

PENGEMBANGAN KUE SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar sarjana
Pendidikan Tata Boga

Oleh:

Aynil Fadhila

NIM. 2106793

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNIK DAN INDUSTRI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2025**

PENGEMBANGAN KUE SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE

Oleh:
Aynil Fadhila
2106793

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga
FPTI UPI

© Aynil Fadhila 2025
Universitas Pendidikan Indonesia
Oktober 2025

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

AYNIL FADHILA
PENGEMBANGAN KUE SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I,



Dr. Ai Nurhavati, M.Si.
NIP.19671005 199302 2 001

Pembimbing II,



Nia Lestari, M.Pd.
NIP.19871102 201903 2 016

Mengetahui,
Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Rifa Patriasih, S.Pd., M.Si.
NIP.19700811 199802 2 002

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aynil Fadhila

NIM : 2106793

Program Studi : Pendidikan Tata Boga

Judul Karya : Pengembangan Kue Semprong Substitusi Tepung Tempe

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

[Bandung, Oktober 2025]



Tanda Tangan: _____
(Aynil Fadhila)

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Kue Semprong Substitusi Tepung Tempe”. Sholawat dan salam semoga senantiasa dilimpahkan kepada Nabi Muhammad SAW, keluarganya, sahabatnya, dan kepada kita selaku umatnya. Adapun maksud dan tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri, Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu, memberi dukungan, dan mempermudah penulis dalam penyusunan, skripsi ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis sampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Dr. Ai Nurhayati, M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, masukan, saran, dan pengetahuan yang dimilikinya kepada penulis. Penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari dukungan dan waktu yang Ibu berikan dalam membimbing penulis dengan penuh kesabaran, sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik;
2. Nia Lestari, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak membantu dan memberikan arahan, masukan, saran, dan pengetahuan yang dimilikinya kepada penulis. Bantuan yang Ibu berikan sangat berarti dan membantu penuli dalam menyempurnakan skripsi ini;
3. Dr. Sri Subekti, M.Pd. Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si., Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si. dan selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukkan demi tersusunya skripsi yang lebih baik;
4. Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia;
5. Dr. Yulia Rahmawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik selama di bangku perkuliahan;

6. Seluruh dosen dan staf Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yang telah mengajarkan, menginspirasi dan memotivasi penulis dari awal hingga akhir penyelesaian tugas akhir;
 7. Chef Ricky, Chef Sobur, Chef Setiaji, Chef Yanto, dan Chef Lukman yang telah bersedia menjadi panelis ahli dan turut memberikan saran serta penilaian sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
 8. Keluarga yang sangat penulis cintai dan sayangi, kedua orang tua, kakak, dan adik, yang selalu memberikan kasih sayang, perhatian, semangat, serta dukungan do'a yang tidak ada hentinya mengalir demi kelancaran dan kesuksesan penulis;
 9. Sahabat kuliahku yaitu Alya Puti Nabila, Larasati Ratu Zakira, dan Nida Fauzziyah Husna, yang telah menemani dan mendukung penulis selama perkuliahan, walaupun banyak rintangan yang dihadapi;
 10. Amalia dan Kak Desna selaku teman yang telah menemani peneliti dan memberikan motivasi untuk membantu menyelesaikan skripsi ini sampai selesai.
 11. Teman-teman seperjuangan Program Studi Pendidikan Tata Boga 2021 yang telah membantu dan memberikan dukungan selama proses perkuliahan;
 12. Semua pihak yang ikut berperan dalam membantu penulisan skripsi secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
- Semoga Allah SWT. membalas semua kebaikan dan ketulusan dari semua pihak yang telah membantu penulis. Amin ya Rabbal'alamin.

