



**PENGEMBANGAN KUDAPAN SERABI KOCOR, SERABI KOCOR
DIABETES DAN LAPIS PEPE BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN**

PROYEK AKHIR

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Ahli Madya**



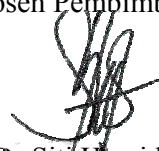
**Disusun Oleh :
Sari Wulandari
06512131022**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
BULAN JUNI**

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul “Pengembangan Kudapan Serabi Kocor, Serabi Kocor Diabetes dan Lapis Pepe Berbahan Dasar Tepung Sukun” telah disetujui oleh Dosen pembimbing untuk diujikan.




Yogyakarta, 10 Juni 2012
Dosen Pembimbing,



Dr. Siti Hamidah
NIP. 19330820 197903 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek Akhir yang berjudul “ Pengembangan Kudapan Serabi Kocor, Serabi Kocor Diabetes dan Lapis Pepe Berbahan Dasar Tepung Sukun” ini telah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 20 Juni 2012 dan dinyatakan telah memenuhi syarat memperoleh gelar ahli madya.

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1. Dr. Siti Hamidah	Ketu Penguji		<u>20 Juni 2012</u>
2. Prihastuti E.M.Pd	Sekretaris Penguji		<u>20 Juni 2012</u>
3. Sutriyati Purwanti M.Si	Penguji Utama		<u>20 Juni 2012</u>

Yogyakarta, 20 Juni 2012
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan



Dr.Moch.Bruri Triyono

NIP. 19560216 19603 1 003

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Sari Wulandari

NIM : 06512131022

Program Studi : Teknik Boga DIII R

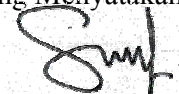
Judul Proyek Akhir :

"Pengembangan Kudapan Serabi Kocor, Serabi Kocor Diabetes dan Lapis Pepe Berbahan Dasar Tepung Sukun"

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Tugas Proyek Akhir ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim. Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 10 Juni 2012

Yang Menyatakan,



Sari Wulandari

NIM.06512131022

MOTO

*Pengetahuan tidaklah cukup: kita harus mengamalkannya. Niat
tidaklah cukup: Kita harus melakukannya*

(Johan Wolfgang von Goether)

*"Manusia yang terbaik ialah Mu'min yang berilmu, jika diperlukan
dia berguna. Dan jika tidak diperlukan, maka dia dapat mengurus
dirinya sendiri."*

(di rawikan al-Baihaqi dari Abi Darda')²

*Barang siapa menempuh suatu jalan untuk mempelajari ilmu
pengetahuan, Allah akan memudahkan baginya jalan menuju surge.*

(Hadist Riwayat Muslim)

*Selalu ada harapan bagi mereka yang ada. Dan selalu ada jalan
bagi mereka yang berusaha.*

(Dex Deaxs)

PERSEMBAHAN

Karya ini saya persembahkan kepada

“Bapak, Lagimin dan Ibu Misnalia tercinta, terima kasih atas do’a dan bimbingan yang tiada pernah putus disela sujudnya, Ribuan Ucapan terima kasih tak dapat menggantikan itu semua, hanya do’a semoga ayah dan ibu mendapat rahmat dan ridho Allah SWT.

“Kakak-kakak dan Mbak Tutik Damaiyanti (Dex Deaxs). Terima kasih atas bantuan dan dukungan yang kalian berikan”

“Wikky Sugianto selaku tambahtan hati, terima kasih telah mendukung ku, menemani ku selama ini, yang selalu ada dalam suka dan duka, terima kasih telah ikut berkorban dalam mencapai cita-cita ku”

*“Sahabat ku teman-teman anak D3 R, D3 NR, S1 R, dan S1 NR 08 aku pasti merindukan kalian “
“Almamaterku “*

PENGEMBANGAN KUDAPAN SERABI KOCOR, SERABI KOCOR DIABETES DAN LAPIS PEPE BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN

Oleh: Sari Wulandari
0651213102

ABSTRAK

Proyek Akhir yang berjudul pengembangan kudapan Serabi Kocor, Serabi Kocor Diabets, dan Lapis Pepe Berbahan dasar tepung sukun ini bertujuan untuk 1) Mengetahui formula resep yang tepat untuk menghasilkan Serabi Kocor, Serabi Kocor Diabets, dan Lapis Pepe berbahan dasar tepung sukun, 2) Mengetahui proses pengolahan yang tepat sehingga menghasilkan produk Serabi Kocor, Serabi Kocor Diabets, dan Lapis Pepe berbahan dasar tepung sukun yang dapat diterima oleh masyarakat luas, 3) Mengetahui teknik penyajian yang tepat sehingga produk yang dihasilkan menarik, 4) Mengetahui penilaian panelis terhadap produk Serabi Kocor, Serabi Kocor Diabets, dan Lapis Pepe yang berbahan dasar tepung sukun.

Penelitian ini dilakukan pada bulan April-Juni, di Lab Boga, Metode yang digunakan dalam pembuatan produk ini adalah R&D melalui beberapa tahap yaitu, 1) Menganalisis resep, 2) Merancang atau mendesain resep Serabi Kocor, Serabi Kocor Diabets, dan Lapis Pepe yang baru, 3) Melakukan eksperimen berupa uji coba 1,2,dan 3 selanjutnya melakukan validasi I dan validasi II dengan membuat produk dan memperbaiki resep hasil pengembangan sesuai dengan saran dosen hingga menemukan formula resep yang tepat, 4) Menyebar luaskan resep hasil pengembangan dengan cara Uji Panelis, 5) Menganalisis data yang digunakan berupa kategorisasi untuk mengetahui rasa, warna, aroma, tekstur dan penyajian.

Berdasarkan dari pembahasan di atas maka dapat disimpulkan, 1) Formula resep yang tepat pada pembuatan Serabi Kocor adalah 50% tepung sukun, formula Serabi Kocor Diabets menggunakan Formula 50% (tepung sukun) : 50% (Tepung Beras), 2) Teknik pengolahan dalam pembuatan Serabi Kocor dan Serabi kocor diabetes dengan teknik olah *mixing*, *boilling*, Lapis pepe menggunakan teknik dikukus dan dicetak, 3) Teknik penyajian yang sesuaikan dengan produk Serabi Kocor dengan bentuk bintang, dihias dengan daun pandan, menggunakan alat saji dari mika. Sedangkan teknik penyajian yang sesuai untuk Serabi kocor diabets dengan bentuk love warna pink. Untuk Lapis pepe teknik penyajian yang tepat dengan bentuk bulat. 4) Hasil penilaian produk dari 30 panelis ketika eksperimen sendiri produk Peroyek Akhir dengan kriteria penilaian yang sudah ditentukan, kudapan serabi kocor dengan nilai total yaitu 85,3%. serabi kocor diabets dengan nilai total yaitu 82,1% dan lapis pepe dengan nilai total yaitu .90,4%, berdasarkan kategori penilaian dapat disimpulkan bahwa kudapan Lapis pepe yang banyak diminati.

**THE DEVELOPMENT OF KOCOR SRABI (PANCAKE), DIABETES
PANCAKE AND PEPE LAYER CAKE MADE OF BREAD-TREE
(ARTOCARPUS COMMUNIS) POWDER**

By: Sari Wulandari
0651213102

ABSTRACT

A Final Project entitled “The development of Srabi Kocor (Pancake with palm sugar sauce), Diabetes Pancake, and Pepe Layer Cake Made of a Bread-Tree (Artocarpus communis) Powder” aimed : (1) to know the right recipe formula to produce Kocor Pancake, Diabetes Pancake, and Pepe Layer Cake Made of a Bread-Tree (Artocarpus communis) Powder; (2) to know the right processing so that it yielded Kocor Pancake, Diabetes Pancake, and Pepe Layer Cake Made of a Bread-Tree (Artocarpus Comuinis) Powder that was widely accepted by public; (3) to know the right serving technique so that products yielded were interesting; (4) to know panelist evaluation on Kocor Pancake, Diabetes Pancake, and Pepe Layer Cake Made of a Bread-Tree (Artocarpus communis) Powder.

This research was conducted in April-May in Food Laboratory. The methods used in processing product was R&D through some steps namely: (1) Analyzed recipe; (2) Designed New Kocor Pancake, Diabetes Pancake, and Pepe Layer Cakes; (3) conducted 1st, 2nd, and 3rd experiments, then conducted 1st and 2nd validations by processing products and improving development result recipe fitted lecturer’s suggestion in order to find the right receipt formula; (4) disseminated the development result recipe by panelist testing; (5) analyzed data used i.e. categorization to know taste, color, aroma, texture and serving.

Based on the above discussion, it could be concluded that: (1) the right recipe formula in processing Kocor Pancake was 50% bread-tree (Artocarpus communis) powder. Diabetes Pancake used formula of 50% (bread-tree powder), (2) processing technique of Kocor Pancake and Diabetes Pancake was by *mixing and boiling* processing technique. Pepe Layer Cake used steamed and cast techniques; (3) Serving technique was to coordinate Kocor Pancake in star shapes, decorated with screw-pine (Pandanus) leaf, used a mica serving utensil, while serving technique fitted in with Diabetes Pancake with Pink Love shapes. The right serving technique from Pepe Layer Cake was round shape; (4) Product evaluation result from 30 panelists when conducting a self-experiment of Final Project with a pre-determined evaluation criteria, Kocor Pancake with total value of 85.3%, Diabetes Kocor Pancake with total value of 82.1% and Pepe Layer Cake with total mark of 90.4%. Based on the evaluation category, it could be concluded that Pepe Layer Cake was mostly interested.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. Shalawat serta salam penulis haturkan kepada junjungan dan panutan kita Nabi Muhammad SAW. Berkat kemudahan yang diberikan-NYA, laporan Proyek akhir ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini tidak lepas dari bantuan orang lain. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr.Moch.Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eg. Selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Akultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
3. Dr. Mutiara Nugraheni selaku Ketua Program Studi Teknik Boga.
4. Dr.Siti Hamidah, Selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan arahan, bimbingannya, tanpa bantuan arahan dan bimbingan ibu, proyek akhir ini tidak dapat terselesaikan. Terima kasih banyak ibu atas bimbingan ibu selama ini.
5. Nani Ratnaningsih. M.P selaku penasehat akademik.
6. Sutriyati Purwanti M.Si, Selaku Dosen Penguji, masukan dan arahan ibu sedikit banyak telah membantu saya dalam proses penulisan, untuk itu saya ucapkan terima kasih.

7. Prihastuti E.M.Pd, selaku sekretaris penguji, terima kasih banyak atas saran dan masukannya.
8. Semua pihak yang telah memberikan bantuan baik mental maupun spiritual yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu.

Berdasarkan kata pepatah "Tak Ada Gading Yang Tak Retak", maka penulis menyadari sepenuhnya bahwa proyek akhir ini tidak lepas dari segala kekurangan, karena masih terbatasnya pengetahuan dan kemampuan penulis. Besar harapan penulis atas saran, kritik, dan pengarahan untuk sempurnanya laporan ini.

