Amal Ilmiah : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
e-ISSN 2714-5778 | p-ISSN 2746-4733
Vol. 3, No. 1, November 2021, Doi: http://dx.doi.org/10.36709/amalilmiah.v3i1.20657
Availaible Online at http://ojs.uho.ac.id/index.php/amalilmiah

PELATIHAN PEMBUATAN SUS KERING TEMPE DAN *COOKIES CRISPY* TEMPE PADA MASYARAKAT

Sachriani [1)], Yati Setiati Muhaenah [1)], Lisa Mulyawan [1)*], Rhiska Ayu Morendra [1)], Halimatus Sa'diyah [1)]

[1]Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Jalan Rawamangun Muka No.11, Rawamangun, Kec. Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13220

Diterima: 17 September 2021 Direvisi: 24 November 2021 Disetujui: 07 Oktober 2021

Abstrak

Pelatihan ini dilaksanakan untuk pemberdayaan masyarakat dalam penyusunan Rencana PKM bagi masyarakat di kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan dalam bentuk diversifikasi produk tempe sehingga tercipta kesejahteraan masyarakat melalui pengoptimalan potensi tempe. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pemberian materi, praktek secara langsung dan pendampingan. Pemberian materi dilakukan di aula setempat, dengan materi tentang diversifikasi pangan bahan lokal untuk mengenalkan berbagai pilihan alternatif sumber pangan dan mengenalkan beberapa contoh diversifikasi pangan berbasis bahan lokal yang ada. Teknik pembuatan sus kering tempe dan *cookies crispy* tempe dengan pendampingan serta praktek pembuatan sus kering tempe dan *cookies crispy* tempe. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa (1) peserta pelatihan dapat membuat sus kering tempe dan *cookies crispy* tempe dengan teknik yang tepat, (2) video pembuatan sus kering tempe dan *cookies crispy* tempe yang dipublikasikan di youtube.

Kata kunci: *cookies crispy* tempe; masyarakat; pelatihan; sus kering tempe.

TRAINING OF MAKING TEMPE DRY CHOUX PASTRY AND TEMPE CRISPY COOKIES TO COMMUNITY

Abstract

This training to implemented for community empowerment in the preparation of the PKM plan for the community in the Kelurahan Benda Baru , Kecamatan Pamulang, South Tangerang in the form diversification of tempe products so as to created community welfare through optimizing the potential of tempe. The method used in this activity is the provision of material, direct practice and assistance. The presentation of material was carried out in the local hall, with material on diversification of local food ingredients to introduce various alternative food sources and to introduce several examples of diversification of food based on existing local ingredients. The technique of making tempe dry choux pastry and tempe crispy cookies is mentoring as well as the practice of making ground tempe dry choux pastry and tempe crispy cookies. The results of this activity show that: (1) trainees can make tempe dry choux pastry and tempe crispy cookies with the right technique (2) video of making tempe dry choux pastry and tempe crispy cookies published on youtobe.

Keywords*: tempe crispy cookies, community; training; tempe dry choux pastry.*

PENDAHULUAN

Proses pengolahan yang semakin berkembang dalam bidang pangan, menghasilkan produk-produk olahan yang semakin beragam yang banyak beredar di pasaran. Beberapa produk olahan yang sangat digemari oleh konsumen adalah camilan seperti kue sus dan *cookies*. Sus kering dan *cookies* sangat digemari oleh masyarakat terutama oleh dewasa dan anak-anak. Sus kering dan *cookies*

* Korespondensi Penulis. E-mail: elisamulyawan@gmail.com
Penerbit: FKIP Universitas Halu Oleo

yang dijual di pasaran juga sudah sangat banyak, dengan merek yang berbeda-beda.

Tempe merupakan produk olahan kedelai dengan bantuan kapang melalui proses fermentasi. Kandungan gizi utama yang diperoleh dari tempe adalah protein. Bagi bangsa Indonesia tempe adalah penyedia protein dengan harga yang jauh lebih murah dibandingkan protein hewani, tetapi dengan khasiat yang relatif sama (Astawan, 2017).

