

UJI HEDONIK QUICHE TEMPE SEBAGAI ALTERNATIF SAVORY OPEN TART SELERA INDONESIA

SUNAR

sunarwb@yahoo.com.

Program Studi Manajemen Tata Boga
Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali
Jl. Dharmawangsa, Kampial, Nusa Dua Bali, Telp : (0361) 773537

ABSTRACT

Tempe has been an iconic food from Indonesia. Indonesia is the biggest country that produce tempe. Tempe also had become an experiment for being tested as an astronaut's food from NASA. Even if that happened, tempe still not popular enough in global. We know that kinds of tempe product still limited from the traditional one until the modern one. Most of Indonesian people thought that tempe are the food for poor people and not an International Food Classes. From that problem, should be done an experiment about the kind of tempe product with traditional continental cuisine which is Quiche, where the tempe would be the filling of that quiche and tempe flour as a substitution for soft flour to make the pie crust of the quiche. The purpose of this experiment is to describe the result of sensory test of quiche tempe from the form, color, texture, aroma, and its taste, and also how people accept this quiche tempe in real life. The method of collecting data that used in this research is with doing experiment that change some of the soft flour in making pie crust with some of tempe flour also the filling sauted tempe as substitute of beef. The result of this experiment is that this quiche tempe got a great result from the form, aroma, texture, taste, and its color. The all panelis acceptance or like tempe quiche.

Keyword: Tempe, Quiche Tempe, acceptance,

ABSTRAK

Tempe telah menjadi ikonik kuliner di Indonesia, sebagai produser terbesarnya, tetapi tempe belum populer ditingkat global. Tempe bahkan pernah diikuti sertakan dalam uji di NASA tentang pertumbuhan mikrobiologinya. Namun tetap saja belum populer ditingkat global. Kita tahu bahwa olahan tempe masih terbatas pada olahan tradisional dan masih banyak yang beranggapan bahwa tempe adalah makanan orang miskin. Banyak peneliti yang menemukan bahwa tempe adalah makanan bergizi tinggi. Berangkat dari masalah tersebut perlu dilakukan percobaan untuk mendapatkan hasil olahan yang bersifat internasional seperti savoury tart. (quiche). Dari eksperimen ini dilakukan pembuatan kulit pie dengan menggantikannya sebagian dari tepung

terigu dengan tepung tempe. Untuk bahan isi daging diganti dengan tomat. Hasilnya sangat memuaskan quiche tempe mempunyai penampilan dan rasa yang sangat lezat. Dan dari tingkat kesukaan atau penerimaan 50 panelis dari berbagai negara semua suka dengan quiche tempe

Kata Kunci, Tempe, Quiche tempe, dan Penerimaan.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Quiche pada dasarnya open tart dengan rasa gurih dari komposisi kulit pie, susu, telur dan keju serta bahan utama yang biasanya berupa daging sapi bahkan ayam, atau ikan asap, sehingga quiche sangat kaya akan gizi, khususnya protein. Quiche dapat juga dikategorikan sebagai single crust pie, yang berupa pie shell terbuka, diisi royal, bawang bombay dan daging serta topping dari keju parut. Quiche adalah bagian budaya gastronomi kontinental yang berupa kuliner Internasional, Perkembangan kuliner seperti halnya perkembangan manusia itu sendiri, yang selalu terjadi pembauran dengan budaya lain. Gastronomi kontinental sudah terbiasa merambah kebangsaan bangsa lain didunia, tidak seperti halnya gastronomi Indonesia, yang masih belum terlalu dikenal di dunia Internasional. Contohnya Tempe yang selama ini dikenal sebagai makanan tradisional Indonesia yang mungkin paling populer bagi masyarakat Indonesia dari tingkat kalangan bawah sampai kalangan atas. Namun di tingkat global masih merupakan kuliner yang asing. Tempe makanan tradisional dan khas Indonesia yang telah dikenal sejak nenek moyang. Tempe yang otentik dibungkus dengan daun waru dan pisang, namun sekarang tempe biasa dibungkus dengan plastik sehingga mengurangi