Yogyakarta, 10 Juni 2012

Penulis



Sari Wulandari

NIM. 06512131022

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGE SAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO	v
PERSEM BAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan	7
F. Manfaat	7
BAB II. KAJIAN TEORI	9
A. Analisis Bahan	9

1. Sukun	9
2. Tepung Sukun	11
B. Kajian Produk	19
1. Konsep Produk.....	19
2. Kajian Bahan dan fungsinya	21
3. Kajian Teknik Olah.....	25
4. Kajian Karakteristik Produk	28
BAB III. METODE PENELITIAN	30
A. Tempat dan Waktu Pembuatan Produk.....	30
B. Bahan dan Alat Pembuatan Produk	30
C. Tahapan Penelitian dan Pengembangan Produk (R&D).....	32
D. Rencana Penyajian	35
E. Teknik Analisis Data.....	36
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk.....	38
B. Hasil Uji Coba Produk	39
C. Pembahasan.....	44
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	48
A. KESIMPULAN	48
B. SARAN	49

DAFTARPUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Alur Pembuatan Tepung Sukun.....	13
Gambar. 2	Alur Proses Pembuatan Serabi Kocor	26
Gambar. 3	Alur Proses Pembuatan Serabi Kocor diabetes	27
Gambar. 4	Alur Proses Pembuatan Lapis pepe	28
Gambar 5.	Alur Proses Penelitian dan Pengembangan	33
Gambar 6.	Proses pembuatan serabi kocor	34
Gambar 7.	Proses pembuatan serabi kocor diabetes	34
Gambar 8.	Proses pembuatan Lapis pepe.....	35
Gambar 9.	Hasil Validasi 2	40
Gambar 10.	Hasil Validasi 2	42
Gambar 11.	Hasil Validasi 1	43
Gambar 12.	Hasil Validasi 2	43

DAFTAR TABEL

Table 1.	Kandungan Gizi Buah Sukun Muda dan Sukun Tua.....	11
Tabel 2.	Kandungan gizi Tepung Sukun.....	18
Tabel. 3	dengan pembuatan serabi kocor.....	19
Tabel 4.	Resep Dasar pembuatan serabi kocor diabetes.....	20
Tabel 5.	Resep dasar lapis pepe	20
Table 6.	karakteristik hasil produk dari serabi kocor.....	28
Table 7.	karakteristik hasil produk dari serabi kocor diabetes.....	28
Table 8.	karakteristik hasil produk dari Lapis pepe.....	29
Table 9.	karakteristik bahan dalam pembuatan serabi kocor.....	30
Table 10.	karakteristik bahan dalam pembuatan serabi kocor diabetes	31
Table 11.	karakteristik bahan dalam pembuatan lapis peep	31
Tabel 12.	Alat yang digunakan dalam pembuatan Serabi Kocor.....	31
Tabel 13.	Alat yang digunakan dalam pembuatan Serabi Kocor diabetes	32
Tabel 14.	Alat yang digunakan dalam pembuatan Lapis pepe	32
Tabel 15.	Formula Pembuatan Serabi kocor	40
Tabel 16.	Hasil Penilaian Dosen Pada Serabi kocor.....	40
Tabel 17.	Hasil Akhir Formula Serabi Kocor	41
Tabel 18.	Pembuatan Kuah Serabi Kocor.....	41
Tabel 19.	Formula Pembuatan Serabi kocor diabetes.....	42
Tabel 20.	Hasil Penilaian Dosen Pada Serabi kocor diabetes.....	43
Tabel 21.	Hasil Akhir Formula Serabi Kocor diabet.....	43

Tabel 22. Hasil penilaian Dosen pada Lapis Pepe.....	43
--	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Di Indonesia terdapat 3 jenis sukun yang dibedakan berdasarkan sifat morfologi utamanya, yang menyangkut ukuran buah, bentuk buah dan kedudukan daun. Tetapi secara umum buah sukun berbentuk bulat atau lonjong dengan kulit berwarna hijau muda hingga kekuningan, berdiameter 26 cm dan berat 4 kg. daging buah sukun berserat halus, bertekstur lunak dengan warna kuning gading (krem) dan beraroma spesifik. Ketebalan kulit buah sukun anatar 1 mm – 2 mm (pusat pengembangan konsumsi pangan, 2005:15)

Tanaman sukun termasuk dalam family Urticaceae, genus *Artocarpus* (nangka-nangkaan), dengan *species Artocarpus Communis*. Mengingat tekstur sukun yang menyerupai roti (berdaging tebal dan lunak), maka dalam bahasa inggris disebut sebagai *bread fruit*.

Buah sukun tidak berbiji maka perkembangbiakannya dilakukan dengan okulasi, cangkok, tunas akar dan stek akar. Untuk dapat tumbuh dan berproduksi dengan baik (optimal), sukun memerlukan hidup dan lingkungan tumbuh pada tanah berkapur maupun tanah berpasir. Buah sukun dapat tumbuh didaratan rendah dan sedang hingga ketinggian 600 m diatas permukaan air laut. Tetapi buah sukun tidak dapat tumbuh pada tanah yang berkadar garam tinggi .

bulan Januari–Februari, sedangkan panen susulan dilakukan pada bulan Agustus. Pada bulan-bulan masa panen tersebut, sukun masih tetap berbuah namun dengan jumlah relatif kecil .

Buah sukun sebagai salah satu buah dengan kandungan karbohidrat tinggi, memiliki banyak kelebihan, diantaranya adalah kandungan phosphor yang tinggi dibandingkan dengan zat gizi lainnya. Kandungan phosphor yang tinggi dapat menjadi sebuah alternatif untuk meningkatkan gizi masyarakat karena phosphor memiliki peranan penting dalam pembuatan dan perkembangan tulang dan gigi, karbohidrat dan lemak buah sukun terkandung enzim polifenol. Apabila enzim tersebut kontak dengan udara (misalnya pada bekas irisan atau kupasan), maka akan terjadi reaksi *browning* yang menyebabkan terjadinya perubahan warna pada sukun. Kelemahan lain pada buah sukun yaitu buah sukun hanya memiliki masa simpan selama 7 hari, setelah itu buah sukun akan menjadi matang dan bertekstur lembek

Untuk mengatasi melimpahnya buah sukun pada musim panen dan mencegah reaksi *browning*, mencegah terjadinya pematangan dan penurunan kualitas sukun tersebut, maka perlu adanya usaha pemutusan mata rantai metabolisme sukun yang antara lain dapat dilakukan dengan mengolahnya. Direbus, digoreng atau dikeringkan.

Sedangkan bentuk awetan, buah sukun dapat diproses menjadi tepung sukun. Tepung sukun dapat dibuat secara langsung dari buahnya yang diparut dan dikeringkan, ataupun dari gaplek sukun yang dihaluskan. Didalam tepung sukun masih terbawa ampas daging buahnya, sehingga tingkat

kehalusan yang dapat dicapai adalah 80 mesh, sementara untuk gizi yang dikandung di dalamnya masih cukup tinggi dibandingkan dengan bentuk olahan kering lainnya dari tepung sukun.

Keunggulan dari pengolahan buah sukun menjadi tepung sukun adalah tepung sukun lebih tahan lama disimpan (selama 6-9 bulan), lebih praktis, ringan dan lebih mudah didistribusikan, dapat menggantikan tepung terigu hingga 100%, dalam bentuk tepung lebih mudah dicampurkan dengan bahan lainnya, dapat meningkatkan daya guna, hasil dan nilai guna, dapat mensubstitusi tepung terigu, beras dan ubi jalar dalam pembuatan olahan kudapan.

Kendala yang sering dihadapi dalam membuat produk kering adalah perubahan warna produk yang mula-mula kecoklatan dan kemudian menjadi hitam, mudah tumbuhnya jamur jika pengemasannya kurang rapat, adanya bau apek pada tepung yang menggumpal.

Cara mengatasi kendala tersebut apabila tanda-tanda kerusakan tepung mulai nampak maka segera memisahkan bagian tepung yang menggumpal dan berjamur harus dibuang, sedangkan bagian tepung yang masih baik segera dikemas secara rapat ataupun diolah menjadi kudapan.

Hasil olah tepung menjadi produk makanan kudapan pada saat ini hanya diolah menjadi donat sukun, cake, dan pie sukun saja. Belum ada produk kudapan yang diolah dari tepung sukun. Berdasarkan dari pengamatan diatas, maka pemanfaatan tepung sukun menjadi produk kudapan sangat prospektif untuk dikembangkan untuk dijadikan makanan kudapan. Disajikan

sebagai makanan kudapan dimaksudkan karena sebagian besar kudapan beum ada yang terbuat dari tepung sukun sehingga menambahkan variasi makanan dalam kudapan tradisional. Selain itu untuk menambahkan nilai guna, hasil guna dan dayaguna dari tepung sukun, tepung sukun dapat digunakan untuk substitusi tepung terigu hingga 100% selain itu produk olahan sukun mempunyai kandungan gizi terutama kandungan fosfor yang tinggi yang sangat bermanfaat didalam tubuh.

Dengan mensubstitusi tepung sukun ke dalam produk kudapan diharapkan pengenalan tepung sukun sebagai bahan dasar kudapan kepada masyarakat semakin mudah.

Kudapan merupakan kelompok makanan ringan yang sangat beranekaragam jenisnya, dapat berbentuk makanan kering , makanan basah, bubur ataupun minuman. Kelompok makanan kudapan berkembang secara tradisional, yang pada jaman dahulu dijual di pasar-pasar tradisional.

Makanan tradisional atau kudapan adalah kajian dari kulinologi sehingga sekarang berkembang apa yang disebut dengan kuliner. Kajian ini memiliki masalah citra rasa, aroma, tekstur dan seni masak. Lebih jauh lagi, terkait seni menghidangkan, misalnya menghidangkan aneka jajanan pasar, atau makanan tradisional agar terlihat lebih menarik.

Kudapan bangsawan adalah jenis jajanan pasar yang menjadi kegemaran para bangsawan dan anggota keluarga kasultanan. Jenis kudapan yang menjadi kegemaran para bangsawan dan anggota kasultanan adalah

Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe Produk olahan tersebut umumnya mempunyai rasa manis.

Kudapan bangsawan pada saat ini sudah jarang ditemui dipasaran, bahkan hampir dilupakan. Jika dikaji lebih mendalam kudapan Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe adalah contoh kudapan yang mempunyai potensi untuk dilakukan diversifikasi dengan tepung sukun agar lebih variatif, khususnya pada aroma, rasa, teksur dan bentuk.

Alasan memilih judul ini untuk menambah pengetahuan bahwa tepung sukun bisa diolah menjadi berbagai kudapan, pemilihan tepung sukun ini untuk menjadi kudapan serabi kocor, dan lapis pepe, tepung sekunya yang berwarna putih dan halus. Tepung sukun yang dipilih untuk membuat serabi kocor, lapis pepe teknik olahannya yang mudah.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa hal berikut :

1. Hasil produksi sukun yang melimpah pada saat musim panen, yang tidak dapat di simpan lama
2. Pada buah sukun mudah terjadi reaksi *browning* (pencoklatan)
3. Pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan tepung sukun masih terbatas
4. Tepung sukun mempunyai potensi yang baik untuk dikembangkan, akan tetapi selama ini pemanfaatan pada kudapan masih belum optimal.

5. Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe contoh kudapan yang mempunyai potensi untuk dilakukan diversikan dengan tepung sukun agar lebih variatif. Khususnya pada aroma, rasa, tekstur, dan bentuk.
6. Serta teknik penyajian yang kreatif sehingga dihasilkan produk yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan formula yang tepat dengan menggunakan tepung sukun dalam pembuatan kudapan Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam proyek akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formula yang tepat untuk menghasilkan Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe berbahan dasar tepung sukun?
2. Bagaimana proses pengolahan yang tepat sehingga menghasilkan produk Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe berbahan dasar tepung sukun yang dapat diterima oleh masyarakat luas?
3. Bagaimana teknik penyajian yang tepat sehingga produk serabi kocor dan lapis pepe yang dihasilkan menarik?
4. Bagaimana penilaian panelis terhadap produk Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe berbahan dasar tepung sukun?