Tempe juga merupakan sumber vitamin yang sangat potensial antara lain vitamin B1, B2, B6, bahkan tempe juga mengandung vitamin B12, yang pada umumnya tidak ditemukan pada produk pangan nabati. Selain itu tempe juga memiliki khasiat antidiare, antioksidan dan antitrombotik sehingga dapat digolongkan sebagai pangan fungsional (Agung et al., 2016; Cahyadi, 2009). Tempe adalah salah satu pangan bergizi yang mudah diproduksi, memiliki harga terjangkau, mudah didapat, dan memiliki komposisi gizi dan non gizi lebih baik dibanding kedelai (Winarno, 2017).

Data Badan Standarisasi Indonesia tahun 2012 mengungkapkan 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 seperti tauco dll. Menurut Gabungan Koperasi Produsen Tahu dan Tempe Indonesia (GAKOPTINDO) Pada tahun 2019, produksi tempe mengalami kenaikan yaitu 5,7 ton dari sebelumnya 5,5 ton pada tahun 2018. Sedangkan tingkat konsumsi tempe menurut data Badan Pusat Statistik tahun 2019 mengalami penurunan yaitu dari 0,15 kg per kapita pada tahun 2018 menjadi 0,14 kg dalam seminggu pada tahun 2019

Manfaat tepung tempe yang lain adalah dapat meningkatkan kadar protein pada produk. Hasil penelitian oleh (Rosida & Widodo, 2015), mengenai pemanfaatan tepung tempe pada peningkatan kualitas abon nangka muda menunjukan bahwa semakin banyak fortifikasi tepung tempe maka makin besar pula kadar protein abon nangka muda yag dihasilkan. Hasil penelitian (Larasati & Safitri, 2017) bahwa pemanfaatan tepung tempe dalam pembuatan *cookies* menyebutkan bahwa produk *cookies* 70% tepung tempe memiliki kadar protein sebanyak 23,35% dari 100 gram *cookies*, hal ini menunjukkan bahwa *cookies* tempe dapat dijadikan kudapan sumber protein. Selain itu, dengan memanfaatkan tepung tempe juga merupakan salah satu upaya untuk mengurangi produksi atau ketergantungan masyarakat akan tepung terigu.

Melihat besarnya produksi tempe, dan menurunnya angka konsumsi tempe maka perlu dibuat pengolahan tempe menjadi tepung untuk memperpanjang umur simpan tempe. Umumnya, masyarakat Indonesia mengkonsumsi tempe sebagai makanan pendamping nasi atau lauk pauk. Tempe mempunyai daya simpan terbatas, bila terlalu lama disimpan akan terjadi kontaminasi udara dan tempe akan membusuk. Tempe yang dibuat menjadi tepung dapat disimpan lebih lama dan lebih awet dibanding tempe segar. Daya tahan atau umur simpan tempe segar hanya 2-3 hari saja. Pengolahan tempe menjadi tepung memiliki banyak manfaat, antara lain tepung tempe mudah disimpan, ataupun diolah menjadi produk lain.

Penganekaragaman produk-produk hayati sebagai *extender* untuk meningkatkan kualitas produk olahan tempe semakin berkembang dewasa ini. Substitusi dengan bahan-bahan nabati cukup popular karena mempunyai beberapa keunggulan yang bisa dimanfaatkan oleh produk olahan dari tempe. Menurut penelitian dari (Atmaka, Parnanto, & Utami, 2013) bahwa protein yang dimiliki tempe tidak mengandung gluten karena merupakan protein yang berasal dari kacang-kacangan. Pada penelitian yang dilakukan (Marom, Astuti, & Putri, 2014) menyatakan tepung terigu yang tidak terlalu banyak mengandung gluten cocok untuk digunakan sebagai bahan untuk membuat kue kering. Sehingga berdasarkan hasil penelitian tersebut, karakteristik tepung tempe cocok digunakan karena sus kering membutuhkan tekstur yang renyah..

