

PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE DALAM PEMBUATAN KWETIAU

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya
(A.Md) Pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**SILVY RIYANTI
NIM : 2022/22079064**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

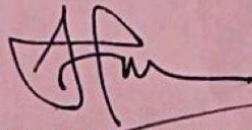
PERSETUJUAN PEMBIMBING

"Penambahan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kwetiau"

Judul : Penambahan Tepung Tempe Dalam Pembuatan
Kwetiau
Nama : Silvy Riyanti
NIM : 22079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2025

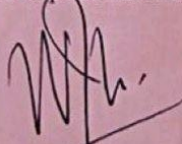
Disetujui oleh Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Amil Faridah, M.Si
NIP. 196803301994032003

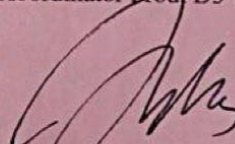
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penambahan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kwetiau
Nama : Silvy Riyanti
NIM : 22079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

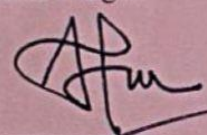
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2025

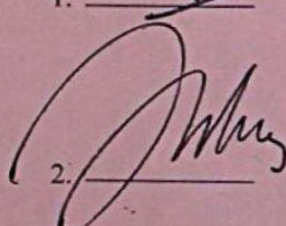
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

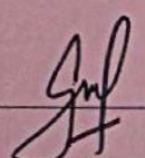
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si

1. 

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt., M.Si.

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Silvy Riyanti
NIM/TM : 22079064/2022
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Penambahan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kwetiau”.

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,

Silvy/Riyanti
NIM. 22079064

ABSTRAK

Silvy Riyanti, 2025. “Penambahan Tepung Tempe dalam Pembuatan Kwetiau “ Proyek Akhir. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakagi untuk menciptakan suatu inovasi baru dari penggunaan tepung tempe dalam pembuatan kwetiau. Penelitian ini bertujuan untuk dapat membuat kwetiau dengan penabahan tepung tempe dilihat dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah bertambahnya keanekaragaman hasil olahan dari tepung tempe sebagai produk baru dalam pembuatan kwetiau. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali penelitian kwetiau dengan penambahan tepung tempe. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus 2025- 1 September 2025 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji sensori oleh 30 orang panelis semih terlatih. Analisis data ini menggunakan teknik persentase. Hasil data tertinggi yang didapatkan memperoleh kualitas bentuk (seragam) dengan 3 kali pengulangan yaitu 23 orang panelis (76,6%) memilih bentuk seragam, kualitas warna pada kwetiau dengan penambahan tepung tempe (cream) dengan 3 kali pengulangan yaitu 23 orang panelis (76,6) memilih warna cream, kualitas aroma pada kwetiau dengan penambahan tepung tempe (langu) dengan 3 kali pengulangan yaitu 18 orang panelis (60%) memilih aroma kurang langu tempe, kualitas tekstur pada kwetiau dengan penambahan tepung tempe (kenyal) dengan 3 kali pengulangan yaitu 17 orang panelis (56%) memilih tekstur cukup kenyal , kualitas rasa pada kwetiau dengan penambahan tepung tempe (gurih) dengan 3 kali pengulangan yaitu cukup gurih, kualitas rasa (tepung tempe) pada kwetiau dengan penambahan tepung tempe dengan 3 kali pengulangan 17 orang panelis (56,4%) memilih rasa kurang terasa tepung tempe.

Kata Kunci: kwetiau, tepung tempe, kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan proposal proyek akhir ini dengan judul **"Penambahan tepung tempe dalam pembuatan kwetiau"**. Proyek akhir ini di ajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam Penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si selaku Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph. D selaku Wakil Dekan Bidang Perencanaan, Umum dan Keuangan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Juliana Siregar, S. Pd., M. Pd. T selaku ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas

Negeri Padang dan Penguji Proyek Akhir.

7. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) dan Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
8. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri padang.
9. Seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah dan dukungan serta doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis.