Bandung, Oktober 2025

Aynil Fadhila
NIM. 2106793

ABSTRAK

PENGEMBANGAN KUE SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE

Aynil Fadhila¹, Ai Nurhayati¹, Nia Lestari¹

¹*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri,
Universitas Pendidikan Indonesia.*

aynilfadhila@upi.edu ainurhayati@upi.edu nialestari@upi.edu

Penelitian ini dilatarbelakangi bahwa Indonesia menjadi produsen tempe terbesar di dunia. Tempe memiliki umur simpan yang pendek sehingga, untuk memperpanjang masa simpan dibuat menjadi tepung tempe. Inovasi yang dapat dilakukan yaitu membuat kue semprong dengan substitusi tepung tempe dan dapat meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal. Tujuan penelitian untuk mengembangkan kue semprong substitusi tepung tempe. Metode yang digunakan yaitu eksperimen melalui tahap analisis resep, pengembangan produk, dan uji QDA (Quantitative Descriptive Analysis) kepada 5 panelis ahli. Terdapat 3 formula kue semprong substitusi tepung tempe dengan perbandingan tepung tempe dan tepung beras 20:80, 30:70, dan 40:60. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang mendapatkan nilai terbaik adalah kue semprong substitusi 20% tepung tempe, karena mendekati produk acuan. Hal ini, berkaitan dengan warna kuning kecoklatan, tekstur renyah, aroma khas tempe, dan rasa tempe di akhir konsumsi. Saran dalam penelitian dapat melanjutkan daya terima pada panelis konsumen dan meneliti kandungan gizi kue semprong substitusi tepung tempe.

Kata Kunci: Pengembangan Produk, Kue Semprong, Substitusi, Tepung Tempe

ABSTRACT
DEVELOPMENT OF SEMPRONG CAKE AS A SUBSTITUTION FOR
TEMPE FLOUR

Aynil Fadhila¹, Ai Nurhayati¹, Nia Lestari¹

¹Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri,
Universitas Pendidikan Indonesia.

aynilfadhila@upi.edu ainurhayati@upi.edu nialestari@upi.edu

This research is motivated by the fact that Indonesia is the largest producer of tempeh in the world. Tempeh has a short shelf life, so to extend the shelf life, it is made into tempeh flour. Innovations that can be made are making semprong cakes with tempeh flour substitution and can increase the utilization of local food ingredients. The purpose of the research is to develop semprong cakes with tempeh flour substitution. The method used is an experiment through the stages of recipe analysis, product development, and QDA (Quantitative Descriptive Analysis) tests on 5 expert panelists. There are 3 semprong cake formulas with tempeh flour substitution with a ratio of tempeh flour and rice flour of 20:80, 30:70, and 40:60. The results of the study showed that the product that got the best score was semprong cake with 20% tempeh flour substitution, because it was close to the reference product. This is related to the brownish yellow color, crunchy texture, distinctive aroma of tempeh, and taste of tempeh at the end of consumption. Suggestions in the study can continue the acceptance of consumer panelists and examine the nutritional content of semprong cakes with tempeh flour substitution.

Keywords: Product Development, Semprong Cake, Substitution, Tempe Flour

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kue Semprong	5
2.1.1 Pengertian Kue Semprong	5
2.1.2 Karakteristik Kue Semprong	7
2.1.3 Bahan Pembuatan Kue Semprong	8
2.1.4 Alat Pembuatan Kue Semprong	12
2.1.5 Teknik Pembuatan Kue Semprong	16
2.2 Substitusi Tepung Tempe pada Kue Semprong	19
2.2.1 Substitusi	19
2.2.2 Tepung Tempe	20
2.3 Pengembangan Produk	21
2.3.1 Uji Organoleptik	24
2.3.2 Uji Quantitative Descriptive Analysis (QDA)	25
2.3.3 Panelis	26
2.4 Penelitian Terdahulu	27
BAB III METODE PENELITIAN	29
3.1 Jenis Penelitian	29
3.2 Partisipan	29
3.3 Populasi dan Sampel	30
3.4 Teknik Pengumpulan Data	30
3.5 Prosedur Analisis Data	31
3.6 Analisis Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Menentukan Formulasi <i>Starting</i> Resep Kue Semprong	34
4.2 Menentukan Formulasi Kue Semprong Substitusi Tepung Tempe	50
4.2.1 Uji Coba Kue Semprong Substitusi Tepung Tempe	50
1. Kue Semprong Substitusi 20% Tepung Tempe (KS-502)	50
2. Kue Semprong Substitusi 30% Tepung Tempe (KS-320)	57
3. Kue Semprong Substitusi 40% Tepung Tempe (KS-845)	64

