

## **MODIFIKASI MASAKAN BARAT DENGAN CITA RASA INDONESIA BERBAHAN DASAR KEDELAI DAN TURUNANNYA**

**Sharoon Virgi Angeliq<sup>(1)</sup>, Anastasia Sulistyawati<sup>(2)</sup>,  
Ni Nyoman Widani<sup>(3)</sup>**

Email: sharoonangeliq@gmail.com<sup>(1)</sup>, prof.sulistyawati@pib.ac.id<sup>(2)</sup>,  
nyoman.widani@pib.ac.id<sup>(3)</sup>  
Politeknik Internasional Bali<sup>(1, 2, 3)</sup>

### ***Abstract***

*Modification of western recipes using soybeans and their derivative products is still rarely applied by the public, especially when the modifications of western cuisine are combined with the taste of Indonesian cuisine. The final project of this creative competence work was made with the aim of realizing the author's idea for the development of a modified recipe for western cuisine using soybeans and their derivative products combined with a touch of distinctive Indonesian taste and to educate readers that soybeans and their derivative products can be processed into various kinds of delicious dishes. so that it is not boring when eating processed soy products.*

*The research method used is the research and development method of 4D research models (Define, Design, Development and Dissemination). The theories used are recipe modification theory, fusion food theory and organoleptic test theory. The organoleptic test theory in question is a hedonic test assessment questionnaire. Used 15 (fifteen) general panelists who were randomly selected, and 4 (four) expert panelists determined by the campus. There are 13 (thirteen) modified recipes from this research. The results of the overall average value of the hedonic test assessment are 4.18 for color, 4.18 for aroma, 4.39 for taste, 4.13 for texture, and 4.25 for overall. So, it can be concluded that the panelists gave a positive response and liked the 13 (thirteen) modified dishes created by the author by providing some notes and comments so that the dishes created were more perfect.*

**Keywords:** *Indonesian Taste, Soybeans, Modification of Western Cuisine*

### **Abstrak**

Modifikasi resep masakan Barat dengan menggunakan kedelai dan produk turunannya masih jarang diterapkan oleh masyarakat, Terlebih bila modifikasi masakan barat tersebut dikombinasikan dengan cita rasa

masakan Indonesia. Tugas akhir karya kompetensi kreatif ini dibuat dengan tujuan untuk merealisasikan ide penulis terhadap pengembangan resep hasil modifikasi masakan barat dengan menggunakan kedelai dan produk turunannya yang dikombinasikan dengan sentuhan cita rasa khas Indonesia.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode research and development model penelitian 4D (Define, Design, Development dan Dissemination). Teori yang digunakan yaitu Teori modifikasi resep, teori fusion food dan uji organoleptik. Teori uji organoleptik yang dimaksud adalah kuisioner penilaian uji hedonik. Digunakan 15 (lima belas) Panelis umum yang dipilih secara acak dan 4 (empat) Panelis ahli yang ditentukan kampus. Terdapat 13 (tiga belas) resep modifikasi dari dilakukannya penelitian ini. Diperoleh nilai rata-rata dari penilaian uji hedonik adalah 4.18 untuk warna, 4.18 untuk aroma, 4.39 untuk rasa, 4.13 untuk tekstur, dan 4.25 untuk keseluruhan. Maka dapat disimpulkan bahwa para Panelis memberikan respon positif dan menyukai 13 (tiga belas) masakan hasil modifikasi yang diciptakan oleh Penulis dengan memberikan beberapa catatan dan komentar agar masakan yang diciptakan makin sempurna.

**Kata Kunci:** Cita Rasa Indonesia, Kedelai, Modifikasi Masakan Barat

## 1. Pendahuluan

Modifikasi resep adalah perubahan resep dasar menjadi resep baru. Tujuan modifikasi resep yaitu untuk meningkatkan keanekaragaman masakan, nilai gizi pada masakan, nilai jual serta daya terima konsumen terhadap suatu masakan (Yuristrianti, 2003). Modifikasi resep dilakukan dengan cara menambahkan, mengurangi atau memvariasikan bahan makanan, bumbu, porsi, nilai gizi, teknik mengolah, penggunaan alat memasak, serta teknik penyajian suatu menu masakan. modifikasi resep diharapkan dapat menghasilkan penampilan makanan yang menarik sehingga dapat meningkatkan selera makan (Marwanti, 2000). Pada penelitian ini modifikasi resep yang dimaksud penulis yaitu untuk meningkatkan keanekaragaman masakan, meningkatkan nilai gizi pada masakan, dan meningkatkan daya terima masyarakat terhadap masakan Barat/Kontinental yang diberi sentuhan cita rasa khas Indonesia dengan menggunakan kedelai dan produk turunannya sebagai bahan utamanya.