Susa tau biasa disebut *choux pastry* adalah kue dengan adonana yang diolah dengan cara direbus sehingga menghasilkan adonan yang lembut dan sedikit lembek. Meski demikian saat dioven adonan ini akan mengembang dan saat matang bagian dalam sus akan berongga (Nunung, 2009). Kue sus memiliki 2 jenis varian antaranya kue sus dengan isian fla dan kue sus kering. Kue sus kering ini merupakan salah satu produk awetan seperti *cookies*. Sus kering merupakan salah satu jenis choux pastry yang memiliki karakteristik ringan, warna kecoklatan, berukuran kecil dengan tekstur renyah, berongga, dan memiliki rasa yang gurih (Hildayanti, 2017).

Cookies atau kue kering adalah kue yang terbuat dari bahan dasar tepung yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, vanili, margarin, tepung maizena, baking powder, dan susu bubuk instant. Tekstur *cookies* mempunyai tekstur yang renyah dan tidak mudah hancur seperti dengan kue-kue kering pada umumnya. Warna *cookies* ini pun agak kuning kecokelatan karena pengaruh dari susu bubuk instant dan penambahan margarine (Mutmainna, 2013; Kusuma, Nugroho, & Parsudi, 2017). *Cookies* merupakan salah satu jenis biscuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya, bertekstur padat (Seveline, Diana, Taufik, 2019).

Saat ini olahan pangan lokal menjadi salah satu usaha pengembangan usaha yang paling mudah untuk dilakukan. Keuntunganya adalah masyarakat tidak perlu mengambil bahan baku dari wilayah lain karena bahan baku telah tersedia diwilayahnya sendiri. Latar belakang kegiatan Program Kemitraan Masyarakat yang akan dilakukan ini dimaksudkan untuk memanfaatkan pangan lokal yang banyak diproduksi diwilayah tersebut, yaitu tempe. Oleh karena itu, akan dicoba untuk mengembangkan inovasi pembuatan berbagai produk dengan memanfaatkan bahan baku tempe yang kurang dilirik oleh masyarakat sendiri karena dianggap kurang memiliki nilai jual yang tinggi.

Inovasi produk olahan makanan dapat diartikan pembaruan dan perubahan untuk menciptakan atau memperbaiki produk yang memberikan nilai yang berarti. Inovasi dapat dikatakan juga suatu perubahan yang baru menuju kearah perbaikan, yang lain atau berbeda dari yang sudah ada sebelumnya, yang dilakukan dengan sengaja dan berencana atau tidak secara kebetulan.

Tangerang selatan meruakan sebuah kota yang terletak di tatar Pasundan, Provinsi Banten. Kota ini merupakan hasil pemekaran dari kota Tangerang, yang berkembang menjadi kota satelit . terletak di sebelah barat Jakarta dan merupakan kota terbesar di Provinsi Banten serta ketiga terbesar di Kawasan Jabodetabek setelah Jakarta dan Bekasi di wilayah Jawa Barat. Luasnya 164,54 km2. Sebagai kota penyangga Jakarta, perkembangan kota Tangerang Selatan sangatlah pesat. Jumlah kecamatannya tiga belas dari seratus empat (104) kelurahan. Jumlah penduduknya 1.798.601 (sensus, 2010) dengan tingkat kepadatan 11.00/km2. Penduduk yang berdomisili di wilayah ini sangat bervariasi, tidak hanya suku Sunda tetapi juga Betawi serta pendatang. Sebagai kota penyangga Jakarta maka Tangerang Sselatan merupakan Kawasan permukiman kaum Urban.

Menurut (Ridho, 2016), Tangerang Selatan sebagai kota yang memiliki masyarakat dari berbagai daerah sehingga memiliki kebudayaan yang beragam. Penting untuk dijelaskan sebelumnya, bahwa di dalam dokumen RKPD Provinsi Banten Tahun 2014 dijelaskan hasil evaluasi capaian kinerja penyelenggaraan pemerintahan daerah tahun sebelumnya, dimana persoalan kemiskinan masih menjadi program wajib, diantaranya ketahanan pangan, jaminan sosial dan pemberdayaan masyarakat.

Penggalian informasi permasalahan dan potensi wilayah dilakukan melalui kegiatan pemetaan wilayah. Kegiatan pemetaan wilayah, melibatkan partisipasi kaum perempuan sehingga hasil pemetaan terkait dengan desa produktif terhadap produk lokal yang mempunyai keunikan dan potensi untuk diperdayakan sebagai kawasan kelurahan Benda Baru, kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan memiliki berbagai kebutuhan yang mencakup berbagai aspek baik fisik maupun non fisik.

