

# DIVERSIFIKASI HIDANGAN LAUK PAUK DARI SUKUN SEBAGAI ALTERNATIF HIDANGAN VEGETARIAN

OLEH  
ELLYA SUHARTATI  
09512131017

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : 1)Memperoleh formula yang tepat untuk pembuatan produk hidangan sate pentul vege, *nuggetku vege* dan sambal goreng vege dari bahan buah sukun 2) Mengetahui teknik olah yang tepat untuk hidangan sate pentul vege, *nuggetku vege* dan sambal goreng vege dari bahan buah sukun 3) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap hidangan sate pentul vege, *nuggetku vege* dan sambal goreng vege dari bahan buah sukun.4) Megembangkan cara pengemasan yang menarik pada hidangan lau pauk seperti sate pentul vege, *nuggetku vege* dan sambal goreng vege.

Proses penelitian dilakukan di Laboratorium Teknik Boga FT UNY pada bulan April hingga 30 Mei 2012. Pada proses pembuatan masakan melalui beberapa tahapan dan metode R & D (research and development). Tahapan ini berisi langkah pembuatan produk mulai: 1) analisis resep acuan, 2) design, merancang formula baru, 3) implementasi, uji coba pembuatan produk, 4) evaluasi, umpan balik untuk melakukan revisi, 5) revisi, perbaikan terhadap produk, 6) pameran, mendisplay produk untuk dikenalkan kepada masyarakat luas. Metode yang dilakukan adalah uji penerimaan prduk, dinilai oleh 30 panelis mahasiswa PTBB FT UNY.

Hasil penelitian diperoleh : 1) Formula yang tepat untuk hidangan sate pentul vege dengan diversifikasi sukun, formula yang tepat *nuggetku vege* dengan diversifikasi sukun, dan formula yang tepat sambal goreng vege dengan diversivikasi sukun adalah 67% dan 33% (sukun dan nabati). 2) Teknik olah pembuatan sate pentul vege adalah *baking* atau memanggang, teknik olah pembuatan *nuggetku vege* adalah *Friying* atau menggoreng, dan teknik olah pembuatan sambal goreng vege adalah *friying* atau menggoreng dan *boiling* atau merebus. 3) Berdasarkan uji penerimaan produk terhadap produk masakan sukun yang paling disukai oleh panelis yaitu produk sate pentul vege dengan persentase 87% dari total panelis. Sedangkan untuk *nuggetku vege* yaitu 73% dan produk sambal goreng vege yaitu 76%. 4) Pengemasan yang menarik untuk sate pentul vege menggunakan mika yang agak tebal, wadah dan tutupnya terpisah, kemasan untuk *nuggetku vege* menggunakan plastik tebal, dan kemasan untuk sambal goreng vege menggunakan mika berbentuk cup.

**Kata kunci** : sukun, (sate pentul vege, *nuggetku vege* dan sambal goreng vege)