kelezatannya. Tempe diminati oleh masyarakat, selain harganya murah, juga memiliki kandungan protein nabati yang tinggi. Setiap 100g tempe mengandung protein 20,8g; lemak 8,8g; serat 1,4 g; kalsium 155 mg; fosfor 326 mg; zat besi 4 mg; Vitamin B1 0,19mg; dan Karoten 34µg. Mutu protein tempe lebih tinggi jika dibandingkan dengan kedelai rebus. Tempe mempunyai daya simpan yang singkat dan akan segera membusuk selama penyimpanan. Hal ini disebabkan oleh proses fermentasi, menyebabkan degradasi protein lebih lanjut sehingga terbentuk amoniak. Amoniak yang terbentuk menyebabkan munculnya aroma busuk. Oleh karena itu, pengolahan lebih lanjut dari tempe untuk menghasilkan produk turunan tempe perlu dilakukan untuk memperpanjang masa simpannya. Namun perlu eksperimen laboratorium untuk dikaji lebih dalam. Perlu juga olahan tempe menjadi kuliner alternatif, selain tepung menjadi produk yang lebih tahan lama dan mudah diterima oleh masyarakat Indonesia secara khusus maupun internasional secara umum. Misalnya dengan menjadikan tempe sebagai substitusi dari bahan lain dalam kuliner internasional, mengingat sampai sekarang chef generasi muda lebih menyukai fusian food dari pada classical food. Bertolak dari uraian tersebut dalam penelitian ini akan dibahas tentang quiche tempe sebagai alternatif memperkenalkan

budaya kuliner khas Indonesia yang berfusi dengan kuliner internasional. Pada sekitaran tahun sembilan puluhan awal penulis pernah menyajikan pie tempe dihadapan delegasi FAO dari Asia Afrika di Nusa Dua Bali dan mendapat respon positif, namun belum dikaji lebih dalam.

Identifikasi Masalah

Tempe merupakan makanan tradisional dan khas Indonesia yang sangat populer dari kalangan bawah sampai kalangan masyarakat tingkat atas. Namun Tempe tidak populer bagi masyarakat internasional. Tempe cenderung tidak tahan lama karena proses peragian dapat mempercepat pembusukan. Diperlukan produk turunan dari tempe untuk mempertahankan keawetanya, misalnya dengan menjadikan tepung tempe. Namun memungkinkan pula menjadikan tempe sebagai substitusi bahan lain semisal daging dalam kuliner internasional, sehingga merupakan kuliner hasil fusi dari kuliner khas Indonesia dan internasional. Hal ini diharapkan dapat menjadi alternative lain dalam memperkenalkan tempe kedunia internasional, sekaligus membuat varian kuliner baru dalam dunia gastronomi.

Rumusan Masalah

Dari uraian tersebut di atas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut;

- a. Bagaimanakah kulit organoleptik quiche tempe sebagai substitusi daging untuk alternatif savory open tart Indonesia; dari segi penampilan, aroma, tekstur dan rasa.?
- b. Bagaimanakah tingkat kesukaan masyarakat terhadap quiche tempe

sebagai tart selera Indonesia ?

TINJAUAN PUSTAKA

Tempe

Tempe merupakan makanan tradisional khas Indonesia, berbahan dasar kedelai, baik kedelai putih maupun kedelai hitam yang sangat populer bagi masyarakat Indonesia dari jaman dahulu sampai sekarang. Sehingga tempe bahkan dapat dijadikan sebagai ciri bangsa Indonesia. Asal usul tempe tak bisa lepas dari bahan bakunya, kedelai. Menurut pakar tempe dari Universitas Gajah Mada, Mary Astuti dalam Bunga Rampai Tempe Indonesia, kata kadele (bahasa Jawa) ditemukan dalam Serat Sri Tanjung (abad ke-12 atau 13). Selain dalam serat legenda kota Banyuwangi itu, kata kedelai juga dijumpai dalam Serat Centhini, yang ditulis oleh juru tulis keraton Surakarta, R Ng Ronggo Sutrasno pada 1814. Di Mataram, di sebutkan juga bahwa sesaji dalam kacar-kucur, yakni upacara persiapan menikahkan anak, terdapat kacang kawak (lama) dan kedelai kawak.