Kedelai merupakan golongan tanaman kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein nabati yang paling tinggi jika dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya seperti kacang hijau, kacang tanah, kacang merah, dan tanaman kacang lainnya. Indonesia adalah salah satu Negara yang memiliki banyak produk olahan yang berbahan baku dari kedelai dan umum dikonsumsi diantaranya adalah tahu, tempe susu kedelai, kecap, oncom, dan tauco. Pada penelitian ini, penulis memilih untuk menggunakan edamame, kecambah, susu kedelai, tepung kedelai, tahu dan tempe untuk memodifikasi resep masakan Barat dengan memiliki cita rasa khas Indonesia. Berdasarkan uraian tersebut, dapat dijelaskan alasan dipilihnya judul “Modifikasi Masakan Barat dengan Cita Rasa Indonesia Berbahan dasar Kedelai dan Turunannya” karena akan digabungkan 2 jenis menu berbeda tiap resepnya namun tetap dapat dikombinasikan dan dapat diterima lidah masyarakat lokal maupun asing nantinya. Penelitian ini juga bertujuan untuk meningkatkan daya konsumsi masyarakat dan nilai jual terhadap kedelai dan produk turunannya agar dapat menambah perekonomian masyarakat Indonesia dibidang pertanian, perdagangan dan pariwisata. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka hal yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :1) Apa sajakah varian menu hasil modifikasi masakan barat dengan cita rasa Indonesia yang berbahan dasar kedelai dan turunannya? 2)Bagaimanakah persepsi panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dari modifikasi masakan barat dengan cita rasa Indonesia yang berbahan dasar kedelai dan turunannya? Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu: 1) Untuk mendapatkan varian menu makanan hasil modifikasi masakan barat dengan cita rasa Indonesia yang berbahan dasar kedelai dan turunannya. 2)Untuk mengetahui persepsi panelis terhadap warna, arona, rasa dan tekstur dari modifikasi masakan barat dengan cita rasa Indonesia yang berbahan dasar kedelai dan turunannya.

## **2. Konsep dan Teori**

Berikut adalah pemaparan dari konsep dan teori yang digunakan dalam penelitian:

### **2.1 Konsep**

#### **2.1.1 Modifikasi Masakan Barat**

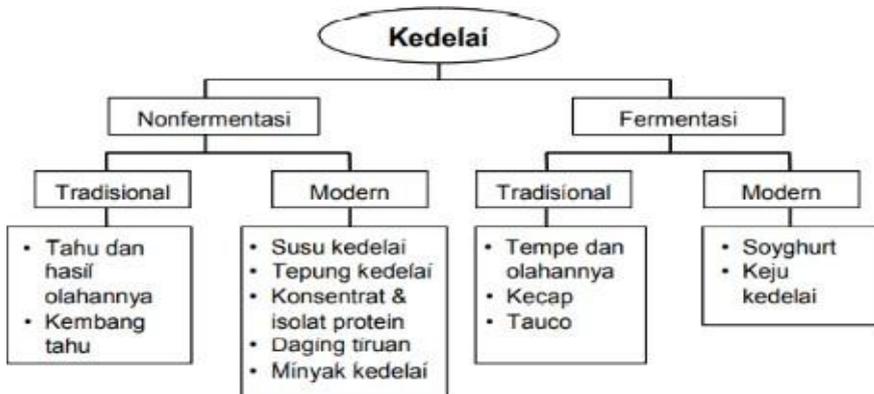
Modifikasi masakan Barat merupakan sebuah tindakan perubahan yang dilakukan terhadap masakan yang berasal dari negara Eropa, Amerika dan sekitarnya. Perubahan dapat dilakukan dengan menambah, mengurangi, atau mengubah komponen dari masakan tersebut. Modifikasi masakan barat yang dimaksud penulis yaitu perubahan yang dilakukan terhadap masakan yang berasal dari negara di wilayah Eropa. Perubahan yang dilakukan yaitu digunakannya kedelai dan produk turunannya sebagai bahan dasar utama, serta perubahan dari segi cita rasa asli Eropa diberi cita rasa bumbu khas Indonesia namun tampilan dan bentuknya masih tetap seperti masakan aslinya.