Diharapkan, inovasi pengolahan tempe menjadi sus kering dan *cookies crispy* dapat membantu meningkatkan pendapatan pedagang tempe sehingga petani dan masyarakat sekitar dapat merasakan dampak dan manfaat dari pengembangan kegiatan yang akan dilakukan. Hal ini dapat dimanfaatkan masyarakat kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan sebagai roda penggerak perekonomian dengan membuat usaha bersama.

Diharapkan, inovasi pengolahan tempe menjadi sus kering dan *cookies crispy* dapat membantu meningkatkan pendapatan pedagang tempe sehingga petani dan masyarakat sekitar dapat merasakan dampak dan manfaat dari pengembangan kegiatan yang akan dilakukan. Hal ini dapat dimanfaatkan masyarakat kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan sebagai roda penggerak perekonomian dengan membuat usaha bersama.

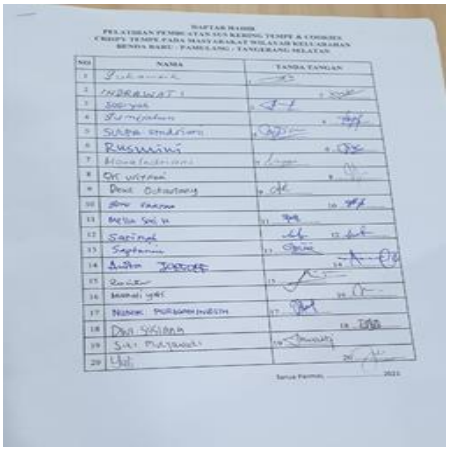
METODE

Pelaksanaan program PKM dilakukan dengan mitra Kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Kota Tangerang Selatan yang merupakan masyarakat produktif yang melaksanakan setiap program-program pemerintah kota. perencanaan dan desain kemitraan ini melalui langkah-langkah sebagai berikut. Adapun secara lebih rinci, tahapan dan metode dalam pelaksanaan kegiatannya : ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang pangan lokal, yang meliputi tempe dan nilai gizi serta diversifikasi pangan berupa produk dari tempe, pemutaran video pengolahan produk olahan dari tempe, demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan pangan lokal, peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas, pelatihan pengembangan produk camilan dari tempe menjadi berbagai produk olahan ditujukan kepada masyarakat kelurahan Benda Baru, kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan sebagai peserta pelatihan, dan evaluasi hasil pelatihan dilakukan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan.

Instrumen yang digunakan untuk menilai keberhasilan dan kemanfaatan kegiatan ini adalah : (1) daftar pertanyaan pre-test dan post test untuk mengukur perubahan pengetahuan masyarakat di wilayah sasaran, (2) angket untuk mengetahui respon atau masukan dan saran dari peserta pelatihan; (3) keberhasilan kegiatan ini apabila lebih dari 80% peserta mengerti dan paham mengenai materi yang disampaikan dan teknik pembuatan produk sus kering dan *cookies crispy* dari tempe beberapa resep masakan hasil diversifikasi pangan yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh warga dari pengurus dan anggota PKK kelurahan Benda Baru kota Tangerang Selatan. Peserta yang hadir berjumlah 20 orang ibu-ibu yang tinggal di lingkungan masyarakat di kelurahan Benda Baru, kecamatan Pamulang, Tanggerang Selatan dalam rangka mengetahui tentang pemanfaatan bahan pangan tempe serta meningkatkan keterampilan dalam pembuatan produk yang bergizi dan memiliki nilai jual tinggi. Kegiatan ini dilaksakan pada bulan September 2021.