Hasil penelitian genetik, kedelai berasal dari Tiongkok. Menurut sejarawan Ong Hok Ham dalam “Tempe Sumbangan Jawa untuk Dunia,” Kompas, 1 Januari 2000, kacang kedelai sudah sejak 5.000 tahun lalu dikenal di Tiongkok namun hal ini diertanyakan oleh Mary Astuti. Diduga bahwa kedelai hitam sudah ditanam di Jawa sebelum China datang ke Tanah Jawa,” tulis Astuti. “Menurut anggapan orang Jawa zaman dulu kata dele berarti hitam. Ada kemungkinan kedelai hitam sudah ada di tanah Jawa sebelum Hindu datang dan kemungkinan dibawa orang

Tamil.”

Penemuan tempe berhubungan erat dengan produksi tahu di Jawa kata ikon “Tahu-tempe” menjadi semacam parikan, karena keduanya dibuat dari kacang kedelai. Tahu sendiri dibawa oleh orang Tiongkok ke Jawa, yang mungkin sudah ada sejak abad ke-17. “Bukan hanya bahannya yang sama, akan tetapi mungkin juga secara langsung penemuan tempe berkaitan dengan produksi tahu,” tulis Ong. “Tempe muncul dari kedelai buangan pabrik tahu yang kemudian dihinggapi kapang. Kemudian jadi tempe kedelai,” kata wartawan spesialis sejarah pangan, Andreas Maryoto. “Ini saya kaitkan karena tempe yang lain berasal dari limbah: tempe gembus dari limbah kacang, tempe bongkreng dari limbah kelapa. Bila kemudian tempe kedelai dari kedelai bukan limbah, mungkin itu upgrade saja,” sambungnya. Ong kemudian mengaitkan perkembangan tempe dengan kepadatan penduduk, baik di Tiongkok maupun di Jawa. Kepadatan penduduk sejak berabad-abad telah mempengaruhi seni masak Tiongkok. Akibat kepadatan penduduk terjadi persaingan ruang antara manusia dan hewan yang memerlukan ladang-ladang rumput luas bagi hidupnya. Akibatnya, seni masak Tiongkok berkisar pada hewan peliharaan rumah seperti babi, ayam, bebek, dan sebagainya. Keadaan itu tidak jauh berbeda dengan Jawa. Pekarangan menyediakan bahan baku makanan seperti ayam, kambing, sayur-sayuran, pohon kelapa, dan lain-lain. “Baru dalam abad ke-19, menu hewani akhirnya berubah menjadi tempe. Ini akibat kenaikan

jumlah penduduk yang amat tinggi pada abad ke-19, sehingga Pulau Jawa menjadi wilayah pertama yang sangat padat di Asia Tenggara,” tulis Ong. Di sisi lain, lanjut Ong, meluasnya perkebunan kolonial membuat wilayah hutan menciut dan membuat para petani sebagai kulinya, mengurangi berburu, beternak maupun memancing. Dampaknya, menu makanan orang Jawa yang tanpa daging. Tanam paksa makin membuat bahan makanan seperti tempe menjadi sangat vital sebagai penyelamat kesehatan penduduk. “Bisa dikatakan,” tulis Ong, “penemuan tempe adalah sumbangan Jawa pada seni masak dunia. Sayangnya, seperti halnya banyak penemuan makanan sebelum zaman paten, maka penemu tempe pun anonim,” lanjutnya. Jadi Tempe berasal dari Jawa, dalam serat Centihini sering disebut kata tempe, misalnya brambang jae santen tempe, kedhele tempe srundengan sambel lethokan yan dibuat dari tempe. Menurut Ong, dalam *Encyclopaedia van Nederlandsch Indie* (1922), tempe disebut sebagai “kue” yang terbuat dari kacang kedelai melalui proses peragian dan merupakan makanan kerakyatan (*volk's voedsel*). Disebut makanan kerakyatan, kata Maryoto, karena tempe diciptakan oleh rakyat, bukan istana. “Karena itu, muncul istilah ‘bangsa tempe’, sebagai bentuk stigmatisasi dari kalangan priyayi,” ujar Maryoto. “Sekarang tempe tidak lagi sebagai makanan rakyat,” Maryoto menambahkan. “Pamor tempe semakin terangkat ketika gairah kuliner meningkat, sehingga tempe menjadi makanan kita semua.”