Saya menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kemampuan ,untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya, saya berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang , Agustus 2025

Silvy Riyanti

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kwetiau	5
B. Tepung Tempe	17
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	19
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
C. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kwetiau	19
D. Proses Pembuatan Kwetiau	20
E. Bagan	22
F. Jenis Data dan Sumber Data	23
G. Tahap Penelitian	24
H. Uji Sensori	25
I. Analisis Data	26
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan	27
B. Pembahasan	33
C. Analisis Harga	35
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kwetiau	5
2. Tepung Tapioka	8
3. Tepung Beras	8
4. Garam.....	8
5. Timbangan.....	10
6. <i>Bwol Stainless Steel</i>	11
7. Lap Kerja.....	11
8. Sendok.....	11

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Asli Kwetiau.....	7
2. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kwetiau	19
3. Resep Penambahan Tepung Tempe dalam Pembuatan Kwetiau	21
4. Deskripsikan Data Uji Sensori Kualitas Bentuk (seragam) pembuatan kwetiau dengan penambahan tepung tempe.....	27
5. Deskripsikan Data Uji Sensori Kualitas Warna (cream) Pembuat Kwetiau Dengan Penambahan Tepung Tempe	28
6. Deskripsikan Data Uji Sensori Kualitas Aroma (langit) Pada Pembuatan Kwetiau Dengan Penambahan Tepung Tempe	29
7. Deskripsikan Data Uji Sensori Kualitas Tekstur (kenyal) Pada Pembuatan Kwetiau Dengan Penambahan Tepung Tempe	30
8. Deskripsikan Data Uji Sensori Kualitas Rasa (gurih) Pada Pembuatan Kwetiau Dengan Penambahan Tepung Tempe	31
9. Deskripsikan Data Uji Sensori Kualitas Rasa (tepung tempe) Pada Pembuatan Kwetiau Dengan Penambahan Tepung Tempe	31
10. Deskripsikan Data Uji Sensori Kualitas Kesukaan Pada Pembuatan Kwetiau Dengan Penambahan Tepung Tempe	32
11. Anggaran Biaya Pembuatan Kwetiau	36
12. Anggaran Biaya Pembuatan Kwetiau dengan Penambahan Tepung Tempe....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bahan-bahan.....	47
2. Alat.....	Error! Bookmark not defined.
3. Dokumentasi Uji Sensori	47
4. Format uji Sensorik	48
5. Surat Rekomendasi.....	54
6. Surat Penulisan Proyek Akhir	55
7. Surat Permohonan Pembimbingan Proyek Akhir	56
8. Surat Tugas Pembimbing	57
9. Surat Izin Penelitian	58
10. Surat Izin Berusaha Berbasis Risiko	59
11. NPWP.....	60
12. Hak Cipta	61

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kwetiau merupakan makanan yang banyak di gemari oleh masyarakat Indonesia karena teksturnya yang kenyal saat di makan sehingga memudahkan konsumen untuk mengunyahnya (Andriani & Nurhartadi, 2022). Kwetiau merupakan variasi produk mie berbentuk pipih yang berasal dari China. Bahan utama pembuatan kwetiau adalah tepung beras dan tepung tapioka, sehingga tinggi akan kandungan karbohidrat. Kwetiau seringkali dikonsumsi masyarakat Indonesia salah satunya Pontianak. Salah satu kwetiau khas Pontianak yaitu kwetiau yang digoreng dengan bumbu khas dan tambahan seperti daging asap, telur bebek, dan tauge. Maka dari itu, Pontianak dianggap sebagai salah satu kota kwetiau di Indonesia.

Kwetiau merupakan salah satu makanan yang sangat populer dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat di Indonesia. Produk ini mudah ditemukan di berbagai tempat, mulai dari pedagang kaki lima hingga restoran. Meskipun kwetiau banyak dikonsumsi, kandungan gizi yang terkandung dalam kwetiau masih tergolong rendah (Wijaya dkk., 2019). Hal ini disebabkan karena bahan utama kwetiau yaitu tepung beras dan tapioka, hanya memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dibandingkan dengan kandungan nutrisi lainnya.