E. Tujuan Pembatasan Produk

1. Tujuan Umum

Memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu tepung sukun dalam pembuatan kudapan Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe yang dapat diterima masyarakat secara luas.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari Proyek Akhir ini diharapkan dapat:

- a. Menemukan formula yang tepat untuk menghasilkan Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe berbahan dasar tepung sukun.
- b. Mengetahui proses pengolahan yang tepat sehingga menghasilkan produk Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe berbahan dasar tepung sukun yang dapat diterima oleh masyarakat luas.
- c. Mengetahui teknik penyajian yang tepat sehingga produk serabi kocor , serabi kocor diabetes, dan lapis pepe yang dihasilkan menarik.
- d. Mengetahui penilaian panelis terhadap produk serabi kocor , serabi kocor diabetes, dan lapis pepe berbahan dasar tepung sukun.

F. Manfaat

Pembuatan Proyek Akhir ini akan memberikan manfaat antara lain sebagai berikut:

1. Menghasilkan produk kudapan serabi kocor , serabi kocor diabetes, dan lapis pepe yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas.
2. Meningkatkan nilai jual dan cita rasa sukun dan tepung sukun.

3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan tepung sukun menjadi produk makanan yang menarik.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Analisis Bahan

1. Sukun

Tanaman sukun termasuk dalam family *Urticaceae*, genus *Artocarpus* (nangka-nangkaan), dengan species *Artocarpus communis*. Mengingat tekstur sukun yang menyerupai roti (berdaging tebal dan lunak), maka dalam bahasa Inggris disebut sebagai bread fruit.

Sepanjang kawasan pasifik, sukun sangat berfareasi dari yang sama sekali tidak berbiji, berbiji sedikit sampai banyak ataupun biji yang mengalami rudemintasi. Buah sukun yang dikenal di Indonesia adalah sukun tanpa biji, atau istilah Inggrisnya *Bread Fruit* (Buah Roti). Spesies yang masih dekat dari sukun adalah kluwih atau *breandnut*. Daerah di Indonesia penghasil sukun antara lain Kepulauan Seribu, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, NTB, Papua, Sulawesi Utara dan Lampung. Kediri merupakan sentra produksi sukun di Jawa Timur, Cilacap dan Bawaean merupakan sentra produksi sukun di Jawa Tengah sedangkan produksi sukun di Daerah Yogyakarta dikembangkan diempat kabupaten yaitu : Bantul, Sleman, Kulon Progo, dan Gunung Kidul.

Sukun di Indonesia memiliki banyak nama daerah, antaranya adalah sebagai berikut;

1. Sumatra : Sukun (Aceh), Hontopul (Batak)

2. Jawa dan Madura : Sukun (Sunda dan Jawa), Sokon (Madura)
3. Nusa Tenggara : Sukun (Bali), Pulur (Sasak)
4. Sulawesi : Kuhuku, Namu, Kulur (Minahasa)
5. Maluku : Sukun (Kai), Hukum (Watubela)
6. Irian (Papua) : Kamandi, Urknem, Beitu.

Karena sukun tidak memiliki biji maka sukun dikembangbiakkan dengan bermacam-macam cara, antara lain sebagai berikut : okulasi, cangkok (cangkok tunas alami, cangkok tunas akar bekas potongan akar besar, cangkok bibit di *polybag*), tunas akar, stek akar.

Untuk dapat tumbuh dan berproduksi dengan baik (optimal), tanaman sukun memerlukan lingkungan hidup dan lingkungan tumbuh dengan kondisi tanah berada di dataran rendah dan sedang hingga ketinggian 600 meter di atas permukaan laut, namun sukun tidak tahan terhadap tanah dengan kandungan garam berkadar tinggi. Tanaman sukun hamper tidak terpengaruh terhadap iklim, sehingga tetap dapat tumbuh dengan baik (optimal) baik di daerah bercurah hujan tinggi maupun rendah. Secara umum buah sukun berbentuk bulat atau lonjong, dengan kulit berwarna hijau muda hingga kuning kecoklatan. Permukaan kulit buah muda kasar dan menjadi halus setelah buah tua. Tebal kulit buah antara 1 – 2 mm. diameter buah sukun yang berukuran besar dapat mencapai 26 cm, dengan berat maksimal 4 kg. daging buah berserat halus, tekstur buah saat mentah keras dan menjadi lunak-masir setelah matang. Daging buah berwarna putih, putih kekuningan, kuning dan kuning gading

(krem) tergantung jenisnya. Rasa buah saat mentah hambar atau rasa pahit dan agak manis setelah matang dengan aroma *flavour* pasifik.

Dalam buah sukun, terkandung enzim polifenol. Apabila enzim tersebut kontak dengan udara (misalnya pada bekas irisan / kupasan) maka akan terjadi reaksi *browning* yang menyebabkan terjadinya perubahan warna pada sukun. Perubahan warna menjadi coklat atau hitam ini merupakan kendala utama dalam proses pembuatan tepung sukun dengan warna yang putih bersih (Pusat Pengembangan Konsumsi Pangan 2005:13)

Berikut ini akan kita bahas mengenai beberapa unsur gizi yang terkandung dalam buah sukun seperti yang dimuat dalam *Food Composition Table for Use in East Asia (FAO 1972)*.

Table 1. Kandungan Gizi Buah Sukun Muda dan Sukun Tua

No.	Zat gizi per 100 gram	Buah Sukun Muda	Buah Sukun Tua
1	Energi (kalori)	46	108
2	Air (g)	87,1	69,3
3	Protein (g)	2	1,3
4	Lemak (g)	0,7	0,3
5	Karbohidrat (g)	9,2	28,2
6	Serat	2,2	-
7	Abu (g)	1,0	0,9
8	Kalsium (mg)	59	21
9	Phosphor (mg)	46	59
10	Besi (mg)	-	0,4
11	Vitamin B1 (mg)	0,12	0,12
12	Vitamin B2 (mg)	0,06	0,06
13	Vitamin C	21	17

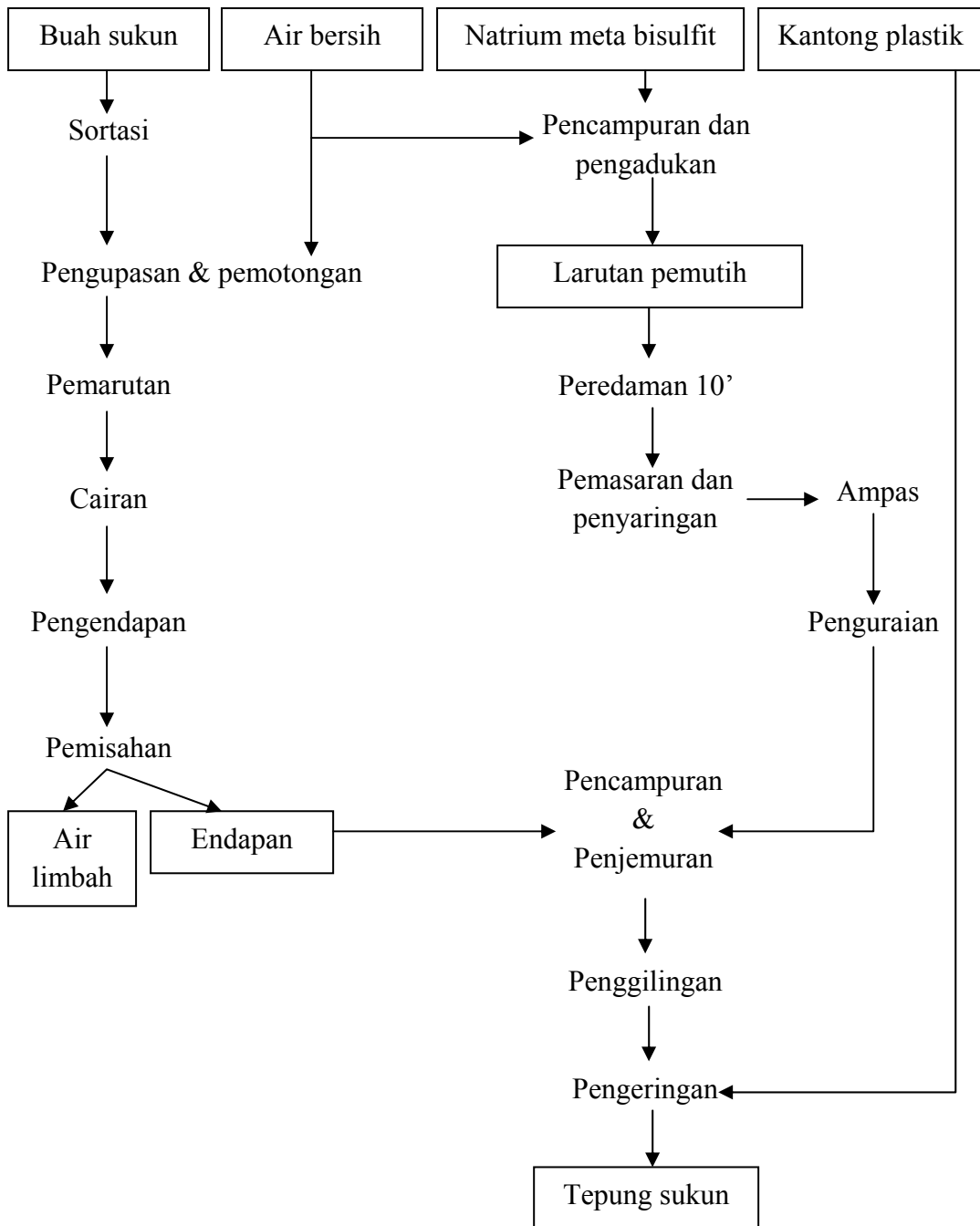
Sumber : *Food Composition Table for Use in East Asia (FAO 1972)*

2. Tepung Sukun

Buah sukun yang disimpan dalam waktu lama (lebih dari 7 hari) akan menjadi matang dan bertekstur lebak. Untuk mencegah terjadinya

pematangan dan penurunan kualitas sukun, maka perlu adanya usaha pemutusan mata rantai metabolisme sukun yang antara lain dapat dilakukan dengan mengolahnya (merebus, menggoreng) atau dengan mengeringkannya. Didalam pengawetan kering buah sukun dapat diproses menjadi beberapa produk antara lain gapek sukun, tepung sukun dan pati sukun. Dari ketiga macam produk tersebut, tepung sukun merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi. Karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi, dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan hidup modern pada saat ini yang serba praktis.