4.3. Uji QDA Kue Semprong Substitusi Tepung Tempe	72
4.4. Pembahasan Penelitian	74
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	80
5.1. Simpulan.....	80
5.2. Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN.....	87

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Daftar Alat Pembuatan Kue Semprong.....	12
Tabel 2. 2 Teknik Pembuatan Kue Semprong	17
Tabel 2. 3 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Beras dan Tepung Tempe.....	20
Tabel 2. 5 Penelitian Terdahulu	27
Tabel 3. 1 Partisipan Penelitian	30
Tabel 3. 2 Kode Sampel.....	30
Tabel 4. 1 Analisis Bahan Kue Semprong	34
Tabel 4. 2 Analisis Metode Pembuatan Kue Semprong	35
Tabel 4. 3 <i>Starting</i> Resep Kue Semprong.....	36
Tabel 4. 4 Proses Pembuatan Uji Coba 1 KS-1	37
Tabel 4. 5 Data Nilai Uji QDA <i>Starting</i> Resep Produk KS-1.....	41
Tabel 4. 6 Proses Pembuatan Uji Coba 2.....	43
Tabel 4. 7 Data Nilai Uji QDA <i>Starting</i> Resep Produk KS-2.....	47
Tabel 4. 8 Proses Pembuatan KS-502.....	50
Tabel 4. 9 Data Nilai Uji QDA Sampel KS-502.....	54
Tabel 4. 10 Proses Pembuatan KS-320.....	57
Tabel 4. 11 Data Nilai Uji QDA Sampel KS-320.....	61
Tabel 4. 12 Proses Pembuatan KS-845.....	64
Tabel 4. 13 Data Nilai Uji QDA Sampel KS-845.....	68
Tabel 4. 14 Data Hasil Uji QDA Kue Semprong Substitusi Tepung Tempe	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kue Semprong Gulung.....	5
Gambar 2. 2 Kue Semprong Segitiga	6
Gambar 2. 3 Kue Semprong Persegi Panjang.....	6
Gambar 2. 4 Tepung Beras	8
Gambar 2. 5 Tepung Tapioka	9
Gambar 2. 6 Telur Ayam	9
Gambar 2. 7 Gula Kastor	10
Gambar 2. 8 Santan.....	10
Gambar 2. 9 Margarin.....	11
Gambar 2. 10 Garam Dapur.....	11
Gambar 2. 11 <i>Vanilla Essence</i>	12
Gambar 2. 12 Timbangan Digital	13
Gambar 2. 13 Sendok Makan.....	13
Gambar 2. 14 Saringan	13
Gambar 2. 15 Waskom	13
Gambar 2. 16 Gelas Takar	14
Gambar 2. 17 <i>Mixer</i> Tangan	14
Gambar 2. 18 <i>Spatula</i>	14
Gambar 2. 19 Teflon	14
Gambar 2. 20 Kompor	15
Gambar 2. 21 Cetakan Kue Semprong	15
Gambar 2. 22 Kuas Silikon.....	15
Gambar 2. 23 Sendok Takar	15
Gambar 2. 24 Sumpit	16
Gambar 2. 25 Toples.....	16
Gambar 2. 26 Menimbang Bahan	17
Gambar 2. 27 Mengukur Bahan Cair.....	17
Gambar 2. 28 Pengocokan Telur dan Gula.....	17
Gambar 2. 29 Pencampuran Bahan.....	17
Gambar 2. 31 Menuang Adonan.....	18
Gambar 2. 32 Teknik Awal Menggulung	18
Gambar 2. 33 Hasil Menggulung Kue Semprong.....	18
Gambar 2. 34 Tempat Menyimpan Kue Semprong	19
Gambar 3. 1 Bagan Alur Prosedur Analisis Data	31
Gambar 4. 1 Menimbang Bahan	37
Gambar 4. 2 Bahan Kue Semprong (KS-1)	37
Gambar 4. 3 Melelehkan Margarin.....	37
Gambar 4. 4 Pengocokkan Telur dan Gula.....	38
Gambar 4. 5 Mencampurkan Bahan Kering	38
Gambar 4. 6 Mencampurkan Bahan Cair.....	38
Gambar 4. 7 Menyaring Adonan	38
Gambar 4. 8 Memanaskan cetakan	39
Gambar 4. 9 Mengoleskan Margarin	39
Gambar 4. 10 Menuangkan Adonan	39

