicken Gordon Bleu</i> .....	45
Tabel 14. Tingkat kesukaan produk <i>Chicken Gordon Bleu</i> .....	45
Tabel 15. Rerata produk Acuan dan Pengembangan.....	46
Tabel 16. Data Diskripsi Tingkat Kesukaan Produk Tempe Gordon Bleu	46
Tabel 17. Rerata Kesukaan Produk Tempe <i>Gordon Bleu</i> .....	46