Pengembangan tepung sukun dapat dibuat secara langsung dari buahnya yang diparut dan dikeringkan ataupun dari gapek sukun yang digiling halus. Dalam tepung sukun masih terbawa ampas daging buahnya, sehingga tingkat kehalusan yang dicapai adalah 80 mesh, sementara unsur gizi yang terdapat didalamnya masih cukup tinggi



Gambar 1. Alur Pembuatan Tepung Sukun
 Sumber : Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Sukun

Tahapan-tahapan dalam pembuatan tepung sukun adalah sebagai berikut :

a. Sortasi/Pemilihan Bahan

Sortasi atau pemilihan sukun dikelompokkan berdasarkan beberapa kondisi yaitu :

- 1) Buah sukun yang mendekati matang dan cacat fisik disisihkan untuk segera diproses lanjut (diprioritaskan), sehingga terjadinya kerusakan/penurunan kualitas sukun yang lebih parah dapat dihindari
- 2) Buah sukun yang masih dapat menunggu waktu (simpan) untuk kemudian diproses lanjut sesuai kebutuhan.

b. Pengupasan dan Pematangan

Pengupasan ini dilakukan untuk memisahkan bagian-bagian tertentu. Diantaranya bagian tangkai dan bonggol (hati) buah, bagian daging yang tidak mengandung pati dan berwarna kecoklatan yang terdapat disekeliling bongkol serta bagian-bagian yang cacat (rusak) atau busuk

c. Pembuatan larutan pemutih

Cara membuat larutan pemutih dilakukan dengan cara 10 liter air dalam bak plastik bervolume 20 liter. Masukkan natrium meta bisulfit ke dalam air tersebut sebanyak 30 gr – 40 gr, aduk hingga larut seluruhnya. Larutan pemutih dapat digunakan dengan berat sukun parut 5 kg

d. Pamarutan

Pamarutan harus dilakukan secepat mungkin dan sukun hasil pamarutan harus segera direndam dalam larutan pemutih yang sudah dipersiapkan sebelumnya, adapun maksud dan tujuan tersebut adalah memperkecil ukuran butiran buah sukun, sehingga proses pengeringan dapat dilakukan dengan cepat.

e. Perendaman

Peredaman sebaiknya dilakukan selama 15 menit. Jika peredaman dilakukan kurang dari waktu tersebut maka pemutihan tidak maksimal, namun apabila pemutihan lebih dari waktu tersebut juga tidak akan menambah tingkat keputihan.

f. Pemerasan dan Penyaringan

Pemerasan dan penyaringan dimaksudkan untuk memisahkan ampas dengan pati dan cairan peredaman. Kegiatan ini tidak hanya dilakukan satu kali, namun perlu dilakukan secara bertahap kadar agar air yang terbawa dalam ampas sedikit mungkin sehingga proses pengeringan dapat dilakukan dengan cepat.

g. Pengendapan

Cairan berwarna putih susu hasil proses pemerasan dan penyaringan tersebut, sebenarnya merupakan campuran antara

pati dengan air rendaman yang terlepas.

h. Pemisahan Pati

Setelah cairan yang semula berwarna putih susu berubah menjadi bening, berarti proses pengendapan telah selesai. Selanjutnya, cairan bening yang berada diatas dituangkan secara hati-hati agar endapan pati yang terbentuk tidak ikut terbang .

i. Pencampuran dan penjemuran

Campuran ampas dan pati ditempatkan dalam lengser atau Loyang alumunium dan kemudian dijemur hingga kering. Apabila cuaca cerah, maka pengeringan selama lima jam telah dianggap cukup, kemudian selama penjemuran ampas dan pati harus dibolak-balik \pm 1 jam sekali.

j. Penggilingan

Setelah penjemuran, tepung sukun kering harus segera digiling, jangan sampai menjadi basah atau lembab kembali karena menyerap air dari udara.

k. Pengeringan Lanjut

Untuk mendapatkan tepung sukun dengan kadar air mineral, maka setelah penjemuran dilanjutkan dengan pengeringan dalam oven ataupun disangrai, dengan menggunakan api sedang. Adapun tanda-tanda tepung kering maksimal adalah apabila diambil sedikit dan digeser-geserkan

diantara ibu jari dengan jari telunjuk, maka akan menimbulkan bunyi “kresek-kresek” .

1. Pengemasan

Apabila pengemasan terpaksa tertunda, maka tepung sukun yang sudah benar-benar kering dapat disimpan sementara dalam kantong-kantong plastik dan ditutup rapat

Tingkat ketuaan buah sukun sangat berperan terhadap warna yang dihasilkan dalam pembuatan tepung sukun. Buah yang muda menghasilkan tepung sukun berwarna putih kecoklatan. Sukun yang baik untuk diolah menjadi tepung (warna tepung putih, rendaman tinggi) yaitu buah mangkal yang dipanen 10 hari sebelum tingkat ketuaan optimum. Bobot tepung sukun berkisar antara 1.200 – 2.500 g, kandungan daging berkisar sekitar 81,21%, dari berat total daging buah setelah disawut dan dikeringkan menghasilkan sawut kering sebanyak 15-20% dan tepung yang diperoleh sebesar 13-18%, tergantung tingkat ketuaan dan jenis sukun.

Tepung sukun yang berkadar air tinggi (tingkat kekeringan), akan lebih mudah dan lebih cepat mengalami kerusakan jika dibandingkan dengan tepung sukun berkadar air rendah. Tepung sukun memiliki sifat higroskopis (mudah menyerap air dari udara), dengan demikian dalam penyimpanan harus dikemas dengan bahan pengemas yang kedap udara dan air, (missal : plastic). Selain itu pengemasan juga bertujuan untuk menghindari pencemaran tepung sukun oleh debu dan bahan pencemaran

lainnya, termasuk juga kondisi lembab lingkungan sekitar. Adanya noda dalam bintik-bintik berwarna dalam tepung sukun, dapat disebabkan oleh pemakaian air dalam proses pembuatan yang tidak memenuhi persyaratan kualitas atau tepung sudah ditumbuhi jamur. Proses pembuatan tepung sukun yang berwarna gelap (kecoklatan atau hitam).

Didalam tepung sukun terkandung unsure gizi yang masih cukup tinggi, sebagaimana dapat dilihat dalam Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan gizi Tepung Sukun

No	Unsur Gizi	Kadar/100 g Bahan
1	Energi (kal)	302
2	Protein (g)	3,60
3	Lemak (g)	0,80
4	Karbohidrat (g)	78,90
5	Abu(g)	2.00
6	Kalsium(mg)	58,80
7	Fosfat (mg)	165,20
8	Zat besi (mg)	1,10
9	Vitamin B1 (mg)	0,34
10	Vitamin B2 (mg)	0,17
11	Vitamin C (mg)	47,60
12	Air (%)	15,00

Sumber : *Fopod Compositi Table Use in East Asia (FAO-1972)*

Sifat tepung sukun mencerminkan perilaku tepung sukun dalam kaitannya dengan kesesuaian untuk diolah menjadi berbagai macam olahan kudapan. Beberapa sifat tepung sukun yang penting antara lain : kadar pati, kadar amilosa dan amilopektin serta nilai perbandingan antara keduanya, bentuk dan ukuran granula pati sebagai sifat mikroskopis pati sukun, kapasitas hidrasi tepung sukun, serta viskositas. Tepung sukun termasuk golongan tepung yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat

dengan kadar pati yang cukup tinggi, yaitu sekitar 96%. Besar kecilnya kandungan pati tepung menentukan jumlah penambahan air pada saat pembuatan adonan. Hal tersebut disebabkan adanya gugus hidroksil granula pati yang mempunyai afinitas kuat terhadap air pada pembuatan adonan. Makin tinggi kandungan pati tepung, semakin banyak menyerap air saat pembuatan adonan.

B. Kajian Produk

1. Konsep produk

a. Serabi kocor

Serabi kocor adalah jenis kudapan dengan bahan terbuat dari tepung beras, santan, gula merah, garam, kuah yang digunakan dalam serabi kocor adalah kepada yang diambil santan kentalnya yang diperas. Serabi kocor salah satu bentuk percampuran makanan berkuah dari barat dengan selera rasa tradisional Indonesia. Merupakan kudapan yang digemari oleh KG PAA mangkubumi.

Tabel. 3 Resep dasar pembuatan serabi kocor

Nama Bahan	Berat Bahan
Tepung beras	300 gr
Tepung terigu	100 gr
Santan	200 gr
Gula merah	250 gr
Garam	secukupnya

Sumber Resep : Kudapan favorit para bangsawan

b. Serabi kocor diabetes

Serabi kocor diabetes kudapan yang mempunyai cirri khas yang gurih pada serabinya. Tensturnya empuk dan berrongga pada kuah serabinya tidak terlalu manis:

Tabel 4. Resep Dasar pembuatan serabi kocor diabetes

Nama Bahan	Berat Bahan
Tepung beras	300 gr
Tepung terigu	100 gr
Santan	200 gr
Gula merah	250 gr
Margarin	Secukupnya
Garam	Secukupnya

Sumber Resep : Kudapan favorit para bangsawan

c. Lapis pepe

Lapis pepe merupakan salah satu kudapan dari daerah Jakarta. Kudapan betawi ini digunakan buat acara pernikahan, lapis pepe ini mempunyai rasa manis, diselesaikan dengan teknik dikukus

Tabel 5. Resep dasar lapis pepe

Nama Bahan	Berat Bahan
Tepung kanji	250 gr
Tepung beras	100 gr
Gula Pasir	250 gr
Garam	1 ½ sdc teh
Santan	Secukupnya
Vanili	Secukupnya
Pewarna makanan	Secukupnya

Sumber Resep : Kudapan favorit para bangsawan

2. Kajian bahan dan fungsinya

a. Serabi kocor

Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan Serabi Kocor adalah :

a. Tepung

Tepung berfungsi sebagai bahan pembentuk struktur susunan adonan dari menahan bahan-bahan lainnya. Tepung yang digunakan adalah tepung segitiga.

b. Gula

Gula banyak digunakan adalah gula pasir dan gula jawa fungsi gula selain untuk mendapat rasa manis juga mendapatkan warna kuning kecoklatan dari gula jawa. Fungsi gula dalam pembuatan serabi kocor adalah :

- 1) Memberi rasa manis
- 2) Menjaga kelembaban
- 3) Memberi warna pada kulit

c. Kelapa

Kelapa berfungsi sebagai bahan kuah serabi kocor. Dengan penambahan gula jawa dan diselesaikan dengan teknik di rebus.

d. Air

Air berfungsi sebagai bahan cair yang digunakan untuk mempengaruhi kepadatan adonan, mengembangkan protein yang

e. Garam

Garam disebut juga dengan nama Sodium Chlorida yang berguna untuk menstabilkan cairan didalam tubuh. Garam berfungsi untuk menambah aroma. Walaupun demikian penggunaan garam perlu diukur secara hati-hati agar hasil produk yang dibuat sesuai dengan keinginan.

f. Rasa/aroma

Pengaroma berbahan dasar aromatik, dapat menambah cita rasa pada Serabi kocor

g. Santan

Santan berfungsi untuk menambah rasa dan memberi warna mengkilap .

b. Serabi Kocor Diabetes

Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan Serabi Kocor Diabetis adalah

a. Tepung

Tepung berfungsi sebagai bahan pembentuk struktur susunan adonan dari menahan bahan-bahan lainnya. Tepung yang digunakan adalah tepung segitiga.

b. Gula

Gula banyak digunakan adalah gula pasir dan gula jawa fungsi gula selain untuk mendapat rasa manis juga mendapatkan

warna kuning kecoklatan dari gula jawa. Fungsi gula dalam pembuatan serabi kocor adalah :

- 1) Memberi rasa manis
- 2) Menjaga kelembaban
- 3) Memberi warna pada kulit

(Anni Faridah, dkk, 2008).

c. Kelapa

Kelapa berfungsi sebagai bahan kuah serabi kocor. Dengan penambahan gula jawa dan diselesaikan dengan teknik di rebus.

d. Air

Air berfungsi sebagai bahan cair yang digunakan untuk mempengaruhi kepadatan adonan, mengembangkan protein yang ada dalam tepung.