Sehingga tempe bahkan dapat

dijadikan sebagai ciri bangsa Indonesia. Tempe dari banyak penelitian merupakan makanan yang bergizi tinggi dan mulai mendunia, walaupun belum sepopuler makanan dari bangsa lain, karena hasil olahan dari tempe belum banyak yang bernuansa internasional. Artinya tempe masih banyak diolah menjadi makanan tradisional, atau yang lebih modern misalnya menjadi crackers (kripik tempe) dengan tambahan bumbu bumbu lain.

Quiche.

Quiche adalah savory open tart yakni kulit pastry dengan isi telur, susu, atau krim (royal) dan keju, daging, seafood atau sayuran.

(is a savoury open tart or flan consisting of pastry crust filled with eggs, milk or cream, and cheese, meat, seafood or vegetables. Quiche can be served hot or cold. It is part of French cuisine but is also popular in other countries, particularly as party food)

Quiche merupakan makanan kontinental a la Perancis, dengan menggunakan telur dan susu di Inggris paling tidak di awal abad 14 dan di Italy pada abad 13. Dengan cara kulit pastry bakar yang di sisi daging, telur dan susu adalah seperti halnya Italian dish. Quiche dapat divariasikan dengan isian sea food dan sayuran. Quiche Loraine (loraine region of Franche) varian yang paling populer adalah pie terbuka dengan telur, krim dan lemak. Di Inggris pembuatan quiche ditambahkan keju yang matang (mature). Dikenal banyak varian berdasar bahan yang dipergunakan. Misalnya; quiche au fromage (quiche dengan keju) dan quiche aux champignons (quiche

dengan jamur), atau yang konvensional semacam florentine (bayam) dan frovencele (tomato)

Uji Tingkat Kesukaan

Uji Penerimaan (acceptance Test Preference) adalah uji sensori, yakni panelis mengungkapkan tanggapan pribadi, yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang tidaknya terhadap sifat produk yang dinilai. Jadi sifatnya sangat subyektif, oleh karenanya harus dihindari sikap ekstrem dari panelis. Uji penerimaan dapat juga untuk makanan (food experimntal) dengan sensory evaluation atau analisis penginderaan. Misalnya untuk menganalisis produk – produk yang bersaing. Untuk itu dapat dilakukan pengukuran variabel, misalnya dengan digunakan dalam uji panelis adalah skala likert berdasarkan penilaian organoleptik. Uji Kesukaan dapat dipanelkan kepada konsumen atau masyarakat yang diharapkan akan menjadi konsumen. Panel ini sebaiknya mempunyai anggota yang besar jumlahnya, yakni antara 30 sampai 1000 orang. Pengujian kesukaan (preference test) dan dilakukan sebelum pengujian pasar. Tujuannya untuk mengetahui apakah suatu produk dapat diterima oleh masyarakat.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode Pengumpulan Data

Sumber Data dalam penelitian ini selain subyek penelitian adalah anggota masyarakat (panelis awam). Oleh karenanya diperoleh data primer. Panelis diambil secara acak sederhana dari masyarakat lokal dan turis asing di

Kawasan GWK dan sekitarnya. kawasan Kuta, legian. Pengumpulan data dilakukan dengan kuesionair dan uji sensory.