Gambar 4. 11 Menutup Cetakan	39
Gambar 4. 12 Memanggang Kue Semprong.....	39
Gambar 4. 13 Menjepit Kue Semprong	40
Gambar 4. 14 Menggulung Kue Semprong	40
Gambar 4. 15 Menggulung Kue Semprong Sampai Habis.....	40
Gambar 4. 16 Hasil Kue Semprong (KS-1)	40
Gambar 4. 17 Kue Semprong.....	40
Gambar 4. 18 Sampel KS-1	41
Gambar 4. 19 <i>Spider Web</i> Produk KS-1	42
Gambar 4. 20 Penimbangan Bahan.....	43
Gambar 4. 21 Bahan Kue Semprong (KS-2)	44
Gambar 4. 22 Melelehkan Margarin	44
Gambar 4. 23 Mengocok Telur dan Gula	44
Gambar 4. 24 Mencampur Bahan	44
Gambar 4. 25 Menyaring Adonan	45
Gambar 4. 26 Memanaskan Cetakan	45
Gambar 4. 27 Mengoleskan Cetakan	45
Gambar 4. 28 Menuangkan adonan	45
Gambar 4. 29 Memanggang Kue Semprong.....	45
Gambar 4. 30 Menjepit Kue Semprong	46
Gambar 4. 31 Menggulung Kue Semprong	46
Gambar 4. 32 Hasil Kue Semprong (KS-2)	46
Gambar 4. 33 Kue Semprong.....	46
Gambar 4. 34 Sampel KS-2	47
Gambar 4. 35 <i>Spider Web</i> KS-2.....	48
Gambar 4. 36 <i>Spider Web</i> Uji QDA <i>Starting</i> Resep.....	49
Gambar 4. 37 Menimbang Bahan	50
Gambar 4. 38 Bahan Kue Semprong (KS-502)	51
Gambar 4. 39 Melelehkan Margarin	51
Gambar 4. 40 Mengocok Telur dan Gula	51
Gambar 4. 41 Mencampur Bahan Kering	51
Gambar 4. 42 Pencampuran Bahan Cair	52
Gambar 4. 43 Menyaring Bahan	52
Gambar 4. 44 Memanaskan Cetakan	52
Gambar 4. 45 Mengoleskan Cetakan	52
Gambar 4. 46 Menuangkan Adonan	53
Gambar 4. 47 Memanggang Kue Semprong.....	53
Gambar 4. 48 Menjepit Kue Semprong	53
Gambar 4. 49 Menggulung Kue Semprong	53
Gambar 4. 50 Hasil Kue Semprong (KS-502)	53
Gambar 4. 51 Sampel KS-502	54
Gambar 4. 52 <i>Spider Web</i> KS-502.....	55
Gambar 4. 53 <i>Spider Web</i> Produk KS-2 dan KS-502.....	56
Gambar 4. 54 Menimbang Bahan	57
Gambar 4. 55 Bahan Kue Semprong (KS-320)	57
Gambar 4. 56 Melelehkan Margarin	58