e. Garam

Garam disebut juga dengan nama Sodium Clorida yang berguna untuk menstabilkan cairan didalam tubuh. Garam berfungsi untuk menambah aroma. Walaupun demikian penggunaan garam perlu diukur secara hati-hati agar hasil produk yang dibuat sesuai dengan keinginan.

f. Rasa/aroma

Pengaroma berbahan dasar aromatik, dapat menambah cita rasa pada Serabi kocor

g. Santan

Santan berfungsi untuk menambah rasa dan memberi warna mengkilap.

h. Telur

Telur berfungsi untuk membentuk kerangka bersama tepung, selain itu telur juga berfungsi sebagai penambah aroma, warna, kualitas, meningkatkan nilai gizi, dan membuat tekstur produk lebih lembut serta dapat membesarkan volume produk.

c. Lapis Pepe

Bahan yang digunakan dalam pembuatan lapis pepe adalah:

a. Tepung

Tepung berfungsi sebagai bahan pembentuk struktur susunan adonan dari menahan bahan-bahan lainnya. Tepung yang digunakan adalah tepung segitiga.

b. Kelapa

Kelapa berfungsi sebagai pemberi rasa gurih pada Lapis pepe. Kelapa yang digunakan adalah kelapa setengah tua.

c. Garam

Garam yang digunakan walaupun dalam jumlah yang sedikit memiliki fungsi untuk melunakkan, memberi efek yang tepat pada gluten, dan memberi aroma.

d. Gula

Gula yang digunakan sebaiknya gula halus karena mudah dalam pengadukkan bersama-sama dengan kelapa. Setengah tua selain itu gula berfungsi member rasa, warna dan pengaroma serta melembabkan adonan.

e. Vanili dan essens

Pengaroma dapat memberikan aroma yang khas selain itu juga berfungsi member warna pada kongo.

f. Air

Air berfungsi sebagai bahan cair yang digunakan untuk mempengaruhi kepadatan adonan, mengembangkan protein yang ada dalam tepung.

g. Daun Pandan

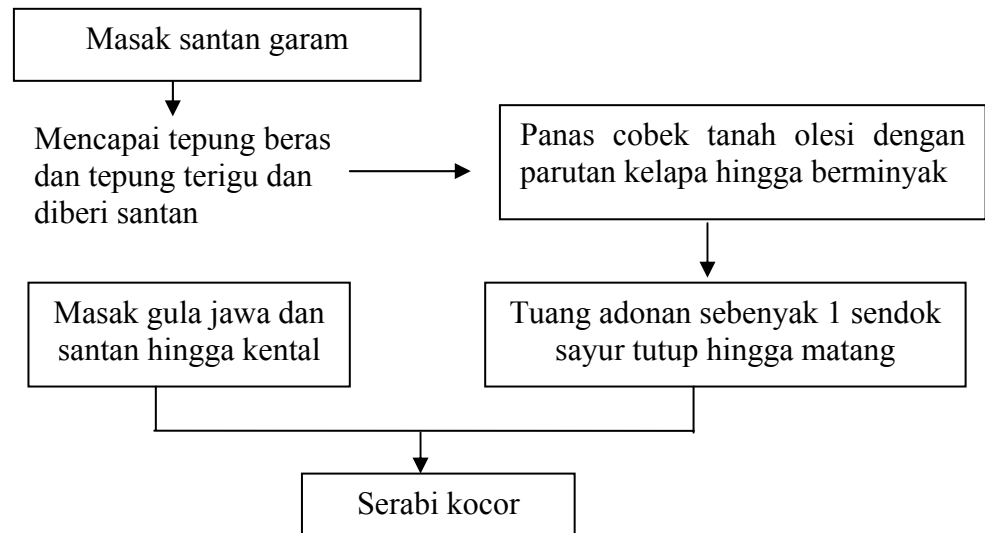
Daun pandan mempunyai ciri-ciri daunnya panjang, runcing, dan memiliki tulang daun di tengahnya. Penukuan daunnya berwarna hijau muda dan mengilap. Aromanya khas, harum, dan tajam.

3. Kajian Teknik Olah

a. Serabi kocor

Serabi kocor dengan menggunakan cobek tanah yang dipanaskan diatas, Proses pembuatan kuah serabi kocor yang teknik

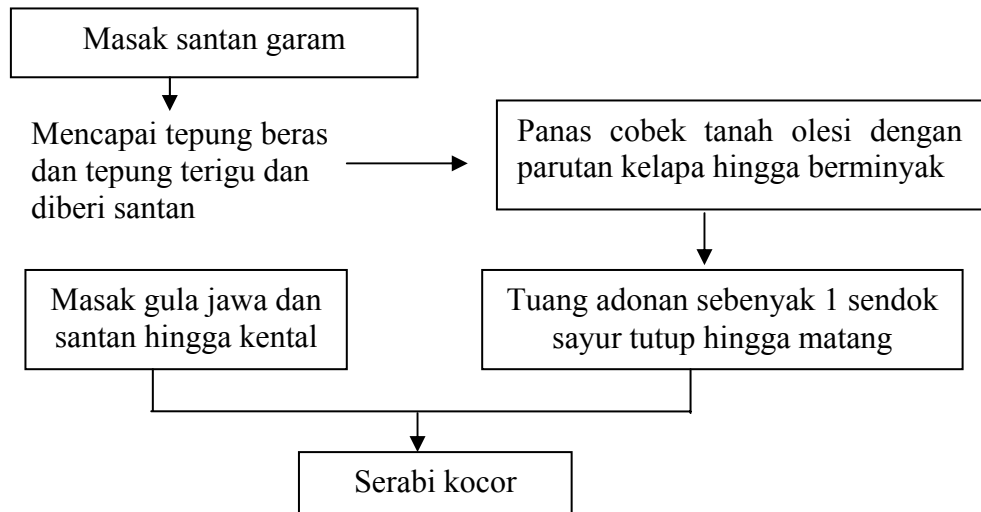
boiling (merebus) cairan yang dididihkan hingga mencapai suhu didih (100 °c).



Gambar. 2 Alur Proses Pembuatan Serabi Kocor
Sumber : Kudapan Favorit Para Bangsawan

b. Serabi Kocor Diabetes

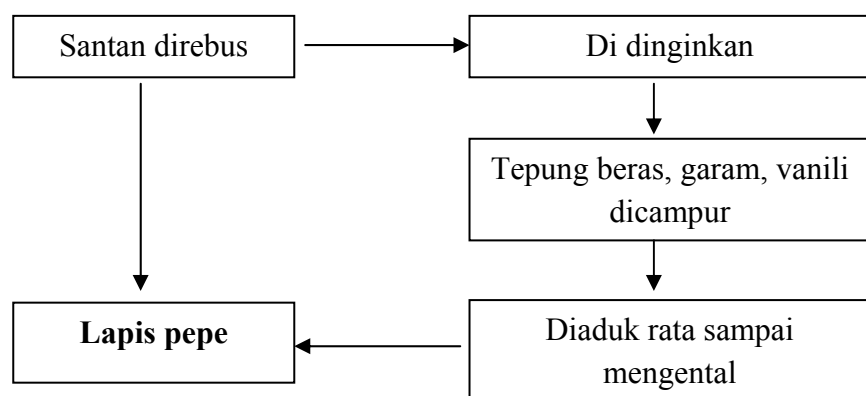
Serabi kocor diabetes dengan menggunakan cobek tanah yang dipanaskan diatas,bahan buat kuahnya adalah gula jawa, boiling (merebus) adalah proses bahan makanan dengan menggunakan media cair atau cairan yang dididihkan hingga mencapai suhu didih (100 oc).



Gambar. 3 Alur Proses Pembuatan Serabi Kocor diabetes
 Sumber : Kudapan Favorit Para Bangsawan

c. Lapis pepe

Lapis pepe di masak dengan teknik olah dikukus. proses bahan makanan dengan menggunakan media cair atau cairan yang dididihkan hingga mencapai suhu didih (100 oc).



Gambar. 4 Alur Proses Pembuatan Lapis pepe
 Sumber : Kudapan Favorit Para Bangsawan


4. Kajian karakteristik produk

a. Serabi kocor

Serabi kocor adalah makanan berbahan dasar tepung beras, tepung terigu, dan disubstitusi dengan tepung sukun dengan menggunakan perbandingan 50%. Maka dapat dikaji sebagai berikut :

Sumber : Kudapan Favorit para bangsawan

Table 6. karakteristik hasil produk dari serabi kocor


Kriteria	Serabi kocor	Gambar
Rasa	Tidak ada rasa	
Aroma	Tepung	
Tekstur	Empuk & berongga	
Warna Kulit	Putih kecoklatan	
Warna Kuah	Coklat kekuningan	

b. Serabi kocor diabetes

Serabi kocor diabetes adalah makanan berbahan dasar tepung beras, tepung terigu, telur dan disubstitusi dengan tepung sukun dengan menggunakan perbandingan 50%. Maka dapat dikaji sebagai berikut :

Sumber : Kudapan Favorit para bangsawan


Table 7. karakteristik hasil produk dari serabi kocor diabetes

Kriteria	Serabi kocor diabetes	Gambar
Rasa	Gurih	
Aroma	Tepung	
Tekstur	Empuk & berongga	
Warna Kulit	Putih kecoklatan	
Warna Kuah	Coklat kekuningan	

c. Lapis pepe

Lapis pepe adalah makanan berbahan dasar tepung kanji, tepung beras, vanili, pewarna, garam, pewarna makanan dan disubstitusi dengan tepung sukun dengan menggunakan perbandingan 50%. Maka dapat dikaji sebagai berikut :

Table 8. karakteristik hasil produk dari Lapis pepe

Kriteria	Lapis pepe	Gambar
Rasa	Manis	
Aroma	Pandan	
Tekstur	Kenyal & berlapis	
Warna Kulit	Berwarna-warna	

Sumber : Kudapan Favorit para bangsawan

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Tempat dan waktu pembuatan produk

1. Tempat pembuatan produk

Adapun tempat untuk pembuatan produk yaitu di rumah dan di Lab Boga PTBB Universitas Negeri Yogyakarta

2. Waktu pembuatan produk

Uji coba dilakukan pada bulan April sampai Juni 2012.

B. Bahan dan Alat Pembuatan Produk

Bahan dan alat yang digunakan untuk membuat produk kudapan seperti Serabi Kocor, Serabi Kocor Diabetes, Lapis pepe, yaitu :

Table 9. karakteristik bahan dalam pembuatan serabi kocor

Bahan	Karakteristik
Tepung beras	Tepung yang baru
Tepung terigu	Tepung yang baru, tidak berbau
Santan	Menggunakan kepala tua, air sedikit pilih yang perasan pertama.
Gula Merah	Berwarna coklat tua, aroma khas juga lawa.
Garam	Mengandung yodium, warna putih, tekstur lembut.