#### **2.1.2 Cita Rasa Indonesia**

Menurut Drummond KE & Brefere LM (2010) Cita rasa adalah ciri makanan yang dapat dibedakan dari rasa (taste) makanan tersebut, yang merupakan atribut yang meliputi tampilan, aroma, tekstur dan temperatur. Cita rasa masakan Indonesia mendapatkan banyak pengaruh dari sumbangan budaya yang ada secara turun temurun dan juga struktur geografis yang mendukung. Cita rasa masakan Indonesia tidak hanya digemari oleh masyarakat lokal saja, melainkan sudah mendapatkan banyak perhatian dari masyarakat dunia sehingga Indonesia banyak dikunjungi oleh wisatawan asing yang ingin mencoba cita rasa masakan Indonesia.

### 2.1.3 Kedelai dan Produk Turunannya

Tanaman kedelai (*Glycine max* (L) merrill) berbentuk semak pendek setinggi 30 – 100 cm. Menurut Warisno dan Dhana (2010: 6) kedelai merupakan komoditas multi manfaat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kedelai adalah produk pertanian yang paling berpotensi dan menjadi salah satu sumber protein paling digemari dunia karena harganya yang cukup terjangkau namun kandungan gizinya juga besar. Kedelai dapat diolah menjadi berbagai bahan makanan yang dapat mengatasi kekurangan protein, diantara jenis-jenis tumbuhan kacang-kacangan, kedelai merupakan sumber protein, lemak, vitamin, mineral, dan serat yang paling baik (Sadimin, 2007: 6).



Gambar 1 Klasifikasi Produk Olahan Kedelai

Sumber: [jurnalmanajemen.petra.ca.id](http://jurnalmanajemen.petra.ca.id)

Menurut Widowati (2002) produk olahan kedelai dikelompokkan menjadi dua bagian, yaitu produk makanan fermentasi dan makanan nonfermentasi. Hasil olahan fermentasi kedelai tradisional yang sangat dikenal adalah tempe dan kecap, sedangkan produk olahan kedelai fermentasi hasil industri pangan modern adalah yoghurt kedelai dan keju kedelai. Adapun olahan nonfermentasi hasil industri tradisional yaitu tahu dan kembang tahu. Produk nonfermentasi hasil industri modern adalah tepung kedelai, konsentrat dan isolat protein kedelai, daging tiruan dan minyak kedelai.

## **2.2 Teori**

### **2.2.1 Modifikasi Resep**

Modifikasi resep adalah mengubah resep asli menjadi resep baru yang dibakukan dan dilakukan dengan cara menambahkan, mengurangi dan memvariasikan bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, porsi, dan nilai gizi dari suatu masakan (Marwanti, 2000). Cara melakukan modifikasi yang perlu diperhatikan adalah tujuan modifikasi, identifikasi sasaran, perancangan resep / formula makanan, pengorganisasian modifikasi resep, dan penilaian organoleptik. Terdapat 4 jenis modifikasi resep dalam penyelenggaraan makanan dan gizi kuliner yaitu Modifikasi dari segi bahan makanan, teknik masakan, porsi, dan cita rasa. Modifikasi resep yang dipergunakan dalam penelitian ini yaitu modifikasi resep dari segi bahan makanan dengan mengubah bahan dasar yang digunakan resep asli dengan menggunakan kedelai dan produk turunannya sebagai bahan utama pembuatan masakan.

### **2.2.2 Fusion Food**

Fusion food memiliki arti mencampurkan dan mengkombinasikan berbagai teknik dan racikan bahan dari berbagai negara untuk dicampur dan digabungkan di atas suatu piring dengan sengaja (Sarioglan, 2014: 64). Menurut Gisslen (2007: 42) fusion food adalah penggunaan bahan baku serta teknik mengolah yang bervariasi dan digunakan pada lebih dari satu jenis masakan daerah maupun internasional dalam satu hidangan. Sedangkan menurut Lasmanawati dan Nurani (2018: 4) fusion maknanya yaitu menggabungkan makanan menurut bahan bakunya, budaya, teknik mengolah dan gaya memasak dari berbagai negara atau daerah untuk menciptakan sebuah hidangan dengan rasa dan tampilan yang baru.