Tehnik Analisis Data.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan tehnik analisis yang dipergunakan adalah deskriptif kualitatif. Deskriptif menurut Sugijono (2005;13) “bahwa data berupa informasi, diuraikan dan kemudian dikaitkan dengan data lain untuk mendapatkan kejelasan sehingga memperoleh gambaran baru”. Dengan pendekatan variabel; Apearance, Aroma, Crust, dan Taste.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Objek Penelitian

Tempe adalah makanan tradisional khas Indonesia yang melekat dengan identitas Bangsa Indonesia, meskipun belum tahu pasti kapan pertama kali tempe dibuat namun terdapat rujukan mengenai tempe dari tahun 1875 dalam sebuah kamus bahasa Jawa-Belanda. Indonesia sendiri merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Tempe bahkan juga sempat dijadikan eksperimen untuk diuji kelayakan sebagai bahan pangan para astronot NASA. Pada 4 Juni 2017.

Meski begitu tempe masih belum cukup populer di kalangan masyarakat global. Tempe masih sangat terbatas ragam olahannya mulai dari yang tradisional hingga modern. Dari hal itu dilakukakan eksperimen tentang pengembangan ragam olahan tempe dengan makanan kontinentak yaitu Quiche yang mana tempe itu akan menjadi varian dari quiche, untuk selanjutnya disebut“quiche tempe atau tempe quiche”

Quiche berbentuk open pie dengan isian yang mengandung keju, susu, dan isian lainnya. Quiche sudah merambah ke dunia kuliner Indonesia melalui bakery shop, coffee shop , dan bahkan restoran. Hal tersebut memberi gambaran di mana quiche adalah makanan yang tidak asing lagi bagi orang Indonesia dan merupakan makanan khas masyarakat manca negara.

Paparan Data

Penelitian dimulai dengan melakukan eksperimen pengolahan tempe menjadi savory open tart dengan mengganti sebagian tepung terigu dengan tepung tempe sebesar 20% dari komposisi tepung terigu yang digunakan sebagai crust (shell). Resep dan cara pengolahan quiche dengan komposisi tepung tempe 20% dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut

Tabel 4.1 resep Quiche tempe

No.	Nama Bahan	Jumlah	N0	Nama bahan	Jumlah
<i>Bahan Pie Crust</i>			<i>Bahan Isi</i>		
1	Tepung tempe	200 gr	1	Tempe	500 gr.
2	Tepung terigu	800 gr	2	Bawang bombai	2 buah
3	Unsalted butter	550 gr	3	Daun bawang	1 bongkol
4	Telur	1 butir	4	Keju	300 gr
5	Garam	20 gr	5	Tepung maizena	1 sdm
6	Air	100 cc	6	Unsalted butter (menumis)	75 gr
			7	Telur	5 btr
			8	Susu cair	500 ml
			9	Heavy cream	4 sdm
			10	Minyak goreng (menggoreng)	450 ml
			11	Garam	1 sdm
			12	Merica	1 sdt
			13	Pala bubuk	2 sdt
			14	Bawang putih bubuk	1 sdm

Sumber; data diolah 2018

Faktor Eksternal yang Dikendalikan

Disamping obyek yang akan diuji dalam penelitian ini ada beberapa faktor eksternal yang dikendalikan agar hasil dari penelitian ini sesuai dengan yang diharapkan dan sesuai dengan karakteristik quiche yang baik. Faktor-faktor tersebut adalah:

1) Standar resep

Dalam hal ini faktor standar resep sangat memengaruhi hasil akhir dari produk.

2) Metode pembuatan

Metode pembuatan juga merupakan salah satu faktor eksternal yang berpengaruh, oleh karena itu metode harus diatur dengan ketat.

3) Kualitas bahan

Bahan hana yang digunakan memiliki standard kualitas agar dihasilkan produk yang standard pula, karena bahan merupakan salah satu penentu kualitas produk yang dihasilkan.

Tahapan Eksperimen

Untuk mendapatkan hasil yang ajeg, maka eksperimen dilakukan tiga kali. Sehingga hasil dapat diyakini sebagai produk yang benar dan baku, bukan hasil dari kebetulan.