Table 10. karakteristik bahan dalam pembuatan serabi kocor diabetes

Bahan	Karakteristik
Tepung beras	Tepung yang baru
Tepung terigu	Tepung yang baru, tidak berbau
Santan	Menggunakan kepala tua, air sedikit pilih yang perasan pertama.
Gula Merah	Berwarna coklat tua, aroma khas juga jawa.
Garam	Mengandung yodium, warna putih, tekstur lembut.
Telur	Telur ayam, warna kecoklatan, warna lonjong
Vanili	Merk mawar, warna putih, tekstur memasir

Table 11. karakteristik bahan dalam pembuaan lapis pepe

Bahan	Karakteristik
Tepung kanji	Warna Putih bersih
Santan	Menggunakan kepala tua, air sedikit pilih yang perasan pertama.
Tepung terigu	Tepung yang baru, tidak berbau
Vanili	Merk mawar, warna putih, tekstur memasir
Pewarna Makanan	Cair, berwarna
Gula Pasir	Berpasir

Daftar peralatan yang akan digunakan dalam pembuatan Serabi kocor, serabi kocor diabetes, dan Lapis pepe akan dijelaskan pada table 12 – 14

Tabel 12. Alat yang digunakan dalam pembuatan Serabi Kocor

Jenis	Nama Alat	Karakteristik
Alat pengolah	Kompor	Stainlesstell Jumlah perapain 2
	Cetakan dari tanah liat	Dari tanah liat
	Sendok kayu	Kayu
Alat bantu	Timbangan	Plastic
	Sendok makan	Stainlesstell
	Sendok the	Stainlesstell
	Mangkok Kecil	Kaca
	Sendok sayur	Stainlesstell
Pengolahan	Pisau	Stainlesstell
	Spatula	Karet
Alat Hidang	Piring	kaca

Tabel 13. Alat yang digunakan dalam pembuatan Serabi Kocor diabetes

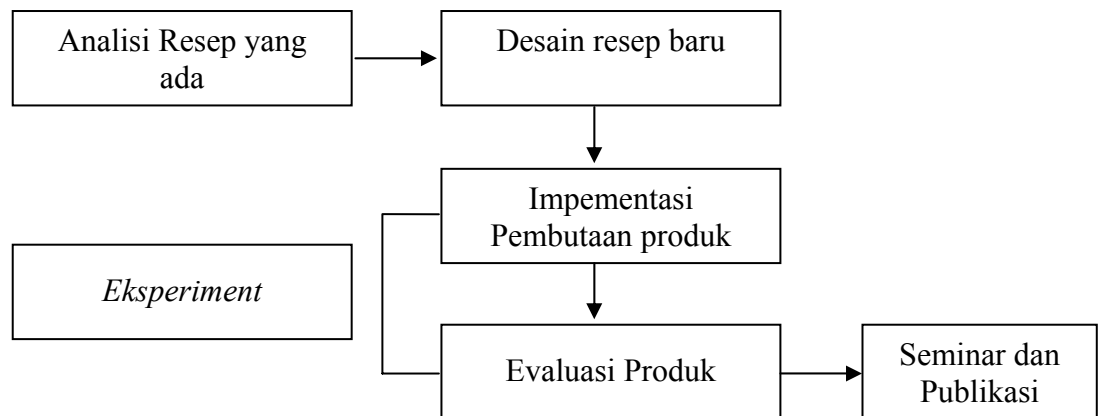
Jenis	Nama Alat	Karakteristik
Alat pengolah	Kompore	Stainlesstell Jumlah perapain 2
	Cetakan dari tanah liat	Dari tanah liat
	Sendok kayu	Kayu
Alat bantu	Timbangan	Plastic
	Sendok makan	Stainlesstell
	Sendok the	Stainlesstell
	Mangkok Kecil	Kaca
	Sendok sayur	Stainlesstell
Pengolahan	Pisau	Stainlesstell
	Spatula	Karet
Alat Hidang	Piring	kaca

Tabel 14. Alat yang digunakan dalam pembuatan Lapis pepe

Jenis	Nama Alat	Karakteristik
Alat pengolah	Kompore	Stainlesstell Jumlah perapain 2
	Cetakan dari tanah liat	Dari tanah liat
	Sendok kayu	Kayu
Alat bantu	Timbangan	Plastic
	Sendok makan	Stainlesstell
	Sendok the	Stainlesstell
	Mangkok Kecil	Kaca
	Sendok sayur	Stainlesstell
Pengolahan	Pisau	Stainlesstell
	Spatula	Karet
Alat Hidang	Piring	kaca

C. Tahapan peneliitan dan pengembangan produk (RD)

Untuk menemukan formula yang tepat dalam pembuatan Serabi kocor, Serabi kocor diabetes, lapis pepe dan dilakukan tahap penelitian ADIE yang akan dijelaskan sebagai berikut :



Gambar 5. Alur Proses Penelitian dan Pengembangan

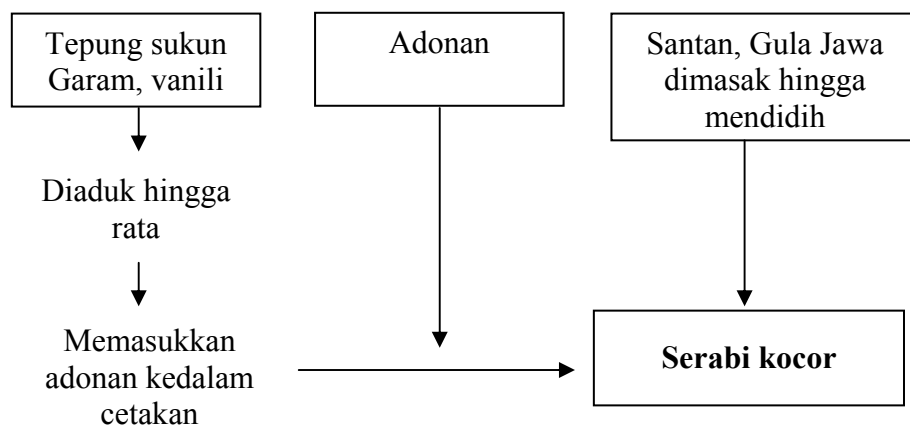
1. Menganalisis resep-resep Serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepes. Mengenai resep dilakukan dengan cara mencari sumber dari buku dan internet setelah itu memastikan sumber yang mana yang dapat dipertanggung jawabkan. Dari hasil penilaian tersebut, maka resep yang akan digunakan menjadi acuan adalah dari buku.
2. Merancang atau mendesain resep serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe. Setelah menemukan resep acuan tahap selanjutnya mendesain resep serabi kocor, serabi kocor diabetes, lapis pepe menjadi produk myang berbeda. Serabi kocor akan dirancang dengan mensubtitusi tepung sukun hingga 50% memberi warna hijau dan pink supaya terlihat lebih cerah dan menggarnisnya diatas daun pisang dan diatas serabinya di beri potongan daun pandan. Serabi kocor diabetes akan disubstitusi dengan tepungsukun sebanyak 50%,diberi warna supaya terlihat lebih menarik, berubah bentuk menjadi bentuk *Love*. Lapis pepe akan disubstitusi dengan tepung sukun

sebanyak 50% dan diberi warna coklat, putih, hijau, berbentuk mangkok kecil.

3. Melakukan eksperimen uji coba I dan ke-2 selanjutnya melakukan validasi I dan Validasi dengan membuat produk dan memperbaiki resep hasil pengembangan sesuai dengan saran dosen hingga menemukan formula resep yang tepat.

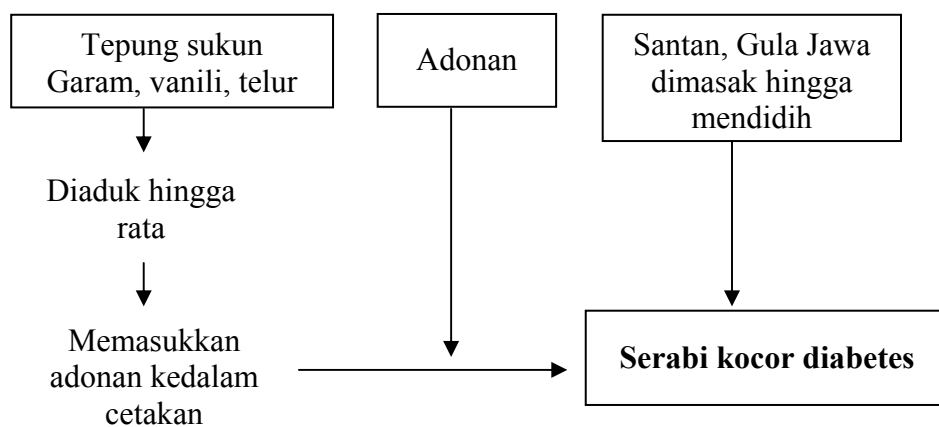
Tahap langkah-langkah pembuatan produk sebagai berikut :

a. Serabi koncor



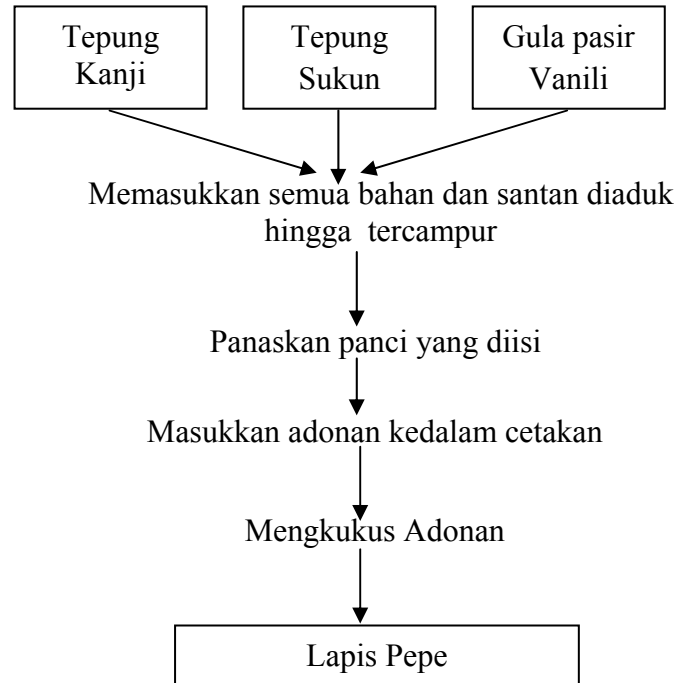
Gambar 6. Proses pembuatan serabi kocor

b. Serabi kocor diabetes



Gambar 7. Proses pembuatan serabi kocor diabetes

c. Lapis pepe



Gambar 8. Proses pembuatan Lapis pepe

D. Rencana Penyajian

1. Serabi kocor

Serabi kocor akan disajikan menggunakan piring dari gerabah yang dialas daun dengan bentuk lonjong, dihias dengan gulungan daun pisang. Sedangkan Serabi kocor yang digunakan untuk di *display*, disajikan menggunakan plastik, dengan porsi banyak untuk membentuk gunung merapi.

2. Serabi kocor diabetes

Bendul akan disajikan dengan bentuk love berwarna *pink* yang diberi tusukan yang dililit daun pisang. Untuk display serabi disajikan sendiri yang Untuk display serabi disajikan terdiri yang berfungsi sebagai pohon di area gunung merapi

3. Lapis pepe

Lapis pepe akan disajikan berbentuk bulat seperti batu yang pipih berwarna kuning kecoklatan, digarnis menggunakan daun pisang yang diikat sepeui pita. Untuk display disajikan dengan cara ditata seperti jalan setapak unuk menuju gunung merapi.

E. Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan menggunakan anava pada taraf signifikan 5%. Jika terdapat beda nyata, maka akan diadakan uji lanjut dengan metode LSD (*Least Significant Difference*).