Gambar 4. 57 Mengocok Telur dan Gula	58
Gambar 4. 58 Mencampur Bahan Kering	58
Gambar 4. 59 Mencampur Bahan Cair	58
Gambar 4. 60 Menyaring Adonan	59
Gambar 4. 61 Memanaskan Cetakan	59
Gambar 4. 62 Mengoleskan Cetakan	59
Gambar 4. 63 Menuangkan Adonan	59
Gambar 4. 64 Memanggang Kue Semprong.....	60
Gambar 4. 65 Menjepit Kue Semprong	60
Gambar 4. 66 Menggulung Kue Semprong	60
Gambar 4. 67 Hasil Kue Semprong (KS-320)	60
Gambar 4. 68 Sampel KS-320	61
Gambar 4. 69 <i>Spider Web</i> KS-320.....	62
Gambar 4. 70 <i>Spider Web</i> KS-2 dan KS-320	63
Gambar 4. 71 Menimbang Bahan	65
Gambar 4. 72 Bahan Kue Semprong KS-845	65
Gambar 4. 73 Melelehkan Margarin	65
Gambar 4. 74 Pengocokkan Telur dan Gula	65
Gambar 4. 75 Mencampur Bahan Kering	66
Gambar 4. 76 Mencampur Bahan Cair	66
Gambar 4. 77 Penyaringan Bahan.....	66
Gambar 4. 78 Memanaskan Cetakan	66
Gambar 4. 79 Mengoleskan Cetakan	67
Gambar 4. 80 Menuangkan Adonan	67
Gambar 4. 81 Memanggang Kue Semprong.....	67
Gambar 4. 82 Menjepit Kue Semprong	67
Gambar 4. 83 Menggulung Kue Semprong	67
Gambar 4. 84 Hasil Kue Semprong (KS-845)	68
Gambar 4. 85 Sampel KS-845	68
Gambar 4. 86 <i>Spider Web</i> KS-845.....	69
Gambar 4. 87 <i>Spider Web</i> KS-2 dan KS-845	71
Gambar 4. 88 <i>Spider Web</i> Kue Semprong Substitusi Tepung Tempe	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. SK Pembimbing 1	87
Lampiran 2. SK Pembimbing 2	88
Lampiran 3. Instrumen Uji QDA	89
Lampiran 4. Analisis 10 Resep Kue Semprong	95
Lampiran 5. Analisis Metode Pembuatan Kue Semprong	95
Lampiran 6. Analisis <i>Starting</i> Resep Kue Semprong	101
Lampiran 7 <i>Starting</i> Resep Kue Semprong Uji Coba Kedua (KS-2)	102
Lampiran 8 Hasil Uji Coba Kue Semprong Acuan dan Kue Semprong Substitusi Tepung Tempe	103
Lampiran 9 Surat Pengantar Penelitian.....	106
Lampiran 10 Hasil Analisis Data	108
Lampiran 11 Dokumentasi Uji QDA	110
Lampiran 12 Bahan yang Digunakan	112

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, Z., Azhari, D. S., Kustati, M., & Sepriyanti, N. (2023). Penelitian ilmiah (kuantitatif) beserta paradigma, pendekatan, asumsi dasar, karakteristik, metode analisis data dan outputnya. *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 3(3), 682-693.
- Amelia, P. (2021). Physical and organoleptic characteristics of semprong cookies substitution of dahlia tuber flours (dahlia pinnata). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(1), 82-91. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v2i1.155>
- Ariani, R. P., Ekayani, I. H., & Masdarini, L. (2016). Pemanfaatan tepung singkong sebagai substitusi terigu untuk variasi cake. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 5(1). <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v5i1.8283>
- Aryanta, I. W. R. (2020). Manfaat tempe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 44-50.
- Balai Pengujian Mutu Dan Sertifikasi Produk Hewan. (2018). *Cara Pintar Pilih Pangan Asal Hewan*.
- Basrin, F. (2020). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap mutu kimia kue semprong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 7-14. <https://doi.org/10.31970/pangan.v5i1.31>
- Depiyana, T., Kusumawati, D., & Ma'rifah, B. (2024). Analisis kandungan gizi dan organoleptik krakers substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe sebagai alternatif pmt balita gizi kurang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 23(1), 8-17. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v23i1.5293>
- Dewi, A. C., Putri, M. F., Kuswardinah, A., & Triatma, B. (2022). Karakteristik kimia dan tingkat kesukaan inovasi cookies bagea tepung tempe. *Food Science and Culinary Education Journal*, 11(2), 48-54. <https://doi.org/10.15294/focuze.v11i2.58288>
- Dewi, A. M. P., Santoso, B., & Kambu, F. (2019). Karakteristik fisikokimia dan sensori egg roll berbasis pati sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2). <https://doi.org/10.17728/jatp.4266>
- Djazuli, R. A., Jumadi, R., & Febrianto, B. (2024). *Pengembangan produk pangan*. UMG Press.
- Duda, H. J. (2024). Pengaruh kemasan yang berbeda dan masa inkubasi terhadap kualitas organoleptik tempe kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(2), 118-125. <https://doi.org/10.31970/pangan.v9i2.170>
- Dwipayanti, H., Agustini, N. P., & Antarini, A. A. N. (2022). Pengaruh rasio tepung mocaf dan tepung tempe terhadap karakteristik brownies kukus. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 11(2), 96-104. <https://doi.org/10.33992/jig.v11i2.1185>
- Erijanto, A. C., & Fibrianto, K. (2018). Variasi kemasan terhadap tingkat kesukaan dan pengambilan keputusan konsumen pada pembelian makanan tradisional: kajian pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1). <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.11>