Berdasarkan pendapat tersebut, maka disimpulkan fusion food adalah makanan yang dihasilkan karena mengkombinasikan bumbu,

bahan, gaya maupun teknik olah yang digabungkan secara sengaja sehingga menghasilkan cita rasa baru dengan tetap mengacu pada resep lama atau suatu perpaduan dua atau lebih masakan yang berbeda karakter serta negara dengan sengaja sehingga tercipta masakan baru dengan karakter yang baru dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur serta pastikan untuk dapat dikonsumsi.

### 2.2.3 Uji Hedonik

Uji Hedonik merupakan suatu kegiatan pengujian yang dilakukan terhadap beberapa orang panelis yang mana memiliki tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau ketidaksukaan konsumen tersebut terhadap suatu produk tertentu. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang suka atau tidaknya terhadap produk yang diuji cobakan. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, tingkat tersebut adalah: 1) Sangat Suka 2) Suka 3) Agak suka 4) Tidak suka 5) Sangat tidak suka. Uji hedonik sangat diperlukan untuk mengetahui nilai dari suatu komoditi sejenis atau produk yang dikembangkan secara organoleptik. (Kartika, 1998).

Menurut Soewarno (1981) uji hedonik banyak digunakan untuk menilai produk akhir secara organoleptik terhadap komoditas sejenis atau produk yang sedang dikembangkan. Skala hedonik dapat diperluas ataupun dipersempit menurut rentangan skala yang tersedia. Skala hedonik dapat diubah menjadi skala numerik dengan hasil perolehan angka mutu yang didapatkan dari penilaian yang dilakukan oleh panelis menurut tingkat kesukaannya.

## 3. Metode

### 3.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Wilayah Tabanan. Tepatnya di Kampus Politeknik Internasional Bali, Jl. Pantai Nyanyi, Beraban, Kediri, Tabanan,

Bali. 82121. Penelitian dilakukan di area kampus supaya mempermudah penulis untuk mendapatkan penilaian produk dari para panelis ahli dari chef di kampus dan panelis umum dari para staff dan pekerja di area kampus.

### **3.2 Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode penelitian pengembangan (Research and Development). Pengembangan produk pada penelitian menggunakan model penelitian 4D yaitu (Define, Design, Development dan Dissemination). Diperlukan lebih dari satu pengujian yang kemudian direvisi, supaya produk yang dikembangkan dapat memenuhi syarat dan teruji secara nyata berdasarkan percobaan yang dilakukan (Endang Mulyatiningsih, 2011: 195). Berikut adalah model penelitian yang dilakukan:

#### **1) Define (Kajian Produk Acuan)**

Pada tahap ini dilakukan pemilihan resep acuan, kemudian dilakukan analisis terhadap masyarakat dalam menggunakan bahan untuk membuat produk tersebut. Tahap selanjutnya dilakukan penelitian terhadap konsumen pengonsumsi produk tersebut. Setelah itu dilakukan identifikasi cara melakukan penilaian terhadap resep, dalam tahap ini dilakukan seleksi terhadap bahan makanan yang diperlukan dan tidak diperlukan, bahkan menghilangkan bahan yang tidak diperlukan atau menambah bahan lain dalam resep. Tahap terakhir adalah proses perubahan resep.

#### **2) Design (Perancangan Produk)**

Dalam tahap ini dilakukan mengubah resep berdasarkan kriteria-kriteria produk yang tepat, kemudian mencari beberapa referensi resep untuk mengembangkan resep yang terpilih. Tahap selanjutnya menentukan metode sensori yang akan digunakan dalam mempraktikkan produk.

Terakhir mempresentasikan resep yang terpilih dengan penyajian yang tepat.

### 3) Development (Pembuatan dan Pengujian Produk)

Dalam tahap ini telah didapat resep acuan untuk selanjutnya proses memvariasi produk. Resep yang telah divariasi, diuji cobakan pada para panelis ahli untuk dinilai. Hasil penilaian panelis ahli digunakan untuk membenahi produk. Tahap selanjutnya uji coba kembali dan dinilai kepada setidaknya 15 panelis. Hasil penilaian panelis digunakan untuk merevisi produk dan menghasilkan produk resep.