Analisis kelayaan produk akan diujucobakan kepada 30 panelis. Panelisnya adalah konsumen yang membeli produk serabi kocor sukun. Panelis diminta untuk memberikan penilaian tentang kesesuaian harga serabi kocor sukun dan memberi komentar tentang kesesuaian harga serabi kocor sukun

Setelah ditemukan produ yang tepat kemudian dilanjutkan dengan uji kesukaan. Uji kesukaan dilakukan dengan metode hedonic. Bahan yang digunakan adalah serabi kocor sukun, formula 1, formula 2, formula 3 dengan

menggunakan panelis agak terlatih dari Sebagian Dosen, Mahasiswa dan Kalayak Luar, dengan jumlah 30 orang. Criteria penilaian adalah 1 = Kurang baik, 2 = Cukup baik, 3 = Baik, 4 = Sangat baik. Sifat sensoris yang diujikan adalah rasa, warna, tesktur, bentuk dan aroma.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen tidak hanya memiliki komposisi gizi yang baik serta penampakan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga mempunyai fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh seperti tepung sukun. Salah satu hasil olahan dari buah sukun adalah tepung sukun. Sekarang ini, Tepung sukun belum dikembangkan secara maksimal. Tepung sukun dapat diolah menjadi aneka produk kudapan. Oleh karena itu, tepung sukun akan dibuat menjadi Serabi Kocor, Serabi Kocor diabetes, dan lapis pepe.

Kelebihan dari tepung sukun untuk membuat produk Serabi Kocor, Serabi Kocor diabetes, dan lapis pepe adalah tepung sukun lebih tahan lama disimpan (selama 6-9 bulan), lebih praktis, ringan dan lebih mudah didistribusikan, dapat menggantikan tepung terigu hingga 100 %, dalam bentuk tepung lebih mudah dicampurkan dengan bahan lainnya, dapat meningkatkan daya guna, hasil guna dan nilai guna, dapat mensubstitusi tepung terigu, tepung beras dalam pembuatan olahan kudapan. Selain itu produk olahan sukun mempunyai kandungan gizi terutama kandungan fosfor yang tinggi yang sangat bermanfaat di dalam tubuh.

Serabi kocor adalah makanan tradisional yang berbahan dasar dari tepung beras dan di substitusi dengan tepung sukun menggunakan

perbandingan 50% tepung sukun, menggunakan teknik olah mixing dan boiling, mempunyai karakteristik rasa tidak manis, aroma gula jawa dari kuahnya, tekstur empuk, warna kulit hijau muda.

Serabi kocor diabetes adalah kudapan yang berbahan tepung beras dan akan disubstitusi dengan tepung sukun, menggunakan perbandingan 50% tepung sukun :50% tepung beras, menggunakan teknik olah mixing dan boiling, maka di dapat karakteristik dari segi rasa gurih, aroma khas sukun, tekstur empuk, warna pink dan bentuk hati.

Lapis pepe adalah kudapan tradisional yang berbahan dasar tepung khungin akan disubstitusi dengan tepung sukun dengan perbandingan 50% tepung sukun : 50% tepung khungin, mempunyai rasa manis, di selesaikan dengan teknik dikukus dan dibungkus dengan daun pisang, aroma khas sukun, tekstur kenyal, berlapis, putih, hijau.

B. Hasil Uji Coba Produk

a. Hasil Pra Eksperiment, Validasi Produk I dan II

Pembuatan kudapan Serabi kocor, serabi kocor diabetes, dan lapis pepe ini berdasarkan dengan resep dasar yang menjadi acuan. Produk ini dikembangkan dengan mengganti tepung beras dan tepung kongin menggunakan tepung sukun. Untuk mendapatkan formula resep yang tepat dilakukan dua kali eksperimen. Rancangan formula yang digunakan pada serabi kocor dan serabi kocor diabetes ada dua formula yaitu F 1 (50%), F2

(70%). Sedangkan rancangan formula pada Lapis pepe adalah F1 (50%), F2

(70%). Formula pembuatan produk ini dapat dilihat pada table berikut :

Tabel 15. Formula Pembuatan Serabi kocor

Bahan	F Kontrol	F1 (50%:50%)	F2 (70%)	F3 (40%)
T.Beras	300 gr	150 gr	-	200 gr
T.Terigu	200 gr	150 gr	-	100 GR
T.Sukun	-	150 gr	300 gr	100 gr
Telur Ayam	1 btr	1 btr	1 btr	1 btr
Santan kental	150 ml	200 ml	200 ml	1 sdt
Gula jawa	100 gr	100 gr	200 gr	200 gr
Daun Pandan	1 Helai	1 helai	1 helai	1 helai
Vanili	sek	1 sdt	1 sdt	200 gr

Sumber Resep : Kudapan favorit para bangsawan

Tabel 16. Hasil Penilaian Dosen Pada Serabi kocor

Penilaian	F1 (50%:50%)	F1 (500%: 1)	
		Validasi I	Validasi II
Tekstur	Kurang kembang	Kembang Berongga	Ngembang dan berongga
Warna	Pucat	Hijau Cerah	Hijau Cerah
Aroma	Aroma Sukun Kurang terasa	Aroma Sukun	Terasa sukun
Rasa	Gurih	Gurih	Gurih
Bentuk	Bintang	Bintang	Bintang
Hasil			
			Gambar 9. Hasil Validasi 2

Berdasarkan hasil dari penilaian dosen maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen formula 1 (50%:50%), dengan perbandingan 1 :1 antara tepung sukun dan tepung segitiga dapat menghasilkan Serabi kocor dengan kulit yang baik, namun warnanya kurang cerah, rasa kurang manis dan rasa tepung sukunnya hampir tidak ada. Perlu adanya perbaikan pada warna supaya terlihat lebih cerah dan penambahan gula jawa supaya terlihat manis.

Untuk hasil dari penilaian dosen pada formula 2 maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen formula 2 100%, dengan perbandingan 1:0 antara tepung sukun maka menghasilkan produk serabi kocor dengan kulit berongga, warna cukup mengkilap, rasa tepung sukun masih ada dan manis.

Dan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa formula 2 lebih terasa manis, aroma sukun, tekstur tipis berongga dan warna lebih mengkilap.


Tabel 17. Pembuatan Kuah Serabi Kocor

Bahan	Berat
Gula Jawa	100 gr
Nangka	Sck
Air	200 ml

Tabel 18. Formula Pembuatan Serabi kocor diabetes

Bahan	F Kontrol	F1 (50%:50%)	F2 (70%)	F3 (40%)
T.Beras	300 gr	150 gr	-	200 gr
T.Sukun	-	150 gr	300 gr	100 gr
Telur Ayam	1 btr	1 btr	1 btr	1 btr
Santan kental	150 ml	200 ml	200 ml	1 sdt
Gula jawa	100 gr	100 gr	200 gr	200 gr
Daun Pandan	1 Helai	1 helai	1 helai	1 helai
Vanili	sck	1 sdt	1 sdt	200 gr

Tabel 19. Hasil Penilaian Dosen Pada Serabi kocor diabetes

Penilaian	F1 (50%:50%)	F1 (500%: 1)	
		Validasi I	Validasi II
Tekstur	Kurang kembang	Kembang Berongga	Ngembang dan berongga
Warna	Pucat	Hijau Cerah	Hijau Cerah
Aroma	Aroma Sukun Kurang terasa	Aroma Sukun	Terasa sukun
Rasa	Gurih	Gurih	Gurih
Bentuk	Love	Love	Love
Hasil			
			Gambar 10. Hasil Validasi 2

Berdasarkan hasil dari penilaian dosen maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen formula 1 (50%:50%), dengan perbandingan 1 :1 antara tepung sukun dan tepung segitiga dapat menghasilkan Serabi kocor diabetes dengan kulit yang baik, namun warnanya kurang cerah, rasa kurang manis dan rasa tepung sukunnya hampir tidak ada. Perlu adanya perbaikan pada warna supaya terlihat lebih cerah dan penambahan gula jawa supaya terlihat manis.

Untuk hasil dari penilaian dosen pada formula 2 maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen formula 2 100%, dengan perbandingan 1:0 antara tepung sukun maka menghasilkan produk serabi kocor diabetes dengan kulit berongga, warna cukup mengkilap, rasa tepung sukun masih ada dan manis.

Dan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa formula 2 lebih terasa manis, aroma sukun, tekstur tipis berongga dan warna lebih mengkilap.


Tabel 20. Pembuatan Kuah Serabi Kocor diabetes

Bahan	Berat
Gula Jawa	100 gr
Nangka	Sck
Air	200 ml

Tabel 21. Formula Pembuatan Lapis Pepe

Bahan	F Kontrol	F1 (50%:50%)	F2 (70%)	F3 (40%)
T Kanji	300 gr	250 gr	-	125 gr
T.Sukun	-	250 gr	200 gr	125 gr
Santan kental	200 ml	250 ml	250 ml	100 gr
Gula jawa	Sck	Sck	Sck	150 ml
Garam	sck	sck	sck	sck
				1 helai
				2 tetes

Tabel 22. Hasil Penilaian Dosen Pada Lapis Pepe

Penilaian	F1 (50%:50%)	F1 (500%: 1)	
		Validasi I	Validasi II
Tekstur	Berlapis Kenyal	Berlapis kenyal	Kenyal
Warna	Warna warni	Warna warni	Warni warni
Aroma	Sukun	Khas sukun	Khas sukun
Rasa	Langu	manis	Manis
Bentuk	Bulat	Bulat	Bulat
Hasil			
		Gambar 11. Hasil Validasi 1	Gambar 12. Hasil Validasi 2

Berdasarkan hasil dari penilaian dosen maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen formula 1 (50%:50%), dengan perbandingan 1 :1 antara tepung sukun dan tepung kanji dapat menghasilkan lapis pepe dengan kulit yang baik dibandingkan formulasi dua. Alasan tidak menggunakan Formula 2 karena susah dibentuk dan rasa sukunya terlalu terasa dan kurang manis.

C. Pembahasan

Serabi kocor adalah jenis kudapan dengan bahan dasarnya yang terbuat dari tepung beras, tepung terigu, gula, garam, santan, gula jawa, dan air. Serabi kocor diabetes adalah kudapan favorit KGPAA Mangkubumi, yang mempunyai ciri khas rasa manis. Teksturnya empuk dan berongga. Serabi kocor diabetes mempunyai rasa yang gurih diolah dengan teknik dipanggang. Lapis pepe merupakan kudapan, kudapan lapis pepe ini merupakan kudapan buat acara pernikahan, kudapan lapis pepe ini memiliki tekstur yang kenyal, manis, dan berwarna-warni.

Untuk menemukan formula yang tepat pada Serabi kocor, serabi kocor diabetes dan lapis pepe dilakukan pengumpulan resep, pemilihan resep untuk dijadikan acuan dan melakukan 2 kali uji coba dan validasi.

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan pada produk Serabi kocor, dapat disimpulkan bahwa formula akhir yang digunakan dalam pembuatan serabi kocor menggunakan perbandingan 50% tepung sukun.

Hal ini dikarenakan basil tepung sukun tersebut dapat menghasilkan produk yang memiliki penampilan yang menarik dan rasa yang khas sukun.

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan pada produk serabi kocor diabetes dapat disimpulkan bahwa perbandingan antara Tepung Sukun : tepung beras (50%:50%) yang menjadi formula akhir. Hal ini dikarenakan hasil penggunaan tepung sukun dan tepung beras tersebut dapat menghasilkan produk yang mudah dibentuk, aroma khas sukun, memiliki penampilan yang menarik dan rasa yang khas sukun.

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan pada produk lapis pepe, dapat disimpulkan bahwa perbandingan antara tepung sukun : tepung kanji (50%:50%) yang menjadi formula akhir. Hal ini dikarenakan hasil dari penggunaan tepung sukun dan tepung kanji tersebut dapat menghasilkan produk yang mudah di bentuk dan rasa yang khas sukun.