- Gasong, L. S., Idayati, E., & Bele, A. A. (2023). Identifikasi karakter sensori jagung bose instan dengan metode quantitative descriptive analysis (QDA). In *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian* (Vol. 6, No. 1, Pp. 184-190).
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 360-363.
- Habibah, M., & Juwitaningtyas, T. (2022). Identifikasi titik kritis kehalalan bahan pangan produk dodol salak di sarisa merapi kecamatan pakem, kabupaten sleman, daerah istimewa yogyakarta. *Indonesia Journal of Halal*, 5(2), 106-111. <https://doi.org/10.14710/halal.v5i2.15454>
- Haerudjaman, R. (2021). Pengaruh imbalanced tepung tempe dan terigu terhadap karakteristik roti tawar. *Agritekh (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(1). <https://doi.org/10.32627/agritekh.v2i1.69>
- Haq, A. D., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dalam pembuatan kue semprong sebagai sumber kalsium untuk anak sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 292-300. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i3.36099>
- Herawati, N. (2016). Pemanfaatan tepung jagung dan tepung tempe dalam pembuatan kerupuk. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Riau*.
- Herudiyanto, Marleen S., & Hudaya, Sarifah. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti Dan Kue*. Jatinangor: Widya Padjadjaran.
- Hidayah, N. L., & Anna, C. (2019). Pengaruh substitusi tepung tempe dan penambahan margarin terhadap mutu organoleptik kue kembang goyang. E. *Jurnal Tata Boga*, 8(1), 23-31.
- Hidayat, C. (2021). Penggunaan sorgum sebagai bahan pakan sumber energi pengganti jagung dalam ransum ayam pedaging. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 23(3), 262-275.
- Husen, M., Artanti, G., & Cahyana, C. (2016). Pengaruh penggunaan tepung pisang kepok (*musa paradisiaca* forma typica) terhadap daya terima kue semprong. *Jurnal Boga*, 1, 1–3.
- Irianto, H. E., & Giyatmi. (2021). *Pengembangan produk pangan teori dan implementasi*. PT Raja Grafindo Persada, Depok.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Diakses dari <https://www.panganku.org/>
- Khairani, M., Endrairanti, H. N., Najah, J. Z., Salsabila, S. M., Normalitasari, S. D., & Palupi, G. E. A. (2023). Organoleptic evaluation of kue semprong substitution of mocaf flour (modified cassava flour). *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 4(3), 339-343. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i2.10974>
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik cookies mocaf dengan penambahan tepung tempe (physicochemical and organoleptic characteristics of mocaf cookies with tempeh flour additions). *Biopropal Industri*, 11(1), 1-8. <http://dx.doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5354>
- Lestari, E., Putri, M. F., Triatma, B., & Kuswardinah, A. (2023). Diversifikasi produk manjareal tepung tempe sebagai jajanan sehat keluarga. *Food Science*