Dari ketiga tahapan eksperimen tersebut sudah dihasilkan quiche tempe dengan kualitas yang sama atau reliable baik dilihat pada tahapan pertama, kedua maupun ketiga. Hasil eksperimen di atas dapat dideskripsikan sebagai berikut:

- 1) Warna (Colour): Warna dari quiche tempe yang dihasilkan berwarna kuning kecoklatan (golden brown).
- 2) Ketebalan (Thickness); Untuk ketebalan quiche semua memiliki ketebalan yang sama karena quiche tersebut dibuat menggunakan cake molder yang memiliki ukuran yang sama. Untuk ketebalan pie crust juga memiliki ketebalan yang sama karena digiling sesuai ketebalan yang sama dan juga diberi tahapan blind-baking yang mana tidak membuat pie crust menggelembung.

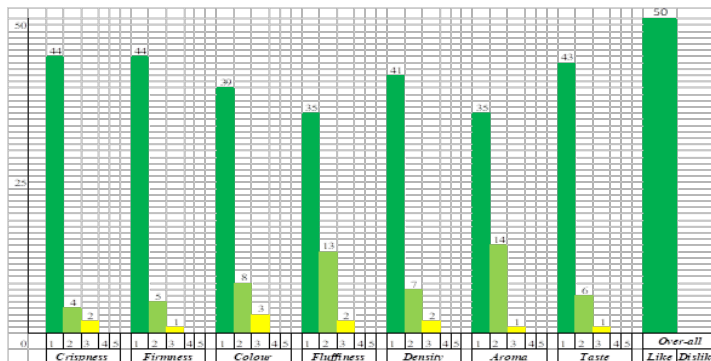
- 3) Aroma; Quiche yang sudah matang memiliki aroma quiche pada umumnya, gurih sedap.
- 4) Rasa (Taste); Rasa dari quiche tempe yang dibuat menghasilkan rasa seperti pada quiche pada umumnya dengan rasa yang gurih, cheesy dan fluffy. dan isian terasa juga tempe yang lembut dan gurih serta rasa keju bakar yang sedap.
- 5) Tekstur (Texture) Tekstur dari quiche tempe dapat dilihat dari dua segi. Yang pertama dari segi isian, di mana isian quiche tempe ini memiliki tekstur yang fluffy atau lembut. Yang kedua dari sisi

pie crust, di mana pie crust memiliki tekstur yang crispylembut atau renyah seperti pie crust pada umumnya.

Hasil Uji Tingkat Penerimaan Oleh Masyarakat

Uji sensory panel dilakukan oleh satu orang panelis ahli di bidang pastry & bakery dan 50 panelis awam secara acak, yakni 30 masyarakat manca Negara (WISMAN) yang ada di sekitar GWK cultural park, Kawasan Kuta dan 20 masyarakat lokal. Hasil penilaian uji sensory panel oleh panelis dapat dilihat pada diagram balok 4.1 berikut:

Gambar 4.1 Diagram Uji Sensory dan Penerimaan dari Quiche Tempe



Keterangan diagram:

Angka (1-5) : Angka dalam grafik pada garis datar adalah peringkat yang digunakan untuk menilai aspek-aspek yang diuji dari quiche tempe tersebut. Angka satu adalah peringkat terbaik dan angka lima adalah terendah.

- 1). Angka (0-50) : Angka dalam grafik pada garis tegak adalah jumlah panelis sebanyak 50 orang.
- 2). Crispness: Aspek kerenyahan quiche tempe.
- 3). Firmness: Aspek kekokohan dari

quiche tempe.

- 4). Colour : Aspek warna dari quiche tempe.
- 5). Fluffiness : Aspek kelembutan tekstur dari quiche tempe.
- 6). Density : Aspek kepadatan isian
- 7). Aroma : Aspek aroma quiche tempe.
- 8). Taste : Aspek rasa quiche tempe.
- 9). Over-all : Aspek secara keseluruhan apakah panelis menyukai atau tidak menyukai quiche tempe tersebut.