### 4) Dissemination (Pameran Produk)

Dissemination adalah tahapan penyebarluasan atau publikasi terhadap produk akhir yang telah dikembangkan (Endang Mulyatiningsih, 2013: 198). Dalam penelitian ini kegiatan dissemination dilakukan dengan menyebarluaskan atau publikasi melalui PKM, Seminar, dan Pencetakan Buku Resep.

## 3.3 Jenis dan Sumber Data

Terdapat dua jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini yaitu: data tentang kedelai dan produk turunannya dan data teori-teori yang digunakan dalam penelitian. Sedangkan data kuantitatif yang digunakan berupa: data hasil kuisisioner dan data jumlah panelis.

Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data utama yang didapatkan dari keterangan individu/perorangan yang paham dibidangnya. Contoh dari data primer yaitu catatan hasil wawancara, hasil observasi lapangan, dan data-data mengenai informan yang diisi oleh para panelis ahli maupun panelis umum saat mengisi formulir yang dibagikan oleh peneliti. Data sekunder didapatkan dari bahan pustaka, jurnal literatur, penelitian terdahulu, buku,

majalah dan sumber tulisan lainnya yang ada.

### 3.4 Instrumen Penelitian

Pada penelitian ini penulis menggunakan instrumen penelitian yang berupa kuisioner semi terbuka dengan tujuan agar peneliti mendapatkan komentar dan saran dari para panelis untuk membantu peneliti dalam penelitian ini.

## 4. Hasil dan Pembahasan

Setelah melakukan riset dan percobaan akhirnya didapatkan 13 (tiga belas) resep Modifikasi masakan Barat dengan cita rasa Indonesia berbahan dasar kedelai dan turunannya. Berikut tiga belas resep yang tercipta:

### 1) Soywellington Saus Padang



Beef Wellington adalah hidangan asal Inggris yang berupa tenderloin daging sapi yang dilapisi dengan p  t   jamur dan bacon atau ham, lalu dibalut dengan puff pastry yang kemudian dipanggang. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada Soy Wellington bahan utamanya adalah daging buatan yang dilapisi dengan tumisan jamur dan tempe yang kemudian dibalut dengan puff pastry. Lalu disajikan dengan Saus Padang. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Soywellington Saus Padang, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.32, aroma 4.37, rasa 3.63, tekstur 3.16, keseluruhan 4.03, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 3.92 dari 5.

## 2) Stuffed Squid Sambal Ijo



Stuffed Squid adalah hidangan asal Cicilia, pesisir Italia yang berupa cumi yang diisi dengan berbagai macam bahan seperti ikan, nasi, dan bahan laut lainnya dengan bumbu dan rempah khas dari Italia. Modifikasi yang dilakukan terhadap Stuffed Squid yaitu dengan mengisi cumi dengan tahu, telur dan bubuk kedelai. Setelah itu dimasak dengan Sambal Hijau. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Stuffed Squid Sambal Ijo, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.25, aroma 4.02, rasa 3.75, tekstur 3.68, keseluruhan 4.10, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.03 dari 5.

## 3) Soycken Schnitzel



Wiener Schnitzel adalah sajian asal Austria yang berupa daging ayam, sapi, babi yang dipipihkan diberi garam dan jus lemon lalu dibalur dengan tepung roti dan digoreng. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada Soycken Schnitzel digunakan campuran daging ayam dan tempe yang digiling sebagai bahan utamanya. Soycken Schnitzel yang digoreng disajikan dengan Sambal Matah. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Stuffed Squid Sambal Ijo, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.32, aroma 4.37, rasa 3.63, tekstur 3.16, keseluruhan 3.87, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 3.99 dari 5

## 4) Gyros Soyuz Sambal Dabu-dabu



Gyros adalah hidangan asal Yunani yang berupa roti pita yang diberi isian daging babi, domba ataupun sapi yang di panggang dan diberi isian sayuran. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada isian Gyros soyuz

isinya yaitu bakso tempe dan jamur. Disajikan dengan Sambal Dabu-Dabu agar menghasilkan perpaduan rasa yang menyegarkan. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Gyros Soyuz Sambal Dabu-dabu, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.27, aroma 4.17, rasa 3.78, tekstur 3.85, keseluruhan 4.03, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 3.99 dari 5

5) Spagetthi Opornara



Spaghetti Carbonara adalah hidangan asal Italia, berupa adonan pasta tipis yang dimasak dengan susu atau kuning telur, keju dan daging. Modifikasi yang dilakukan pada Spaghetti Opornara yaitu penggunaan susu sapi diganti dengan susu kedelai dan santan yang dimasak menggunakan bumbu opor putih. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Spagetthi Opornara, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.32, aroma 4.37, rasa 3.88, tekstur 3.75, keseluruhan 4.13, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.09 dari 5.