Untuk meningkatkan kandungan nutrisi yang terdapat pada kwetiau, dilakukan diversifikasi terhadap kwetiau dengan penambahan bahan makanan yang tinggi protein. Diversifikasi yang digunakan adalah memanfaatkan protein yang ada disalah satu bahan pangan lokal khas Indonesia yaitu tempe.

Tempe merupakan produk fermentasi kedelai yang telah lama dikenal sebagai sumber protein nabati, antioksidan, isoflavon, serta memiliki manfaat kesehatan seperti menurunkan kolesterol, menjaga kesehatan pencernaan, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Murdiati, 2020). Tempe dikenal sebagai bahan pangan yang memiliki kandungan protein tinggi dan memiliki rasa serta aroma yang khas. Produk pangan ini sering digunakan sebagai sumber protein yang dapat diolah menjadi sebagai masakan maupun produk pangan lainnya. Kandungan protein yang terdapat pada tempe yaitu sebesar 20,8 gram per 100 gram bahan yang lebih tinggi dari protein yang terkandung pada daging ayam 18,2 gram per 100 gram (Aryanta, 2020).

Tempe memiliki daya simpan yang singkat dan akan cepat membusuk. Hal ini dapat disebabkan karena proses fermentasi yang mengakibatkan degradasi protein lebih lanjut sehingga terbentuk amonia yang dapat menyebabkan muncul aroma busuk (Nuraini dkk., 2022). Tempe masih banyak tidak disukai oleh masyarakat baik anak-anak sampai dewasa, karena olahan tempe belum bervariasi sehingga masyarakat malas untuk makan tempe, padahal tempe memiliki kandungan protein yang tinggi, oleh karena itu perlu adanya produk inovasi yang menciptakan makanan baru yang berbahan dasar tempe salah satunya dijadikan tepung sehingga mudah diolah. Tujuan dari pembuatan tepung tempe adalah untuk mendapatkan manfaat dari hasil penjualan tempe, meningkatkan nilai jual tempe, dan diversifikasi tepung serta meningkatkan kandungan gizi untuk pangan dengan protein rendah.

Tepung tempe memiliki beberapa manfaat seperti mudah dicampurkan

dengan sumber karbohidrat untuk meningkatkan nilai gizi dan mudah diolah menjadi makanan cepat saji. Pemanfaatan tepung tempe dilakukan sebagai solusi untuk meningkatkan nilai gizi pada produk pangan yang memiliki kadar protein rendah. Beberapa pemanfaatan tepung tempe yang telah dilakukan diantaranya sebagai bahan penambahan dan sebagai bahan pengganti dalam pembuatan kue, mie, dan bakso.

Penambahan tepung tempe dalam pruduk mie diperkirakan dapat meningkatkan kandungan gizi terutama protein. Selain meningkatkan kandungan gizi, pemanfaatan tepung tempe dalam industri kwetiau juga mendukung pengembangan pangan lokal berbasis kedelai, mendorong ketahanan pangan nasional, dan membuka peluang pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dalam bidang pangan inovatif. Dengan melakukan penelitian dan formulasi yang tepat, kwetiau berbasis tepung tempe dapat menjadi alternatif makanan sehat yang menjawab kebutuhan masyarakat modern yang menginginkan makanan praktis namun bergizi (Rahmadinanti dkk., 2024).

Diversifikasi ini menawarkan tepung tempe sebagai penambahan dalam pembuatan kwetiau, hal ini agar bisa memberikan peluang bagi pengembangan produk pangan yang inovatif. Dengan demikian maka penulis akan melakukan penelitian tentang **"Penambahan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kwetiau"**.