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan pada produk serabi kocor diabetes dapat disimpulkan bahwa perbandingan tepung sukun (50%) yang digunakan menjadi formula akhir. Hal ini dikarenakan hasil tepung sukun tersebut dapat menghasilkan produk yang memiliki penampilan yang menarik dan rasa yang khas sukun.

Berdasarkan hasil uji coba formula yang dilakukan pada produk serabi kocor menggunakan formula 50% tepung sukun, serabi kocor diabetes menggunakan formula 50%(tepung sukun):50%(tepung beras) , lapis pepe menggunakan formula 1. 50% (tepung sukun) : 50% (tepung kanji) dan Serabi kocor diabetes menggunakan formula 2. (100%) tepung sukun.

Teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan serabi kocor dan serabi kocor diabetes adalah teknik olah boilling, lapis pepe selesaikan dengan teknik dikukus.

Serabi kocor disajikan menggunakan piring dari gerabah yang dialas daun dengan berbentuk lonjong, dihias dengan gulungan daun pisang. Sedangkan Serabi kocor yang digunakan untuk di display, disajikan menggunakan plastik dan dengan porsi banyak untuk membentuk gunung merapi. Serabi kocor diabetes disajikan dengan bentuk love berwarna pink yang diberi tusukan yang dililit daun pisang. Untuk serabi kocor diabetes disajikan berdiri yang berfungsi sebagai pohon di area gunung merapi. Lapis pepe disajikan berbentuk bulat seperti batu yang pipih berwarna kuning kecoklatan, digarnis menggunakan daun pisang yang diikat seperti pita. Untuk display Lapis pepe di potong bulat seperti roda, disajikan dengan cara di tata seperti jalan setapak untuk menuju gunung merapi. Serabi kocor diabetes disajikan menggunakan piring gerabah yang di alas daun yang dipotong samir dengan topping berwarna coklat tua dan digarnis dengan daun pandan.

Hasil penilaian produk dari 5 panelis produk Peroyek Akhir dengan kriteria penilaian yang sudah ditentukan, kudapan Serabi kocor mendapatkan nilai total 85.4, serabi kocor diabetes mendapatkan nilai total yaitu 90.5, Lapis pepe mendapatkan nilai total 83.2. setelah mengetahui besar nilai yang didapat untuk setiap produk, selanjutnya melakukan kategorisasi penilaian.

Kudapan serabi kocor termasuk dalam kategori yang sangat baik. Sedangkan untuk serabi kocor diabetes dan lapis pepe termasuk dalam kategori baik.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dari pengamatan, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dalam pembuatan produk serabi kocor, serabi kocor diabetes dan lapis pepe dengan bahan pangan lokal yaitu tepung maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formula resep yang tepat pada pembuatan serabi kocor dan serabi kocor diabetes adalah 50% tepung sukun, untuk formula resep yang tepat pada pembuatan lapis pepe menggunakan Formula 50% (tepung sukun) : 50% (tepung beras)
2. Teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan lapis pepe adalah teknik olah *boilling*, panggang lapis pepe selesaikan dengan teknik dikukus dan *boilling*.
3. Teknik penyajian yang sesuai dengan produk Serabi kocor adalah dengan bentuk bulat yang dihias dengan diletakkan diatas daun pisang serabi dan menggunakan alat saji dari gerabah. Sedangkan telcnik penyajian yang sesuai untuk serabi kocor diabetes adalah dengan bentuk love dan di garnis menggunakan stik ice cream yang dililit daun pisang. Untuk lapis pepe teknik penyajian yang tepat dengan bentuk bulat seperti roda dan di garnish menggunakan daun pandan dan diletakkan diatasnya yang dipotong kecil.

4. Untuk menemukan formula yang tepat dari serabi kocor dan lapis pepe berbahan tepung sukun.
5. Untuk mengetahui proses pengolahan terhadap serabi kocor dan lapis pepe.

B. Saran

Berdasarkan penilain produk maka didapatkan saran sebagai berikut :

1. Serabi Kocor

- Perlu diperbaiki dari segi bentuknya, dan teknik pembuatannya.
- Perlu diperbaiki dari segi penyajiannya supaya terlihat lebih bervariasi.
- Perlu dilakukan perbaikan dari segi warna supaya terlihat lebih menarik.
- Perlu dilakukan perbaikan dari segi bentuk supaya terlihat berbeda dari produk yang sudah ada di pasaran pada saat ini.

2. Serabi kocor diabetes

- Perlu diperbaiki dari segi penyajiannya supaya terlihat lebih bervariasi.
- Perlu dilakukan perbaikan dari segi bentuk supaya terlihat berbeda dari produk yang sudah ada di pasaran pada saat ini.
- Perlu diperbaiki dari segi bentuknya, dan teknik pembuatannya.

- Perlu dilakukan perbaikan dari segi warna supaya terlihat lebih Cerah dan menarik.

3. Lapis pepe

- Ditambah Pemanis (Gula Pasir) agar rasanya lebih Manis
- Perlu dilakukan perbaikan dari segi warna agar kelihatan tampak menarik dan cerah.
- Perlu dilakukan perbaikan dari segi bentuk supaya terlihat berbeda dari produk yang sudah ada di pasaran pada saat ini.
- Dari segi penyajiannya harus sesuaikan pada tempat nya (wadah)

DAFTAR PUSTAKA

- Anton Apriyanto, 1989. *Analisis Pangan*. Bogor, Upt Produk Media Informasi LSI-IPB
- Atik Catur WinartiI. (2007), “*Peningkatan Nilai Ekonomi Buah Sukun Dalam Pembuatan Roll Tepe*”,
- Indriati, Retno. “*Kudapan Favorit Para Bangsawan*”.
- Universitas Gadjah Mada. “*Kajian Pusat Makanan Tradisional*”.
- Murdijati Gardjito, Amelia 2008. *Menu Istimewa Keratin Kasultanan Yogyakarta*. Yogyakarta; Anggrek
- Nuvia Voluntaro, 2007. “*Pemanfaat Tepung Sukun Dalam Pembuatan Sukunne Puff Vie Sebagai Produk Kue Hantaran.*”

LAMPIRAN

Panelis I

Hasil total penilaian produk serabi kocor oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	10
	Warna	10	10
	Aroma	10	10
	Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	30
3	Kesan Keseluruhan	30	30
4	Skor Total	100	100

Hasil total penilaian produk serabi kocor diabetes oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	10
	Warna	10	10
	Aroma	10	10
	Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	30
3	Kesan Keseluruhan	30	30
4	Skor Total	100	100

Hasil total penilaian produk Lapis Pepe oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	10
	Warna	10	8
	Aroma	10	10
	Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	30
3	Kesan Keseluruhan	30	30
4	Skor Total	100	98

Panelis 2

Hasil total penilaian produk serabi kocor oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	8
	Warna	10	7
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	28
3	Kesan Keseluruhan	30	27
4	Skor Total	100	87

Hasil total penilaian produk serabi kocor diabetes oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	9
	Warna	10	9
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	29
3	Kesan Keseluruhan	30	29
4	Skor Total	100	93

Hasil total penilaian produk Lapis Pepe oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	7
	Warna	10	8
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	27
3	Kesan Keseluruhan	30	27
4	Skor Total	100	85

Panelis 3

Hasil total penilaian produk serabi kocor oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	
	Warna	10	
	Aroma	10	
	Tekstur	10	
2	Penyajian	30	
3	Kesan Keseluruhan	30	
4	Skor Total	100	

Hasil total penilaian produk serabi kocor diabetes oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	8
	Warna	10	8
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	25
4	Skor Total	100	82

Hasil total penilaian produk Lapis Pepe oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	9
	Warna	10	9
	Aroma	10	7
	Tekstur	10	7
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	28
4	Skor Total	100	85

Panelis 4

Hasil total penilaian produk serabi kocor oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	9
	Warna	10	8
	Aroma	10	9
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	25
4	Skor Total	100	84

Hasil total penilaian produk serabi kocor diabetes oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	8
	Warna	10	7
	Aroma	10	9
	Tekstur	10	7
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	27
4	Skor Total	100	83

Hasil total penilaian produk Lapis Pepe oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	8
	Warna	10	8
	Aroma	10	7
	Tekstur	10	7
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	25
4	Skor Total	100	80

Panelis 5

Hasil total penilaian produk serabi kocor oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	10
	Warna	10	9
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	25
4	Skor Total	100	85

Hasil total penilaian produk serabi kocor diabetes oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	9
	Warna	10	8
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	28
3	Kesan Keseluruhan	30	28
4	Skor Total	100	89

Hasil total penilaian produk Lapis Pepe oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	9
	Warna	10	8
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	30
3	Kesan Keseluruhan	30	30
4	Skor Total	100	93

Panelis 6

Hasil total penilaian produk serabi kocor oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	8
	Warna	10	7
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	28
3	Kesan Keseluruhan	30	28
4	Skor Total	100	87

Hasil total penilaian produk serabi kocor diabetes oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	8
	Warna	10	8
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	28
3	Kesan Keseluruhan	30	28
4	Skor Total	100	88

Hasil total penilaian produk Lapis Pepe oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	10
	Warna	10	10
	Aroma	10	10
	Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	28
3	Kesan Keseluruhan	30	25
4	Skor Total	100	93

Panelis 7

Hasil total penilaian produk serabi kocor oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	7
	Warna	10	8
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	27
3	Kesan Keseluruhan	30	27
4	Skor Total	100	85

Hasil total penilaian produk serabi kocor diabetes oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	10
	Warna	10	9
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	25
4	Skor Total	100	85

Hasil total penilaian produk Lapis Pepe oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	9
	Warna	10	10
	Aroma	10	9
	Tekstur	10	10
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	30
4	Skor Total	100	93

Panelis 8

Hasil total penilaian produk serabi kocor oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	7
	Warna	10	7
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	25
4	Skor Total	100	80

Hasil total penilaian produk serabi kocor diabetes oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	8
	Warna	10	9
	Aroma	10	7
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	24
3	Kesan Keseluruhan	30	24
4	Skor Total	100	80

Hasil total penilaian produk Lapis Pepe oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	8
	Warna	10	8
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	27
3	Kesan Keseluruhan	30	25
4	Skor Total	100	84

Panelis 9

Hasil total penilaian produk serabi kocor oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	9
	Warna	10	8
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	29
3	Kesan Keseluruhan	30	27
4	Skor Total	100	88

Hasil total penilaian produk serabi kocor diabetes oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	8
	Warna	10	9
	Aroma	10	9
	Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	30
3	Kesan Keseluruhan	30	30
4	Skor Total	100	95

Hasil total penilaian produk Lapis Pepe oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	10
	Warna	10	9
	Aroma	10	9
	Tekstur	10	9
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	25
4	Skor Total	100	87

Panelis 10

Hasil total penilaian produk serabi kocor oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	7
	Warna	10	6
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	25
3	Kesan Keseluruhan	30	26
4	Skor Total	100	80

Hasil total penilaian produk serabi kocor diabetes oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	9
	Warna	10	9
	Aroma	10	7
	Tekstur	10	8
2	Penyajian	30	27
3	Kesan Keseluruhan	30	27
4	Skor Total	100	87

Hasil total penilaian produk Lapis Pepe oleh panelis

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor maksimal	Skor perolehan
1	Organoleptik		
	Rasa	10	6
	Warna	10	7
	Aroma	10	8
	Tekstur	10	7
2	Penyajian	30	28
3	Kesan Keseluruhan	30	27
4	Skor Total	100	83