6) Modified Scotch Eggs Pedas Manis



Scotch Eggs adalah hidangan asal Inggris yang berupa telur rebus yang dilapisi adonan daging yang kemudian di balur dengan tepung roti lalu di goreng. Modifikasi yang dilakukan terhadap Scotch Eggs yaitu mengganti lapisan daging dengan menggunakan tempe dan jamur tiram sebagai bahan utama. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Modified Scotch Eggs Pedas Manis, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.33, aroma 4.40, rasa 4.60, tekstur 4.60, keseluruhan 4.53, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.49 dari 5.

7) Sonocchi Balado



Gnocchi adalah hidangan asal Italia yang berupa jenis pasta yang terbuat dari campuran kentang, tepung dan telur yang direbus. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada hidangan Sonocchi Balado, adonan gnocchi kentang diberi edamame cincang agar memberikan tekstur rasa berbeda dan untuk bumbu balado nya dimasak menggunakan susu kedelai. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Sonocchi Balado, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.33, aroma 4.20, rasa 4.33, tekstur 4.27, keseluruhan 4.27, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.28 dari 5.

8) Chicken Todam Bleu Saus Semur



Chicken Cordon Bleu adalah hidangan asal Switzerland yang berupa dada ayam yang diisi dengan ham dan keju lalu digulung dan dibalur dengan tepung roti sebelum digoreng. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada Chicken Todam Bleu, isian keju dan ham diubah menjadi pesto edame dan tahu giling serta disajikan dengan Saus Semur. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Chicken Todam Bleu Saus Semur diperoleh hasil penilaian dari segi warna 3.87, aroma 4.00, rasa 4.27, tekstur 4.00, keseluruhan 4.20, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.07 dari 5.

9) Loybisse Suppe



Kurbiss Suppe adalah hidangan khas asal Jerman berupa sup yang terbuat dari labu, susu sapi, krim, dan biji-bijian panggang. Modifikasi yang dilakukan yaitu penggunaan susu dan krim pada Loybisse Suppe, diganti dengan susu kedelai dan santan serta

memiliki cita rasa lodeh khas Indonesia. Lalu isian yang digunakan yaitu edamame, tempe, dan tahu. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Loybisse Suppe, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.20, aroma 3.80, rasa 4.00, tekstur 4.07, keseluruhan 4.07, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.03 dari 5.

#### 10) Soypätzle Bumbu Kari



Spätzle adalah hidangan pasta khas Swachben, Jerman yang terbuat dari adonan tepung, telur, air, dan garam yang dicetak memanjang lalu direbus. Setelah itu ditumis bersama dengan bawang goreng dan keju. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada hidangan Soypätzle Bumbu Kari yaitu, susu sapi adonan spätzle dirubah menggunakan susu kedelai. Spätzle dimasak dengan bumbu kari. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Soypätzle Bumbu Kari, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.53, aroma 4.40, rasa 4.40, tekstur 4.13, keseluruhan 4.40, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.30 dari 5.

#### 11) Soyerogi Saus Gejrot



Pierogi adalah hidangan nasional Polandia yang berupa adonan pangsit yang diisi dengan kentang dan keju yang kemudian dimasak dengan direbus lalu ditumis dengan banyak mentega atau dengan metode steamfry. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada Soyerogi, isiannya merupakan campuran antara kentang, tahu dan edamame yang dicincang lalu diberi Saus Gejrot yang dikentalkan. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Soyerogi Saus Gejrot, diperoleh hasil penilaian dari segi warna

4.07, aroma 4.13, rasa 4.47, tekstur 4.20, keseluruhan 4.03, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.19 dari 5.

## 12) Deruny Saus Tongseng



Deruny adalah hidangan klasik khas Ukraina berupa Panekuk yang terbuat dari kentang, telur, tepung, dan biasanya disajikan dengan sour cream. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada Deruny diberi isian tempe cincang yang dimasak dengan bumbu Tongseng khas Solo. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Deruny Saus Tongseng, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.00, aroma 4.00, rasa 4.53, tekstur 3.67, keseluruhan 4.13, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.07 dari 5.