B. Tujuan Penelitian

Adapaun tujuan yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Membuat kwetiau dengan penambahan tepung tempe.
2. Mendeskripsikan kualitas kwetiau dengan penambahan tepung tempe yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur , dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah keanekaragaman hasil dari tepung tempe sebagai produk baru pada pembuatan dalam penambahan bahan dalam makanan.
2. Dapat menambah wawasan dan pengembangan ilmu pengetahuan penulis.
3. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan kwetiau, Khususnya kepada mahasiswa program studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negri Padang.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negri Padang.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan dilanjutkan dengan uji sensori dan analisis data dapat diberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Membuat kwetiau dengan penambahan tepung tempe 25%.

Menghasilkan produk yang dapat diterima baik oleh konsumen dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa gurih, rasa langu tepung tempe. Pemanfaatan protein yang ada disalah satu bahan pangan lokal khas Indonesia yaitu tempe. Untuk meningkatkan kandungan nutrisi yang terdapat pada kwetiau, dilakukan diversifikasi terhadap kwetiau dengan penambahan bahan makanan yang tinggi protein. Inovasi ini memiliki potensi sebagai produk pangan berbasis bahan lokal, Selain meningkatkan kandungan gizi, pemanfaatan tepung tempe dalam industri kwetiau juga mendukung pengembangan pangan lokal berbasis kedelai, mendorong ketahanan pangan nasional, dan membuka peluang pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dalam bidang pangan inovatif. Dengan resep sebagai berikut:

Resep

Bahan :

- | | |
|------------------|----------|
| - Tepung Tempe | 200 gram |
| - Tepung Tapioka | 300 gram |
| - Tepung Beras | 450 gram |
| - Garam | 30 gram |
| - Minyak | 60 ml |
| - Air | 1500 ml |

Adapun proses pengolahan kwetiau dengan penambahan tepung tempe terdiri dari langkah- langkah sebagai berikut:

- a. Campurkan tepung tempe, tepung beras, tepung tapioka, garam, minyak, air. Aduk dengan rata hingga menjadi adonan.
- b. Panaskan kukusan di api sedang, disampingnya itu olesi loyang dengan minyak.
- c. Tuangkan adonan sebanyak 120 ml ke dalam loyang berukuran 24×24 cm dengan ketenalan $\pm 1,5-2$ mm lalu masukan ke dalam kukusan, kukus selama 2-5 menit.
- d. Keluarkan kwetiau dari kukusan, lalu olesi permukaannya dengan minyak kemudian lepaskan kwetiau dari loyang.
- e. Kukus sampai habis seperti langkah diatas.
- f. Tumpuk adonan lalu potong sebesar 0,5 cm.
- g. Kwetiau siap di olah.

2. Mendeskripsikan kualitas kwetiau dengan penambahan tepung tempe yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur , dan rasa.

- a. Kualitas Bentuk (seragam) pada pembuatan kwetiau dengan penambahan tepung tempe

Berdasarkan hasil penelitian sbenayak 3 kali percobaan didapatkan kualitas bentuk adalah seragam. Hal ini tercapai dengan hasil uji penelitian III yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 23 orang paneli (76,6%) memilih seragam.

- b. Kualitas warna pada kwetiau dengan penambahan tepung tempe

Berdasarkan hasil dari penelitian sebanyak 3 kali didapatkan kualitas warna adalah cream. Hal ini tercapai dengan hasil uji penelitian III yang

menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 23 orang panelis (76,6%) memilih cream.

c. Kualitas aroma pada kwetiau dengan penambahan tepung tempe

Berdasarkan hasil dari penelitian sebanyak 3 kali didapatkan kualitas warna adalah . Hal ini tercapai dengan hasil uji penelitian III yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 23 orang panelis (76,6%) memilih cream.

d. Kualitas tekstur pada kwetiau dengan penambahan tepung tempe

Berdasarkan hasil penelitian sebanyak 3 kali didapatkan kualitas tekstur adalah kenyal. Hal ini tercapai dengan hasil uji penelitian III yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 17 orang panelis (56,6%) memilih tekstur kenyal.

e. Kualitas rasa pada pembuatan kwetiau dengan penambahan tepung tempe

1) Kwetiau dengan penambahan tepung tempe (gurih)

Berdasarkan hasil penelitian sebanyak 3 kali didapatkan kualitas rasa adalah tidak terasa cukup gurih. Hal ini tercapai dengan hasil uji penelitian III yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 17 orang panelis (56,6%) memilih cukup gurih.