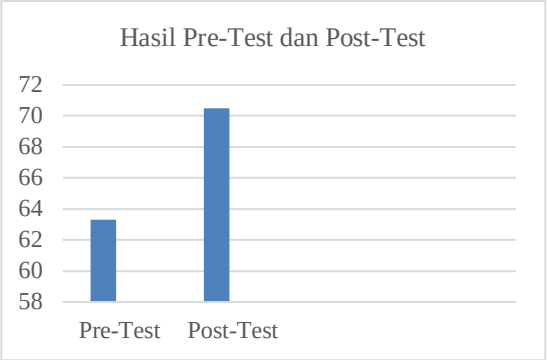
Gambar 1. Absen Peserta Pelatihan

Berdasarkan hasil pelatihan dalam pembuatan produk olahan dari tempe yaitu, sus kering tempe dan *cookies crispy* tempe yang diikuti oleh 20 orang peserta yaitu ibu-ibu warga Benda Baru bulan September 2021, maka dapat disimpulkan bahwa materi pelatihan yang diberikan sangat menarik minat peserta sehingga membuat para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan. Pelaksanaan P2M di kelurahan Benda Baru, kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan dapat berjalan dengan baik karena adanya kerjasama dan bantuan dari Lurah Benda Baru, ketua RT, ketua PKK dan ketua kader Posyandu setempat, serta minat dan antusias peserta dalam mengikuti kegiatan ini.

Gambar 2. Dokumentasi Saat Pelatihan

Data hasil pelatihan ini diperoleh dari data *pre-test*, data *post-test* dan angket kepuasan terhadap tayangan video pembuatan sus kering tempe dan *cookies crispy* tempe. Berdasarkan test yang telah diberikan pada kepada peserta pelatihan sebelum dan sesudah pelatihan didapatkan bahwa nilai *pre-test* rata-rata sebesar 63,3 dan untuk *post-test* memiliki nilai rata-rata sebesar 70,5. Hasil ini menyatakan bahwa rata-rata nilai mengalami kenaikan setelah

dilaksanakannya pelatihan ini. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 3 di bawah ini.



Gambar 3. Diagram Tahapan Sebelum dan Sesudah Pelatihan Pembuatan Sus Kering Tempe dan *Cookies Crispy* Tempe

Gambar 4. Produk Sus Kering Tempe & *Cookies Crispy* Tempe

Gambar 5. Video Pelatihan yang Diunggah di Youtube https://youtu.be/x2nonnvsvfw

Pada kegiatan pelatihan ini juga dilakukan survei kepuasan peserta pelatihan. Hasil kepuasan peserta pelatihan dapat dilihat pada grafik di bawah ini.

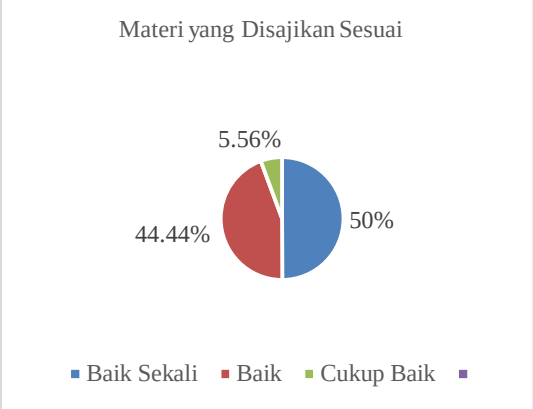
- **Kejelasan Isi Materi pada Video**

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang kejelasan isi materi pada video didapatkan bahwa 88,33% peserta menyatakan baik sekali dan 16,67% peserta menyatakan baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 6 dibawah ini.

Gambar 6. Diagram Kejelasan Isi Materi pada Video

- **Materi yang Disajikan Sesuai**

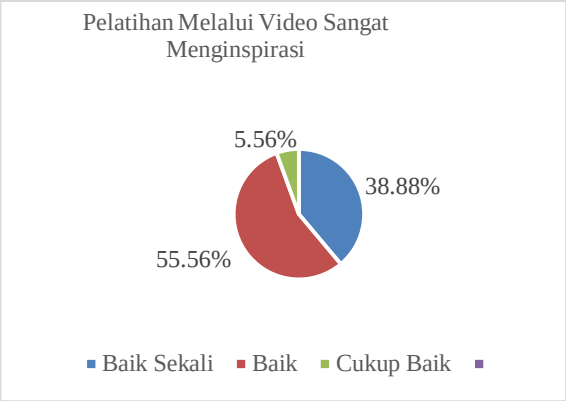
Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang materi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan masyarakat didapatkan bahwa 50% peserta menyatakan baik sekali, 44,44% peserta menyatakan baik dan 5,56% peserta menyatakan cukup baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 7 dibawah ini.