- And Culinary Education Journal*, 12(2), 45-51.
<https://doi.org/10.15294/focuze.v12i2.58201>
- Listiaty, T., & Setiawan, A. (2024). Uji organoleptik tepung kacang hijau terhadap daya terima konsumen pada kue kering choco chips. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(3), 111-123. <https://doi.org/10.55606/makreju.v2i3.3216>
- Lobo, A. D., Bakoil, J., & Do Carmo, C. J. (2023). Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas kerupuk dari kulit kakao (*Theobroma L.*). *Partner*, 28(1), 73-82. <http://dx.doi.org/10.35726/jp.v28i1.6847>
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., & Safitri, N. (2023). Analisis kandungan proksimat cookies tepung tempe. *Journal Of Food Security And Agroindustry*, 1(2), 77-86. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i2.87>
- Montolalu, O. S., Langi, T., & Koapaha, T. (2020, January). Uji organoleptik dan sifat kimia kue semprong campuran tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas*) dan tepung terigu. In *COCOS*, 2(7). <https://doi.org/10.35791/cocos.v2i7.27291>
- Mukhtiningrum, T. A., Fauza, G., Ariviani, S., Muhammad, D. R., & Affandi, D. R. (2022). Sensory profile analysis of chocolate drinks using quantitative descriptive analyssi (QDA). In *E3S Web of Conferences* (Vol. 344, p. 04005). EDP Sciences. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202234404005>
- Natalia, Y. M., & Suryatna, B. S. (2023). The difference in green bean flour substitution on organoleptic quality, preference, and protein content in semprong cake. *Food Science and Culinary Education Journal*, 12(1), 29-33. <https://doi.org/10.15294/focuze.v12i1.70931>
- Nidia, G. (2020). Pengaruh substitusi tepung kedelai (*glycine max* (l.) Merrill) terhadap mutu organoleptik dan kadar zat gizi makro brownies sebagai alternatif snack bagi anak penderita kurang energi protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 1(1). <https://doi.org/10.57084/jigzi.v1i1.297>
- Novita, N., & Sundari, R. (2024). Inovasi produk makanan pada kelompok usaha bersama graha permai di kelurahan tuah madani. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 3(1), 34-42. <https://doi.org/10.35446/pengabdiankompetif.v3i1.1827>
- Nurani, Atat Siti., Subekti, Sri., & Mahmudatuss'adah, Ai. (2017). Kue Nusantara Jawa Barat. Bandung: UPI Press
- Nur'faizah, H., Reski, S., & Widajati, E. (2025). Analisis Formulasi Enteral Bubuk Berbasis Tepung Tempe Dan Tepung Wortel Sebagai Inovasi Untuk Pasien Stroke. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 8(1). <https://doi.org/10.30602/pnj.v8i1.1798>
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2019). Perancangan pengujian preference test, uji hedonik dan mutu hedonik menggunakan algoritma radial basis function network. *SINTECH (Science And Information Technology) Journal*, 2(2), 98-107. <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh penggunaan minyak sayur dan margarin terhadap tekstur, warna, aroma dan rasa pada pembuatan sponge cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677-690. <https://doi.org/10.47492/jih.v11i2.2276>

- Prasetya, H. N. (2018). Pengolahan ampas kelapa menjadi kue semprong mini untuk peningkatan nilai tambah. *Jurnal Primordia*, 14(2).
- Pujilestari, S., & Larasati, N. (2019). Karakteristik kue semprong hasil formulasi tepung ampas kedelai (*glycine max* L.). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health)*, 1(1), 38-48. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i1.183>
- Purwanto, A., & Rudi, W. (2018). Kualitas tempe kedelai pada berbagai suhu penyimpanan. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 35(2), 106-112.
- Rahayu, M., Kusdiyantini, E., & Wijanarka, W. (2024). Providing variations in yeast types for proximate, antinutrient and organoleptic analysis of cowpea tempeh (*Vigna unguiculata* L. Walp.) brown eye varieties. In *BIO Web of Conferences*, 127(05001). <https://doi.org/10.1051/bioconf/202412705001>
- Rahmawati, D., Andarwulan, N., & Lioe, H. N. (2015). Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode quantitative descriptive analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 80-87.
- Rahmawati, I. S. (2023). Edukasi pengolahan variasi produk bakery berbasis tepung tempe untuk pengusaha usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) bakery. *Journal of Scientific and Social Community Service*, 2(1), 19-26.
- Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake: Lengkap Soft Cake, Bolu, Kue Kering, Puding & Roti*. Kawan Pustaka.
- Ridawati, R., & Alsuhehndra, A. (2019). Pembuatan tepung beras warna menggunakan pewarna alami dari kayu secang (*Caesalpinia Sappan* L.). *EDUSAINTEK*, 3.
- Su'i, M., Sumaryati, E., Anggraeni, F. D., & Wijayanti, W. (2022). Uji kualitas minuman kesehatan santan kelapa dan kecambah kedelai (kajian dari pengaruh perbandingan santan kelapa dengan ekstrak kecambah kedelai dan lama inkubasi). *Buana Sains*, 22(2), 33-42. <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/buanasains/article/view/3769/1995>
- Sugiyono, D. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sukainah, A., & Wijaya, M. (2023). Pengaruh suhu dan waktu penyangraian terhadap kadar kafein dan mutu sensori kopi liberika (*coffea liberica*) bantaeng. *JURNAL PATANI: Pengembangan Teknologi Pertanian dan Informatika*, 6(1), 1-10. <https://doi.org/10.47767/patani.v6i1.442>
- Sunandar, A., Sumarsono, R. B., Benty, D. D. N., & Nurjanah, N. (2017). Aneka olahan pisang sebagai upaya meningkatkan nilai jual pisang dan pendapatan masyarakat. *Abdimas Pedagogi: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), 8-15. <https://doi.org/10.17977/um050v1i12017p8-15>
- Susanti, R., Kadarisman, Y., & Ramadhani, Y. (2022). Peningkatan Kapasitas Ibu Rumah Tangga dalam Pencegahan Stunting Berbasis Pemanfaatan Potensi Lokal. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 3(1), 113-122. <https://doi.org/10.37680/amalee.v3i1.1350>
- Susetyowati, S., Lestari, L. A., Rachmawati, A. I., Rachmadanty, A. S. S., Daud, Z. A. M., & Sholikhati, A. S. (2024). Leveraging local ingredients for better nutritional status: the role of soybean, tempeh, and moringa oleifera leaf. *The*