2) Rasa tepung tempe

Berdasarkan hasil penelitian sebanyak 3 kali didapatkan kualitas rasa adalah kurang terasa tepung tempe. Hal ini tercapai dengan hasil uji penelitian III yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 17 orang panelis (56,6%)

memilih kurang terasa tepung tempe.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang kwetiau dengan penambahan tepung tempe, maka penulis mempunyai saran yang mungkin bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran penulis yaitu:

1. Ketika mengukus kwetiau sebaiknya loyang di olesi dengan minyak terlebih dahulu agar tidak lengket.
2. Pastikan air di dalam kukusan sudah mendidih baru masukan adonan kwetiau yang sudah di dalam loyang, untuk mendapatkan hasil yang bagus.
3. Perhatikan lama mengukus cukup 3-5 menit saja, sehingga kwetiau yang di hasilkan tidak kering.
4. Selalu menakarkan seluruh bahan yang ada agar tidak berubah rasa, tekstur, dan lain-lain .

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, M. B. K. A., & Nurhartadi, E. (2022). No Title Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Tepung Tempe “Bosok.” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Apriningrum, N., Pramono, Y. B., & Afifah, D. N. (2020). Inovasi produk olahan mie basah dari bahan pangan lokal.
- Aryanta, I. W. R. (2020). widya kesehatan. Manfaat Tempe Untuk Kesehatan.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Pengaruh+Hygiene+Pengolahan+Makanan+Terhadap+Kualitas+Makanan+Di+Hotel+Aston+Rasuna+Jakarta&btnG=
- Fitria, L., & Rahmawati, E. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Tempe terhadap Karakteristik Organoleptik Mie Basah. *Pangan Dan Gizi*.
- Kustyawati, M. erna, Pratama, F., Saputra, D., & Wijaya, A. (2012). Modifikasi warna, tekstur, dan aroma tempe setelah diproses dengan karbondioksia superkritik. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 25 No. 2 T.
- Kusumaningrum, I., Hapsari, D. R., & Anjani, T. A. (2022). Formulasi Perkedel Instan Dengan Bahan Dasar Tepung Umbi Talas dan Tepung Tempe Sebagai Alternatif Pangan Pada Saat Bencana Alam.
- Mulyana, A. N., & Farida, E. (2024). No Title Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa Striatus*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kwetiau Beras. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*.
- Nuraini, V., Puyanda, I. R., Atrilania sri kunciati, W., & Atha margareta, L. (2022). Perubahan kimia dan mikrobiologi tempe busuk selama fermentasi. *Argoteknologi*.
- Nurdewi, N. (2022). Implementasi Personal Branding Smart Asn Perwujudan Bangsa Melayani Di Provinsi Maluku Utara. *Riset Ilmiah*.
- Rahmadinanti, D. U., Muharam, M., & Yusiana, E. (2024). Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Olahan Kedelai Menjadi Tempe pada UMKM Super Murni Kecamatan Bekasi Selatan Kota Bekasi. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 12(2), 230–237. <https://doi.org/10.35138/paspalum.v12i2.720>
- Rahmawati, A. firda, Yulianti, R., Kusuma, M. F., Isnaini, A., Febrinadia, W., & I.S.T. (2023). No Title pengembangan produk pawon tani melalui diversifikasi produk olahan ketela kunig. *Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Violinda, A. (2017). Pembuatan Permen Jelly Menggunakan Ekstrak Jahe. Unifersitan Negri Padang.
- Wijaya, A. C., Surjoseputro, S., & Jati, I. R. A. P. (2019). *Pengaruh Perbedaan Jenis Pati Yang Ditambahkan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kwetiau Beras Hitam. Vol. 17*.

Yalmaida, N. A.-Z., Yasni, S., & Astawan, M. (2024). *Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tepung Kedelai, Konsentrat Protein Kedelai, Tepung Tempedan Konsentrat Protein Tempe*.