Analisis Data (sensory)

1) Analisis Warna (Over-all Colour)

Gambar hasil eksperimen quiche tempe

dari segi warna secara keseluruhan dengan komposisi tepung tempe sebesar 20% dapat dilihat pada gambar 4.2 berikut:

Gambar4.2 Hasil Eksperimen Quiche Tempe dari Segi Warna



Sumber: Data penelitian (2018)

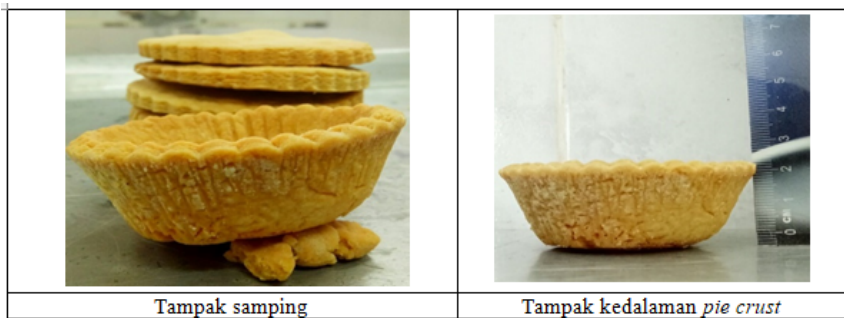
Quiche tempe memiliki warna isian yang kuning kecoklatan yang berasal dari matangnya egg custard dan proses karamelisasi dari keju parut yang ditabur di atasnya sehingga menghasilkan warna yang sedemikian rupa sesuai dengan quiche pada umumnya. Dari warna pie

crust memiliki warna coklat keemasan yang menandakan pie crust matang sempurna yang di mana tepung tempe juga memiliki warna coklat muda keemasan.

2) Analisis Ketebalan (Thickness)

Ketebalan dapat dilihat pada gambar 4.3 pada halaman berikut:

Gambar 4.3 Hasil Eksperimen Quiche Tempe dari Segi Ketebalan



Sumber: Data penelitian (2018)

Dari gambar di atas, penilaian dari segi ketebalan memiliki tebal pie crust yang sama dan kedalaman pie crust yang sama pula, kulit pie berbentuk rata

tanpa ada lubang ataupun yang terlipat sehingga bentuknya sama rata. Dari gambar tersebut dapat dilihat ketebalan quiche secara keseluruhan kurang lebih 2 cm. Keserasian ukuran ini dapat dibentuk

dengan menggunakan cup cake molder yang memiliki ukuran yang sama dan presisi sehingga seluruh quiche tempe yang dihasilkan memiliki standar ukuran yang sama.

3). Analisis Aroma

Menurut standar, quiche yang baik adalah quiche yang memiliki aroma yang sedap dan berbau gurih yang dihasilkan dari proses karamelisasi cream dan keju di dalam isian quiche tersebut. Dari hasil eksperimen ini, quiche yang dihasilkan memiliki aroma yang sesuai dengan standar dengan ada sedikit tercium aroma khas tempe pada umumnya dan aroma kue kastengel pada pie crust yang didapat dari hasil pematangan tepung tempe yang

terkandung didalamnya.

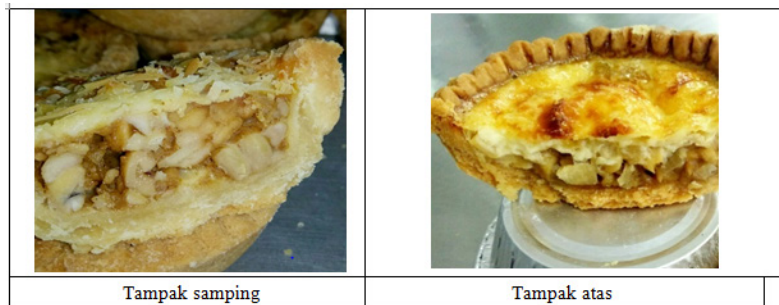
3) Analisis Rasa (Taste)

Standar quiche yang baik dari segi rasa adalah memiliki rasa yang enak, gurih, creamy, dan cheesy. Dari hasil eksperimen yang dilakukan didapatkan quiche tempe dengan rasa yang memenuhi standar yaitu enak, gurih, creamy, dan cheesy dengan tambahan rasa tempe yang khas yang terkandung dari isian quiche tersebut.