## 13) Krokiety Bumbu Gado-gado



Krokiety merupakan hidangan asal Polandia berupa crepes basah yang diberi isian, digulung lalu dibalur dengan tepung roti sebelum digoreng. Modifikasi yang dilakukan pada isian krokiety yaitu campuran tempe dan jamur yang dimasak dan dibumbui lalu disajikan dengan bumbu gado-gado khas Jawa Timur. Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilakukan terhadap menu Krokiety Bumbu Gado-gado, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4.07, aroma 4.13, rasa 4.53, tekstur 4.20, keseluruhan 4.20, dan total nilai rata-rata keseluruhan hidangan ini adalah 4.23 dari 5.

## 5. Simpulan dan Rekomendasi

### 5.1 Simpulan

Kesimpulan yang dihasilkan dari dilakukannya penelitian dengan judul “Modifikasi Masakan Barat dengan Cita Rasa Indonesia Berbahan Dasar Kedelai dan Produk Turunannya” yaitu terciptanya tiga belas resep

modifikasi yang dibuat dan telah melewati penilaian uji hedonik yang dilakukan oleh Panelis. Serta berdasarkan hasil penilaian uji hedonik yang dilakukan oleh Panelis, didapatkan perolehan nilai terendah dan tertinggi berdasarkan karakteristik penilaian tiap masakannya sebagai berikut:

- 1) Menu Chicken Todam Bleu memperoleh nilai terendah dinilai dari segi warna yaitu 3.87 dari 5.00.
- 2) Menu Loybisse Suppe memperoleh nilai terendah dinilai dari segi aroma yaitu 3.80 dari 5.00.
- 3) Menu Soywellington Saus Padang memperoleh nilai terendah dinilai dari segi rasa yaitu 3.63 dari 5.00.
- 4) Menu Soywellington Saus Padang memperoleh nilai terendah dinilai dari segi tekstur yaitu 3.13 dari 5.00.
- 5) Menu Loybisse Suppe memperoleh nilai terendah dinilai dari keseluruhannya yaitu 4.07 dari 5.00.
- 6) Menu Gyros Soyuz Sambal Dabu-dabu dan Soycken Schnitzel Sambal Matah adalah dua menu dengan perolehan nilai rata-rata masakan terendah dengan hasil 3.99 dari 5.00 yang menjadi menu yang paling tidak disukai diantara tiga belas resep yang ada.
- 7) Menu Soypatzle Bumbu Kari memperoleh nilai tertinggi dinilai dari segi warna, aroma dan keseluruhan yaitu 4.53, 4.40 dan 4.40 dari 5.00.
- 8) Menu Modified Scotch Eggs Pedas Manis memperoleh nilai tertinggi dari segi aroma, rasa dan tekstur yaitu 4.40, 4.60 dan 4.60. Menu ini juga menu dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4.49 yang menjadi menu paling disukai dari tiga belas resep lainnya.

## **5.2 Rekomendasi**

Dari hasil analisis dan simpulan yang dihasilkan dalam penelitian ini, peneliti memberikan beberapa rekomendasi sebagai berikut :

- 1) Penelitian mengenai pembuatan masakan berbahan dasar kedelai dan turunannya masih jarang ditemukan dan dilakukan, maka dari itu diharapkan kepada ahli masak untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap pembuatan produk masakan yang berbahan dasar kedelai dan produk turunannya.
- 2) Peneliti selanjutnya yang hendak memilih tema mengenai penggunaan kedelai dan produk turunannya harus lebih memiliki data yang lengkap dan mencantumkan penelitian terbaru yang bersangkutan dengan kedelai dan produk turunannya secara lengkap.
- 3) Penelitian mengenai masakan fusion food juga masih jarang dilakukan oleh masyarakat Indonesia, diharapkan kedepannya banyak ahli masak yang mencoba melakukan penelitian mengenai teknik fusion food dalam pembuatan masakan Indonesia supaya masakan Indonesia makin memiliki nilai jual dan daya tarik lebih.