Gambar 7. Diagram Materi yang Disajikan Sesuai

- **Pelatihan Melalui Video Sangat Menginspirasi**

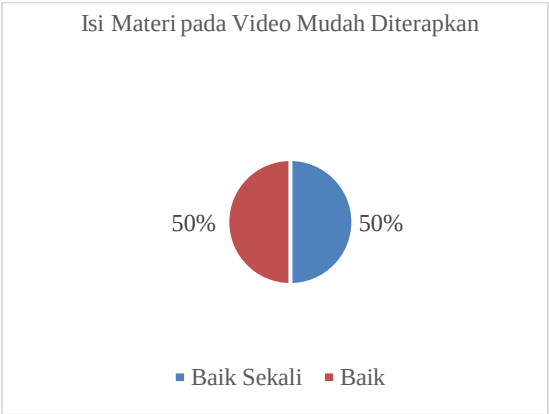
Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang pelatihan melalui video yang dibuat sangat menginspirasi dengan kebutuhan masyarakat didapatkan bahwa 38,88% peserta menyatakan baik sekali, 55,56% peserta menyatakan baik dan 5,56% peserta menyatakan cukup baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 8 dibawah ini.



Gambar 8. Diagram Pelatihan Melalui Video Sangat Menginspirasi

- **Isi Materi pada Video Mudah Diterapkan**

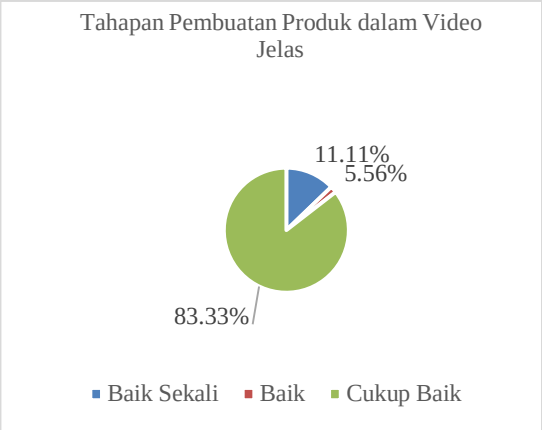
Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang pelatihan melalui video yang dibuat sangat mudah diterapkan bahwa 50% peserta menyatakan baik sekali dan 50% peserta menyatakan baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 9 dibawah ini.



Gambar 9. Diagram Isi Materi pada Video Mudah Diterapkan

- **Tahapan Pembuatan Produk dalam Video Jelas**

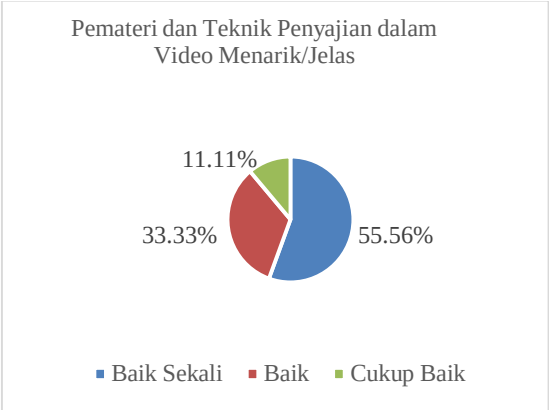
Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang tahapan pembuatan produk dalam video jelas didapatkan bahwa 83,33% peserta menyatakan baik sekali, 11,11% peserta menyatakan baik dan 5,56% peserta menyatakan cukup baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 10 dibawah ini.