4). Analisis Struktur dan tekstur

Analisis struktur dan tekstur dinilai dari indra penglihatan dan perabaan. Gambar hasil eksperimen quiche tempe dari segi tekstur dapat dilihat pada gambar berikut:

Gambar 4.4 Hasil Eksperimen
Quiche Tempe dari Segi Tekstur



Sumber: Data penelitian (2018)

Dilihat dari hasil eksperimen yang telah dilakukan quiche tempe yang dihasilkan telah memenuhi kriteria yang di mana memiliki tekstur quiche yang padat, kokoh, dan lembut, serta memiliki tekstur pie crust yang kokoh dan renyah.

PENUTUP

Dari hasil penelitian quiche yang dibuat dengan tempe dan tepung tempe sebagai substitusi daging dan tepung

terigu sebesar 20% atau tempe sebagai isiannya dapat disimpulkan bahwa quiche tempe memiliki rasa, warna, aroma, ketebalan, dan tekstur yang mirip dengan Savoury Quiche pada umumnya. Quiche tempe ini memiliki rasa yang enak, gurih, creamy, dan cheesy seperti quiche pada umumnya dengan rasa khas tempe. Quiche tempe ini juga memiliki warna kuning kecoklatan di isiannya yang dihasilkan dari matangnya egg custard dan karamelisasi dari keju yang dipanggang,

serta memiliki pie crust yang berwarna coklat keemasan yang menunjukkan bahwa quiche ini matang dengan baik dan merata. Aroma yang dihasilkan oleh quiche tempe ini juga memiliki aroma gurih khas quiche pada umumnya dengan sedikit berbau kue kastengel pada pie crust.

Dari tingkat kesukaan masyarakat terhadap quiche tempe sebagai savoury open tart selera Indonesia, sangat disukai oleh masyarakat yang dari berbagai negara.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad Riki Padila dkk, (2017;71. [http://blogspot2013/03/laporan Pembuatan tempe](http://blogspot2013/03/laporan_Pembuatan_tempe).

Anna Y, Linda R (2015), Pengaruh Penambahan Variasi Berat Jamur Tempe (*Rhizopus Oligosporus*) Terhadap Kualitas tempe Biji nagka (*ArtocarpusheterophyllusLam*) Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada Vol 13, No 1 (2015).

Ayu Dwinaningsih, Erna (2010) Karakteristik Kimia dan Sensori tempe Dengan Variasi Bahan baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi lama fermentasi, Dokumentasi dan Pusat Informasi, UNS (<http://eprints.uns.ac.id/id/eprint/2010>).

Hermana, & Karmine M (1999; 80-92) The Development of Tempe Technonlogy , Di dalam Agrenoff, J (editor dan penerjemag)) The Complette Handbook of tempe The Unique fermented Soy Food of Indoenesia, Singapura, The American bean Association

Ratnaningsih, Pengaruh Penambahan Jenis Kacang Tolo, Proses perubahan dan Jenis Inokulum terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi tempe Kacang Tolo, Jurnal Vol 14, Siantek (<http://dx.doi.org/10.21831/jps.v/4i1.696>)

“SNI 3144, 2009 Tempe Kedelai” bahan Standarisasi Nasional-2009-10.09, Diskes, tanggal 2009-12-02.

Syarief,R dkk (1999;2) Wacana tempe Indonesia Surabaya, Universitas Katolik Widya mandala, ISBN 979-8142-16.0

Shurtleff,W, Aoyogi. A (1986), Tempe Production; a Craft and technical manual (edisi 2 nd), Layatte: The soy foods Center ISBN 0933332238.