- Journal of Nutrition and Food Research, 47(1), 33-42.
<https://doi.org/10.36457/pgm.v47i1.776>
- Suswanto, I. (2022). Peningkatan kualitas minyak kelapa tradisional dengan teknologi pemurnian sederhana. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1), 20-25.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v7i1.66>
- Tamam, B. (2022). Tempe: pangan lokal unggul (superfood) khasanah budaya bangsa. *Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal*, 1(1), 41-48.
<https://doi.org/10.56744/irchum.v1i1.14>
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2).
- Taufik, M. (2019). Formulasi cookies berbahan tepung terigu dan tepung tempe dengan penambahan tepung pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1), 009-016. <https://doi.org/10.30997/jah.v5i1.1582>
- Uller, M. E., Sumual, M. F., & Nurali, E. (2017, July). Karakteristik fisikokimia kue semprong dari campuran tepung pisang goroho (*Musa Acuminate*, L) dan tepung sagu (*Metroxylon Sago*, Rottb). In *Cocos*, 1(5).
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Substitusi tepung labu kuning pada pembuatan cookies kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2).
<https://doi.org/10.17509/boga.v9i2.33017>
- Varlitya, C. R., Silvia, V., Eryanda, F., Rahmadi, A., & Siregar, L. R. (2024). Pemberdayaan perempuan melalui peluang wirausaha kudapan tradisional aceh. *Jurnal Abdimas Universitas Insan Pembangunan Indoneisa*, 2(1).
<https://doi.org/10.58217/jabdimasunipem.v2i1.44>
- Wijayanti, N. S., & Lukitasari, M. (2016). Analisis kandungan formalin dan uji organoleptik ikan asin yang beredar di pasar besar madiun. *Florea: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 3(1), 59-64.
<https://doi.org/10.25273/florea.v3i1.789>
- Wulan, S., Munthe, N. B. G., Lubis, B., Markus, I., & Gurusinga, R. (2021). Penyuluhan pengolahan bahan susu dan mentega untuk peningkatan berat badan balita. *Jurnal Pengmas KESTRA (JPK)*, 1(2).
<https://doi.org/10.35451/jpk.v1i2.900>
- Yasni, W., Ansharullah., & Asyik, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung tempe terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi kue karasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(6).
- Yogana, I. P. B., Putra, I. G. S. A., & Parining, N. (2016). Potensi dan proses pemberdayaan petani garam di desa kusamba kecamatan dawan kabupaten klungkung. *Journal Of Agribusiness And Agritourism*, 165393.
- Yuyun, A. (2007). *Membuat Lauk Crispy*. Agromedia.