Gambar 10. Diagram Tahapan Pembuatan Produk dalam Video Jelas

- **Pemateri dan Teknik Penyajian dalam Video Menarik/Jelas**

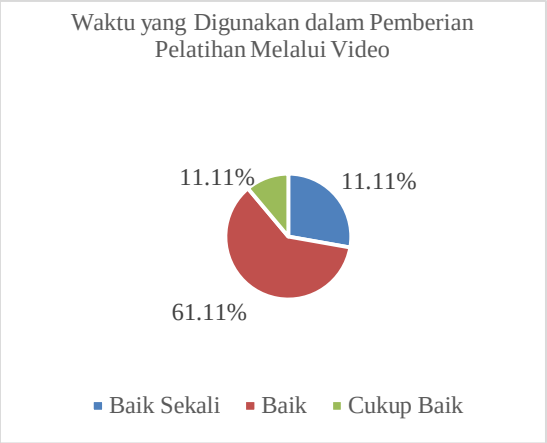
Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang pemateri dan teknik penyajian dalam video menarik/jelas didapatkan bahwa 55,56% peserta menyatakan baik sekali, 33,33% peserta menyatakan baik dan 11,11% peserta menyatakan cukup baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 11 dibawah ini.



Gambar 11. Diagram Pemateri dan Teknik Penyajian dalam Video Menarik/Jelas

- **Waktu yang Digunakan dalam Pemberian Pelatihan Melalui Video**

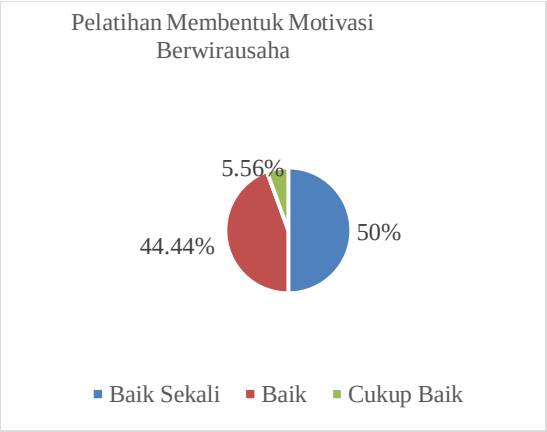
Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang waktu yang digunakan dalam pemberian pelatihan melalui video didapatkan bahwa 27,78% peserta menyatakan baik sekali, 61,11% peserta menyatakan baik dan 11,11% peserta menyatakan cukup baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 12 dibawah ini.



Gambar 12. Diagram Waktu yang Digunakan dalam Pemberian Pelatihan Melalui Video

- **Pelatihan Membentuk Motivasi Berwirausaha**

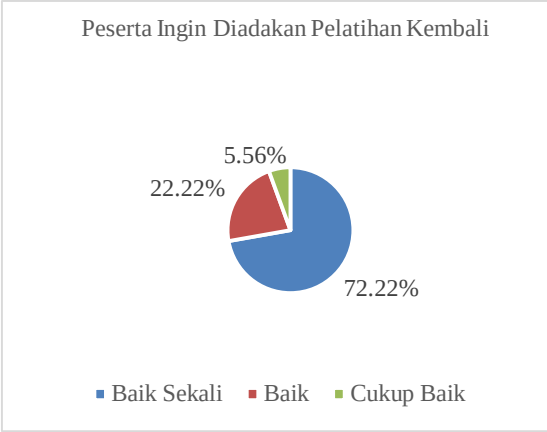
Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang pelatihan membentuk motivasi berwirausaha bahwa 50% peserta menyatakan baik sekali, 44,44% peserta menyatakan baik dan 5,56% peserta menyatakan cukup baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 13 dibawah ini.



Gambar 13. Diagram Pelatihan Membentuk Motivasi Berwirausaha

- **Peserta Ingin Diadakan Pelatihan Kembali**

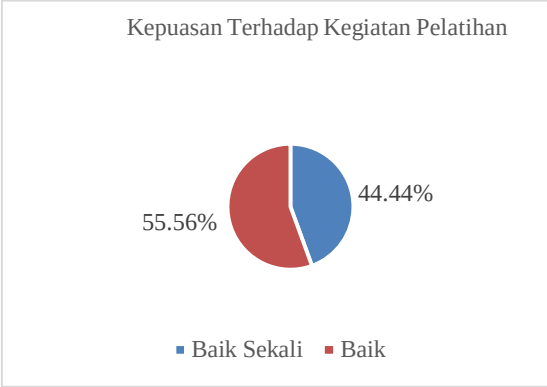
Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang peserta ingin diadakan pelatihan kembali bahwa 72,22% peserta menyatakan baik sekali, 22,22% peserta menyatakan baik dan 5,56% peserta menyatakan cukup baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 14 dibawah ini.