### **Daftar Pustaka**

- Drummond KE & Brefere LM. (2010). Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's, Seventh Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Page 3-4.
- Evangelista, M.T. (2013). Fusion cooking. Manilla: Philippine Women's University.
- Gisslen, W. (2007). Professional cooking (6th ed). Hoboken: John Wiley & Sons, inc.
- Kartika, dkk. (1998). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta. UDM.
- Lasmanawati, E. & Nurani, A.S. (2018). Pengolahan dan penyajian makanan. Jakarta: Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi.
- Marwanti. (2000). Pengetahuan Masakan Indonesia. Edisi Pertama. Yogyakarta: Adicita Karya Nusantara.
- Mulyatiningsih, E. (2011). Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan. Yogyakarta: Alfabeta.
- Sadimin. 2007. Proses Pembuatan Tahu. Semarang: Sinar Cemerlang Abadi.
- Sarioglan, M. (2014). Fusion cuisine education and its relation with molecular gastronomy education (Comparative Course Content

Analysis). *International Journal on New Trend in Education and Their Implication*, vol. 5, 1309-6249.

Warisno dan Dahana, Kres. (2010). *Meraup Untung Dari Olahan Kedelai*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.

Yustrianti, N. (2003). *Pengaruh Pelatihan Tenaga Penjamah Tentang system Pengolahan dan Penyajian Makanan Terhadap Mutu Makanan Pasien di RSUD Prof. Margono Purwokerto*. Tesis. Program Studi pasca Sarjana UGM. Yogyakarta.

### **Profil Penulis 1**

Sharoon Virgi Angeliq

Penulis lahir pada 16 November 2000 di Semarang, Jawa Tengah. Penulis adalah Mahasiswa Kampus Politeknik Internasional Bali jurusan Diploma 3 Seni Kuliner. Penulis mulai menyukai memasak sejak saat taman kanak-kanak ketika sering melihat Nenek mempersiapkan masakan. Penelitian ini dibuat untuk memenuhi persyaratan Tugas Akhir dan sebagai tahapan dasar untuk menciptakan buku resep yang baik.

### **Profil Penulis 2**

Prof.Dr.Ir. Anastasia Sulistyawati, M.S.,M.M.,M.Mis.,D.Th.,Ph.D.,D.Ag. Dikenal dengan nama Prof Suli merupakan Direktur Politeknik Internasional Bali yang lahir dan besar di Denpasar, 6 febuari 1946. Beliau adalah seorang yang sangat mencintai dunia pendidikan, terbukti dari gelar yang didapatkan karena telah menempuh banyak pendidikan di beberapa kampus di Indonesia dan diluar negeri diantaranya yaitu Sarjana Muda (BAE) Arsitektur Unud (1971), S1 (Ir.) di bidang Arsitektur Fakultas Teknik Unud (1980), S2 (M.S.) di Bidang Lingkungan Hidup dan Ekologi Manusia Universitas Indonesia (1989). S3 (Ph.D.) di bidang Arsitektur, Oxford Brookes University (1995). S2 (M.M.) di bidang Marketing Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Widya Jayakarta, Jakarta (2000). S2 (M.Mis.) di bidang Agama Kristen, di Sekolah Theologi Indonesia Injil (STII) Bali (2010). S3 (D.Th.) di bidang Agama Kristen di Sekolah Theologi Indonesia Injil (STII) Jogja (2013). S3 (D.Par.) Bidang Pariwisata di UNUD (2017). S3 (D.Ag.) di bidang Agama Hindu Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa Denpasar, Bali (2018).

### **Profil Penulis 3**

Ni Nyoman Widani, S.S., M.Hum

Dikenal dengan nama Miss Wiwin adalah Dosen Bahasa Inggris Program Studi Seni Kuliner Politeknik Internasional Bali yang lahir di Br. Tegal Gundul, pada tanggal 16 Desember 1968. Beliau menamatkan pendidikan dari Jurusan Sastra Inggris Fakultas Sastra Universitas Warmadewa Denpasar tahun 1998. Sebelum itu Beliau juga pernah mengenyam

pendidikan perhotelan Diploma 1 jurusan Akomodasi di PPLP Dhyana Pura, Bali tahun 1989. Pendidikan lanjutan, menyelesaikan Magister Ilmu Linguistik di Universitas Warmadewa pada tahun 2017. Karena kecintaannya terhadap dunia pendidikan, khususnya bahasa Inggris, di tahun 2014, beliau mendirikan dan mengelola sebuah lembaga pelatihan bernama Aladdin English Training berlokasi di Jalan Tegal Sari no 41, Banjar Tegal Gundul, Tibubeneng, Kuta Utara, Badung Bali.