Gambar 14. Diagram Peserta Ingin Diadakan Pelatihan Kembali

- **Kepuasan Terhadap Kegiatan Pelatihan**

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang kepuasan terhadap kegiatan pelatihan bahwa 44,44% peserta dan 55,56% peserta menyatakan baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 15 dibawah ini.



Gambar 14. Diagram Kepuasan Terhadap Kegiatan Pelatihan

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil yang dicapai pada kegiatan ini, disimpulkan bahwa: (1) Peserta telah mengetahui konsep dari makanan kue kering. (2) Peserta telah mengetahui dan mampu mempraktekkan pembuatan olahan dari tempe yaitu sus kering dan *cookies crispy* tempe sehingga dapat diterima oleh masyarakat luas.

Saran yang dapat diberikan terkait hasil dari kegiatan ini yaitu: (1) Perlu adanya pendampingan dari pihak terkait seperti kelurahan sehingga sosialisasinya semakin luas sehingga output dan outcomenya dapat tercapai. (2) Perlu pengembangan lebih lanjut agar

diperoleh makanan kue kering yang berpeluang industri rumahan serta bernilai gizi baik dari pemamfaatan bahan pangan dari tempe. (3) Peserta harus meningkatkan kreatifitas dan inovasi terhadap produk-produk pangan sebagai peluang usaha yang baik sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

Agung, I. G. A. A, Sukerta, I. M., Raka, D. N., & Tariningsih, D. (2016). Kedelai Lokal Bali, Bahan Baku Tempe Tinggi Nutrisi, Antioksidan Dan Organoleptik Serta Berkhasiat Obat. Denpasar. Universitas Mahasaraswai Denpasar. *Jurnal Agrimeta. 6*(12), 87-92.

Astawan, M., Wresdiyati, T., & Maknun, L. (2017). *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: IPB Press.

Atmaka, W., Parnanto, N., & Utami, R. (2013). Kajian Fisikokimia dan Sensori Snack Bars Tempe Bagi Penderita Autis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *6*(2).

Cahyadi, W. (2009). *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. Jakarta : PT Bumi Aksara

Hildayanti, T. M. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *E-Journal Tata Boga*, *5*(1), 20-39.

Kusuma, A., Nugroho, S. D., & Parsudi, S. (2017). Selera Konsumen Dalam Pembelian "Almond *Crispy*" Di Toko Wisata Rasa Jemursari Surabaya. *Jurnal Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA*, *6*(1), 13-26.

Larasati, A., & Safitri, D. (2017). Pemanfaatan Tepung Tempe dalam Pembuatan *Cookies* Kaya Protein dan Serat. Universitas Muhammadiah. *Jurnal ARGIPA*, *2*(1).

Marom, M., Astuti, P., & Putri, M. (2014). Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Patry Kering. *TEKNOBUGA*, *2*(1), 41-49.

Mutmainna, N. (2013). *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta: Dunia Kreasi.

Nunung. (2009). *Rahasia Antigagal Membuat Aneka Kue Populer*. Demedia Pustaka. Jakarta.

Ridho, K. (2016). Adaptasi Masyarakat Urban Terhadap Perubahan Sistem Mata Pencaharian Daerah Otonomi Baru Kota Tangerang Selatan – Banten. *Jurnal Sosio Konsepsia*, *5*(3), 217-234.

Rosida, D., & Widodo, R. (2015). Peningkatan Kualitas Abon Nangka Muda dengan Substitusi Tepung Tempe. Kajian Dari Kandungan Protein dan Tingkat Kesukaan Konsumen. Surabaya. UNTAG. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, *12*(1).

Seveline, Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi *Cookies* dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan Penambahan Rosela. *Jurnal Bioindustri*, *1*(2), 245-260.

Winarno, F. G. (2017). *Kumpulan Fakta Menarik Berdasarkan Penelitian*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama