



**Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Pengganti Daging dalam
Pembuatan *Red Bean Stuffed Cabbage***

Proyek Akhir

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk
Memenuhi Sebagai Persyaratan Guna memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :

Syarifah Ayu Wardani

NIM. 15512134008

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

2018

LEMBAR PERSETUJUAN

Proyek Akhir dengan Judul

**PEMANFAATAN KACANG MERAH SEBAGAI PENGGANTI DAGING
DALAM PEMBUATAN RED BEAN STUFFED CABBAGE**

Disusun Oleh:

Syarifah Ayu Wardani
NIM. 15512134008

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Tugas Akhir bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 28 Mei 2018

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknik Boga



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Dr. Marwanti, M.Pd
NIP. 195703131983032001


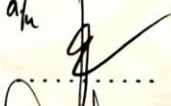

Tugas Akhir

**PEMANFAATAN KACANG MERAH SEBAGAI PENGANTI
DAGING DALAM PEMBUATAN RED BEAN STUFFED
CABBAGE**

Disusun Oleh :
Syarifah Ayu Wardani
NIM. 15512134008

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir
Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada Tanggal 28 Mei 2018

TIM DEWAN PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Marwanti, M.Pd Ketua Penguji/Pembimbing		6 Juli 2018
Dr. Kokom Komariah, M.Pd Sekretaris Penguji		9 Juli 2018
Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd Penguji		6 Juli 2018

Yogyakarta, 28 Mei 2018
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,



Dr. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Syarifah Ayu Wardani
NIM : 15512134008
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Program Studi : Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Judul Proyek Akhir : Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Pengganti Daging
dalam Pembuatan *Red Bean Stuffed Cabbage*

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak ada pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 28 Mei 2018

Yang menyatakan,



Syarifah Ayu Wardani

NIM.15512134008

Pemanfaatan Kacang Merah Sebagai Pengganti Daging dalam Pembuatan *Red Bean Stuffed Cabbage*

Syarifah Ayu Wardani
15512134008

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) Menemukan resep, teknik olah, dan teknik penyajian yang tepat untuk pembuatan *red bean stuffed cabbage* yang berbahan dasar kacang merah; 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap *red bean stuffed cabbage* yang berbahan dasar kacang merah.

Penelitian dilakukan di Laboratorium Produksi Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta selama bulan Januari-Mei 2018. Jenis penelitian menggunakan R&D dengan model 4D sebagai berikut : 1) *Define*, yaitu mendefinisikan resep acuan dengan membandingkan 3 resep acuan dari referensi; 2) *Design*, yaitu merancang 3 resep yang telah disubstitusi menggunakan kacang merah dengan presentase 50%, 75%, 87,5%; 3) *Develop*, yaitu uji validasi I dan validasi II yang dilakukan oleh dosen meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur; 4) *Disseminate*, yaitu penyebarluasan produk agar dikenal orang dan melakukan penilaian dengan menggunakan borang penilaian sensoris meliputi aroma, tekstur, rasa, dan warna.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Resep yang tepat pada pembuatan *red bean stuffed cabbage* menggunakan kacang merah 87,5%; 2) Resep untuk produk *red bean stuffed cabbage* yang disubstitusikan dengan kacang merah sebanyak 87,5%, menggunakan metode boiling, saute dan steaming; 3) Daya terima masyarakat terhadap produk *red bean stuffed cabbage* dengan kategori panelis menyatakan sangat disukai, dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima masyarakat.

Kata kunci : kacang merah, *stuffed*, *cabbage*, substitusi.

The Usage of Red Beans as a Substitute of Meat in the Making of Red Bean Stuffed Cabbage

Syarifah Ayu Wardani
15512134008

ABSTRACT

This study aims to: 1) Find recipes, cooking techniques, and techniques for serving the proper preparation of red bean stuffed cabbage that is made from red beans; 2) to know the public acceptance of red bean stuffed cabbage based on red beans.

The research is conducted in Production Laboratory of Department of Culinary and Clothing Education of Yogyakarta State University during January-May 2018. The type of research using R & D with 4D model as follows: 1) Define, that is defining recipe of reference by comparing 3 recipes; 2) Design, which is designing 3 recipes that have been substituted using red beans with percentage 50%, 75%, 87,5%; 3) Develop, namely validation test I and II conducted by the lecturer includes the taste, color, aroma, and texture; 4) Disseminate, which is the dissemination of products to be known to people and performing judgments using sensory appraisal forms include scent, texture, taste, and color.

The results showed that: 1) Proper recipe on red bean stuffed cabbage using red bean is 87,5%; 2) Recipes for red bean stuffed cabbage substituted with red beans as much as 87.5%, using boiling, saute and steaming methods; 3) The public acceptance of red bean stuffed cabbage products in the panelist category is highly favored, from the data indicating that the product is acceptable to the public.

Keywords : Red Bean, stuffed, cabbage, substitution.

MOTTO

Sesuatu yang belum dikerjakan seringkali tampak mustahil, kita baru yakin kalau kita telah berhasil melakukannya dengan baik.

Jika menolong agama Alloh, maka Alloh akan menolong kalian (Surat Muhammad : 7)

PERSEMBAHAN

Rasa syukur ini ku persembahkan kepada

Alloh SWT yang selalu menjadi penerang dan penolong dalam setiap masalah

bapak tercinta yang mengajarkan arti kemandirian, tanggung jawab dan ketangguhan

ibu tercinta yang selalu menyebut namaku di setiap doanya, dan memberikan motivasi semangat dalam menjalani kehidupan

Fauzan Abdulloh Prihantoro dan Aulia Sugesti Putri, adik-adikku yang telah memberikan semangat

Teman-teman pondok pesantren mahasiswa Arroyan Baitul Hamdi yang selalu membantu dan memotivasi dalam masa-masa perkuliahan ini, terimakasih telah menolong dalam segala hal

Teman-teman Teknik Boga B 2015 yang telah memberikan dukungan dan motivasi selama perkuliahan ini

Almamater UNY tercinta

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Alloh SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Teknik dengan judul “PEMANFAATAN KACANG MERAH SEBAGAI PENGANTI DAGING DALAM PEMBUATAN RED BEAN STUFFED CABBAGE” dapat disusun sesuai harapan. Tugas akhir ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerja sama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Marwanti,M.Pd. Selaku Dosen pembimbing TA yang memberikan semangat dan dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
2. Dr. Nani Ratnaningsih, S.T.P.,M.P. dan Titin Hera Widi Handayani, M.Pd. Selaku validator TA yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga TA dapat terlaksana sesuai tujuan.
3. Dra.Rizqie Auliana, M.Kes dan Wika Rinawati,S.Pd.,M.Pd selaku sekretaris dan penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir ini.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si. dan Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd. selaku ketua jurusan pendidikan teknik boga dan busana dan ketua program teknik boga yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir ini.
5. Dr.Widarto M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir.
6. Keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan dan doa sehingga dapat tersusunnya Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman kelas boga B 2015 yang telah membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

8. Kepada teman-teman asrama griya mahasiswa yang tidak bisa saya sebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Alloh SWT dan Tugas Akhir ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 23 Mei 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iv
ABSTRAK	v
MOTTO.....	vii
PERSEMBAHAN.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Spesifikasi Produk	6

BAB II. KAJIAN TEORI

A. Kajian Produk	7
B. Kajian Bahan	8
C. Kajian Teknik olah	11
D. Kajian Teknik Penyajian	13
E. Uji Sensoris	16
F. Kerangka Pemikiran	18

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	20
B. Tempat dan Waktu penelitian	22

C. Prosedur Pengembangan	22
1. Define	22
2. Design	22
3. Develop	23
4. Dissemination	23
D. Bahan dan Alat Penelitian	24
E. Sumber Data / Subjek Pengujian Produk	27
F. Metode Analisis Data	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan.....	29
B. Hasil dan Pembahasan	29
a. Tahap Define	29
b. Tahap Design	31
c. Tahap Develop	32
d. Tahap Disseminate	35
e. Phitungan Harga Jual	37
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	41
B. Saran	41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Alur Pembuatan <i>ren bean stuffed cabbage</i>	13
Gambar 2	Diagram Alir Kerangka Berfikir.....	19
Gambar 3	Produk control.....	33
Gambar 4	Produk pengembangan.....	33
Gambar 5	Produk hasil validasi II.....	34
Gambar 6	Grafik hasil penilaian panelis produk <i>red bean stuffed cabbage</i>	36
Gambar 7	Grafik hasil penilaian produk pengunjung pameran.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Bahan pembuatan produk <i>red bean stuffed cabbage</i>	24
Tabel 2	Alat pembuatan produk <i>red bean stuffed cabbage</i>	25
Tabel 3	Sumber data pengujian produk.....	27
Tabel 4	Komposisi-porsi <i>main course</i>	30
Tabel 5	Hasil uji coba resep acuan <i>red bean stuffed cabbage</i>	30
Tabel 6	Rancangan formula <i>red bean stuffed cabbage</i>	32
Tabel 7	Hasil validasi I produk <i>red bean stuffed cabbage</i>	33
Tabel 8	Hasil validasi II produk <i>red bean stuffed cabbage</i>	34
Tabel 9	Perubahan produk pada validasi I dan validasi II.....	35
Tabel 10	Hasil uji panelis terhadap produk <i>red bean stuffed cabbage</i> ...	36
Tabel 11	Rancangan harga jual.....	38
Tabel 12	Hasil uji penerimaan produk oleh pengunjung pameran.....	39

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan berbasis kacang-kacangan telah banyak dikonsumsi oleh banyak orang. Ketersediaan yang cukup banyak di pasaran, protein tinggi, harga relatif tidak mahal dan banyak macam jenis kacang-kacangan telah menjadikan makanan berbasis kacang merambah lebih cepat ke berbagai negara. Indonesia merupakan salah satu negara yang menggunakan kacang cukup tinggi yaitu diolah berbagai makanan dan minuman. Misalnya kedelai putih menjadi tempe, kedelai hitam menjadi kecap, kacang hijau menjadi bubur dan minuman kacang hijau dan masih banyak lagi.

Negara Indonesia merupakan salah satu negara beriklim tropis yang kaya akan ragam tanaman pangan lokal. Keunggulan yang dimiliki diantaranya adalah kesesuaian iklim dan kesuburan tanah yang dapat menghasilkan tanaman bermutu tinggi, sehingga banyak bahan lokal yang dihasilkan seperti kacang-kacangan. Contoh dari kacang-kacangan di Indonesia adalah kacang hijau, kacang merah, kacang kedelai, kacang tanah, kacang tolo, dll.

Kacang merah mempunyai nama ilmiah yang sama dengan kacang buncis yaitu *Phaseolus vulgaris L*, hanya tipe pertumbuhan dan kebiasaan panennya berbeda. Kacang merah (kacang jogo) sebenarnya merupakan kacang buncis tipe tegak (tidak merambat) dan umumnya dipanen polong tua, sehingga disebut juga *Bush bean*. Sedangkan kacang buncis umumnya tumbuh merambat (*pole beans*) dan dipanen polong-polong mudanya saja. Nama umum di pasaran Internasional untuk kacang merah adalah *Kidney Beans*, sementara kacang buncis dinamakan *Snap Beans* atau *French beans*. Biji kacang merah berbentuk bulat agak panjang, berwarna merah atau merah berbintik-bintik putih. Kacang merah banyak ditanam di

Indonesia. Varietas kacang merah yang beredar di pasaran jumlahnya sangat banyak dan beraneka ragam (Rahmat Rukmana, 2014:125).

Kacang merah (kacang jogo) merupakan kacang buncis tipe tegak (tidak merambat). Kacang merah memiliki ciri-ciri tinggi tanaman ± 30 cm, biji berwarna merah atau berbintik-bintik putih, dan umumnya dipanen polong tua atau biji-bijinya saja. Varietas kacang merah yang beredar di pasaran jumlahnya sangat banyak dan beraneka ragam (Rahmat Rukmana, 2014:125).

Kandungan gizi pada kacang merah sangat baik bagi kesehatan tubuh manusia. Kacang merah kering merupakan sumber protein nabati, karbohidrat kompleks, serat, vitamin B, folasin, tiamin, kalsium, fosfor, dan zat besi (DKBM 1981 : 21). Kacang merah kaya akan asam folat, kalsium, karbohidrat kompleks, serat dan protein yang tergolong tinggi. Kandungan karbohidrat kompleks dan serat yang tinggi dalam kacang merah membuatnya dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Kadar indeks glikemik kacang merah juga termasuk rendah sehingga menguntungkan penderita diabetes dan menurunkan resiko timbulnya diabetes.

Kacang merah mempunyai manfaat yang besar untuk bahan makanan yaitu dapat diolah menjadi roti tawar kacang merah, schotel kacang merah, crackers kacang merah, dapat dimasak menjadi selai manis yang digunakan sebagai pengisi beberapa kue seperti bakpau, kue bulan, kue moci dan lain-lain serta diolah menjadi es krim kacang merah.

Kacang merah pada umumnya kurang dimanfaatkan sebagai bahan makanan, yang dapat dimakan dalam keadaan segar maupun yang telah dikeringkan. Kacang merah dapat dimanfaatkan dalam membuat beberapa produk, seperti contohnya pembuatan produk *appetizer*, *maincourse* dan *dessert*. Berdasarkan data statistik konsumsi pangan tahun 2015 menjelaskan bahwa konsumsi kacang merah pada tahun 2010 cukup tinggi kemudian ditahun

2011-2014 mengalami penurunan konsumsi kacang merah. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat Indonesia tentang pemanfaatan kacang merah.

Maincourse adalah hidangan menu yang paling penting dan memberikan kontribusi keuntungan yang tinggi. *Maincourse* terbuat dari berbagai bahan, contohnya dari daging ayam, daging sapi, sayuran dan bahan lain. Metode olahan yang digunakan seperti *roasting*, *boiling*, *sauting*, *pan frying*, dan *deep frying*. (Hamidah, 2013 : 33)

Kacang merah dapat diolah menjadi makanan utama yang dapat dioalah dengan beberapa cara misalnya *boiling*, *saute*, *steaming*, dan lain-lain. Salah satunya dioalah menjadi makanan kontinental yaitu *stuffed*. *Chicken Stuffed pepper* merupakan makanan yang berbahan dasar sayur dan daging ayam. Makanan ini dikenal sebagai makanan utama yang disajikan dengan *pepper*, *chilie*, *cabbage*, *tomato* dan lain-lain.

Daging ayam menjadi makanan favorit di semua kalangan, namun semakin hari harga semakin mahal. Berdasarkan data dari info pangan Daerah Istimewa Yogyakarta bahwa pada bulan Januari 2018 sampai bulan April 2018 harga ayam terus mengalami fluktuasi harga, yang mana pada bulan Januari harga ayam Rp. 35.000, pada bulan Februari harga ayam Rp. 32.000, dan pada bulan Maret 2018 harga ayam Rp. 30.000, dan pada bulan April 2018 31.000. Berdasarkan data tersebut fluktuasi harga daging ayam sehingga kacang merah dapat diinovasikan menjadi pengganti daging ayam, yang mana daging ayam dan kacang merah mempunyai kandungan protein tinggi sehingga dapat dikonsumsi sebagai salah satu sumber protein yang dapat menggantikan protein daging ayam. *Red bean stuffed cabbage* biasanya disajikan dengan saus dan side dish sebagai pendampingnya.

Pada penelitian ini, *red bean stuffed cabbage* akan disajikan dengan saus tomat, dan kentang sebagai side dishnya. Saus tomat merupakan saus yang cukup populer di Indonesia. Dalam *red bean stuffed cabbage* saus tomat akan menjadi *dresing*. Penggabungan masakan

ini bertujuan agar cita rasa masakan Indonesia tetap dapat dirasakan di dalam masakan kontinental.

Dari latar belakang di atas, maka akan diteliti pengembangan resep produk *red bean stuffed cabbage* dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Hasil penelitian ini diharapkan dapat diperoleh produk makanan dengan bahan kacang merah yang menyehatkan bagi tubuh dan membuat produk yang bisa dinikmati dengan harga yang relatif murah.

B. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang di atas, dapat diidentifikasi masalah yang ada, yaitu :

1. Masih terbatasnya jenis kacang yang dimanfaatkan sebagai bahan olahan makanan di Indonesia.
2. Terbatasnya variasi olahan makanan yang menggunakan kacang merah.
3. Konsumsi kacang merah yang masih sedikit di Indonesia sehingga perlu adanya inovasi masakan dengan bahan kacang merah.
4. Terbatasnya teknik pengolahan produk dari bahan dasar kacang merah.
5. Belum diketahuinya tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *red bean stuffed cabbage* yang berbahan dasar kacang merah.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dari proyek akhir ini adalah menganalisis dan menentukan resep *red bean stuffed cabbage* yang tepat serta untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk tersebut.

D. Rumusan Masalah

Dari batasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana resep pembuatan produk *Red bean stuffed cabbage*?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk *red bean stuffed cabbage*?

E. Tujuan penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Menemukan resep pembuatan produk *Red bean stuffed cabbage*.
2. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Red bean stuffed cabbage*.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Red bean stuffed cabbage merupakan makanan berbahan dasar kacang merah yang masak dengan beberapa sayuran. Pengembangan kacang merah dimasak dengan bumbu-bumbu salah satu bumbu khasnya yaitu jinten. Kemudian disajikan dengan *side dish* yaitu kentang, cabai merah, cabai hijau, buncis dan jagung. *Red bean stuffed cabbage* ini memiliki aroma khas jinten dengan kacang merah. Rasa gurih dan sedikit rasa jinten serta memiliki tekstur lembut. Porsi *red bean stuffed cabbage* protein 200 gram, karbohidrat 75 gram, dan vegetable 75 gram dan disajikan di atas piring, dengan *cabbage* bentuk mangkok yang diberi garnis pasley yang dihancurkan lalu ditaburkan pada piring, kemudian menyajikan dengan *side dish mush potato* dan di beri saus tomat.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Produk

Stuffed merupakan makanan tradisional Mexico. *Stuffed* diartikan dalam bahasa Indonesia adalah isian. Biasanya *stuffed* diolah dari daging kemudian dijadikan isian dalam sayuran. *Stuffed* dapat divariasikan dalam berbagai sayuran contohnya *stuffed pepper*, *stuffed tomato*, *stuffed chiles*, *stuffed cabbage* dan lain-lain. (Lindsay Anne, 1983 : 156)

Chicken Stuffed pepper merupakan makanan berbahan dasar ayam yang dicampur dengan jagung, cabai hijau, tomat, seledri dan dimasak dengan bumbu khas yaitu *cumin* atau jinten serta beberapa bumbu lain yaitu bawang bombai, bawang putih, bawang merah. Kemudian ayam dan sayur dimasak dengan cara *disaute*.

Chicken Stuffed pepper disajikan dengan menggunakan paprika yang menjadi wadah dari ayam dan sayuran yang telah ditumis, sebelumnya paprika telah direbus sebelumnya. Setelah itu dioven untuk menyatukan paprika dan isian. Penyajian *stuffed pepper* menggunakan piring dan diberi taburan seledri.

Main course merupakan hidangan utama dalam jamuan makanan. Dalam sajian *main course* memiliki beberapa komponen yaitu karbohidrat, protein dan sayuran. Dalam setiap komponen memiliki komposisi masing-masing yaitu karbohidrat 75 gram, protein 225 gram, dan sayuran 75 gram.

B. Kajian Bahan

Dalam pembuatan produk *Chicken Stuffed pepper* diperlukan beberapa bahan yang terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan, yaitu :

1. Bahan utama

a. Daging ayam

Ayam merupakan salah satu unggas yang sangat populer di masyarakat karena mudah diolah dengan aneka variasi, harga relatif murah dibanding dengan daging. Ayam sangat ideal untuk semua hidangan, bisa dimanfaatkan dalam bidang usaha makanan. Komposisi daging ayam yaitu air 75%, protein 20%, dan lemak 5%. Pengolahan daging ayam lebih mudah dibandingkan daging sapi ataupun daging kambing. (Soenardi,Tuti. 2013 : 56)

b. Kacang merah

Kacang merah merupakan tanaman pendek yang tingginya 30 cm. Biji kacang merah berwarna merah berbintik-bintik putih, misalnya varietas garut. Kacang merah ini hanya dimakan bijinya dari buah yang telah tua. (Hendro, 2014 : 24)

c. Kubis ungu

Kubis atau kol merupakan sayuran yang kaya dengan beta-karoten, vitamin C dan asam folat. Senyawa tersebut berperan dalam memerangi radikal bebas.

d. Tomat

Tomat merupakan salah satu sayuran banyak ditanam di Indonesia. Tomat memiliki kandungan vitamin, mineral dan zat pembangun lainnya seperti karbohidrat, protein, lemak, dan kalori yang berguna untuk tubuh. Tomat kaya akan kandungan vitamin C. (Pracaya, 2014:36)

e. Jagung

Jagung merupakan bahan pangan yang banyak dijumpai di Indonesia. Jagung biasa digunakan sebagai makanan pengganti beras karena jagung mengandung karbohidrat. Jagung selain memiliki kandungan karbohidrat juga memiliki kandungan protein

yang cukup tinggi. Dalam industri makanan jagung dimanfaatkan mejadi berbagai olahan seperti tepung pati jagung, maizena, corn flakes, kue dan lain-lain. (Gardjito Murdijati, 2013: 45)

f. Cabai

Cabai merupakan tanaman semusim. Cabai memiliki struktur kulit, daging buah dan terdapat biji yang menempel pada plasenta cabai. Cabai mengandung banyak karotein, vitamin A dan vitamin C. Cabai memiliki berbagai varietas yaitu cabai merah, cabai paprika, cabai keriting dan cabai kecil. (Rahmat Rukmana, 1996 : 43)

g. Kentang

Kentang merupakan salah satu jenis umbi-umbian. Kentang menjadi sumber karbohidrat dan memililki kandungan vitamin seperti vitamin B, vitamin C dan sedikit vitamin A. Kentang biasanya dijadikan pengganti nasi karena kentang sebagai sumber karbohidrat dengan kalori yang rendah. Kentang biasanya diolah menjadi perkedel, keripik dan tepung. (Hendro, 2014 : 32)

h. Wortel

Wortel merupakan jenis umbi yang berwarna kuning kemerahan karena mengandung karoten (provitamin A) yang sangat tinggi. Wortel juga mengandung vitamin B dan C. (Hendro, 2014 : 23)

i. Seledri

Seledri merupakan tanaman setahun yang berbentuk rumput. Seledri memilikin kalori sangat tinggi, dan memiliki sedikit vitamin B dan C. (Hendro, 2014 : 27)

j. Bawang merah

Bawang merah merupakan tanaman berjenis umbi yaitu umbi lapis. Bawang merah mengandung vitamin B dan vitamin C. Bawang merah dapat digunakan sebagai bumbu masakan dan acar. (Hendro, 2014 : 28)

k. Jinten

Jinten merupakan tanaman herbal Indonesia. Jinten memiliki banyak manfaat. Didalam dunia kuliner, jinten biasanya digunakan sebagai bumbu rempah yang dapat memperkuat rasa. Beberapa manfaat lain jinten yaitu untuk kesehatan tubuh yaitu mencegah sakit jantung, mengatasi sulit tidur dan menyehatkan badan. Jinten digunakan untuk ramuan kesehatan dengan cara dicampur dengan rempah-rempah yang lain. (Suparmi, 2012 : 50)

C. Kajian Teknik Olah

Teknik pengolahan yang diterapkan dalam pembuatan *Chicken Stuffed pepper*, meliputi :

1) *Boiling* atau perebusan

Merebus adalah memasak dengan cara pencelupan seluruh bahan dalam air atau kaldu mendidih yaitu pada suhu 100°C. Teknik merebus biasanya digunakan untuk memasak sayuran dan umbi-umbian atau tepung-tepungan. (Tuti.Soenardi, 2013 : 43)

Teknik pengolahan dengan boiling ini digunakan dalam pembuatan *Chicken Stuffed pepper* pada proses pemasakan kacang merah, kentang, wortel dan buncis. Kacang merah direbus hingga empuk yaitu sekitar 30 menit. Kentang dipotong dadu sebesar 1 cm lalu di rebus 10 menit. Kemudian wortel juga di potong dadu 1 cm dan direbus 5 menit serta buncis juga dipotong 1 cm dan di rebus 5 menit. (Tuti.Soenardi, 2013 : 45)

2) *Steaming* atau pengukusan

Pengukusan adalah memasak dengan cara pemaparan uap langsung kepada makanan. Bahan makanan yang sering dikukus adalah sayuran , baik segar maupun beku, beras, daging dan bahan lain. (Tuti.Soenardi, 2013 : 46)

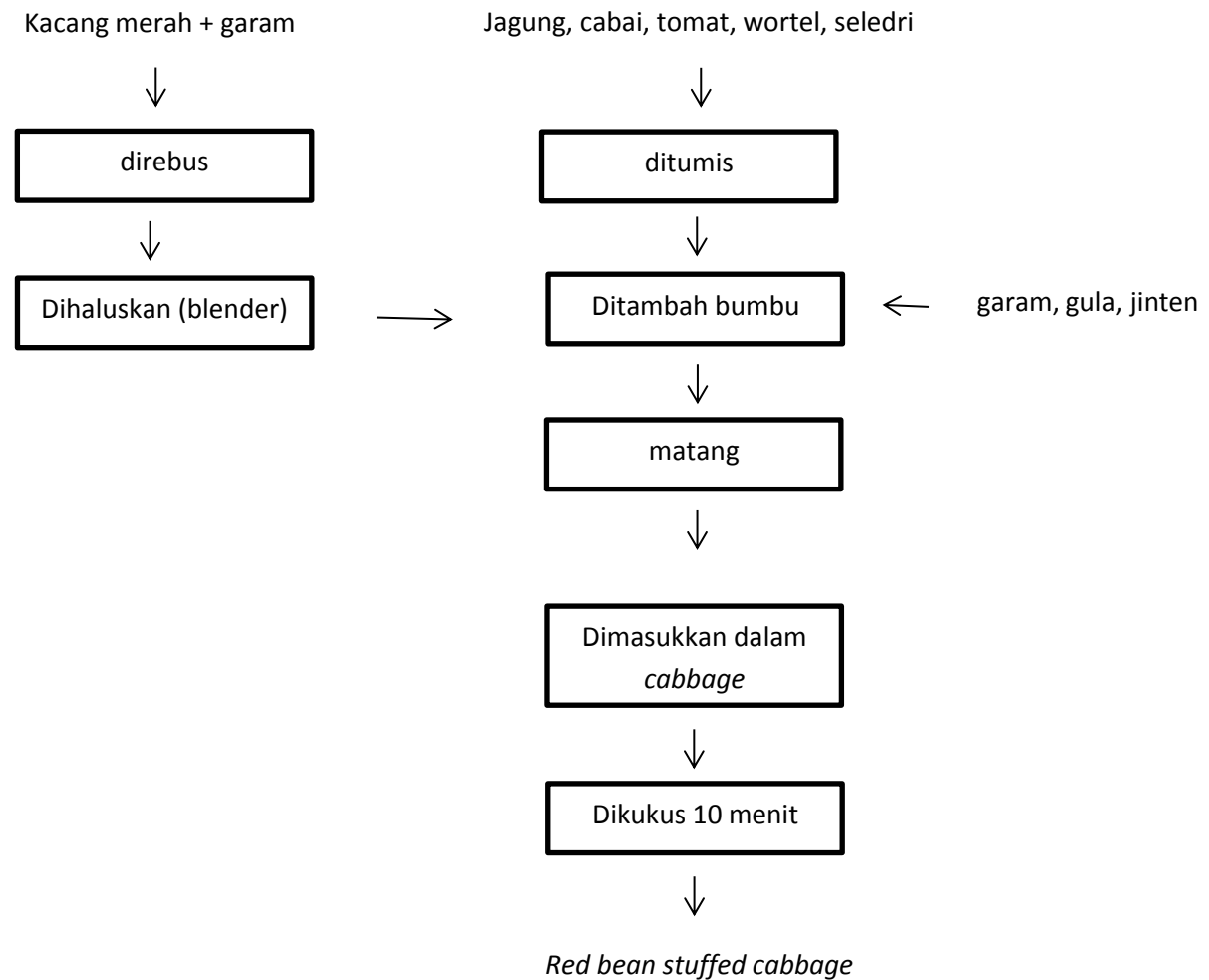
Teknik steaming digunakan dalam pembuatan *Chicken Stuffed pepper* pada proses pengukusan kacang merah yang sudah di *saute* bersama sayuran dan diberi bumbu.

3) *Saute* atau menumis

Menumis adalah memasak cepat dengan sedikit mentega atau minyak. Saute berasal dari kata perancis yang artinya jump/loncat dan mengacu pada makanan yang dibolak-balik berkali-kali di atas wajan, untuk membuat cokelat makanan secara merata. Wajan harus dipanaskan dulu dan minyak mendesis/panas sebelum makanan dimasukkan. *Saute* harus dilakukan secara cepat sampai masakan selesai. (Tuti.Soenardi, 2013 : 48)

Teknik *saute* digunakan dalam pembuatan *Chicken Stuffed pepper* pada proses pemasakan sayuran. Beberapa sayuran yaitu jagung, tomat, cabai, seledri disaute dengan bawang bombai, bawang merah dan bawang putih dan diberi garam, jinten dan gula disaute hingga layu. Kemudian dimasukkan kacang merah. Pembuatan *red bean stuffed cabbage* melalui beberapa proses yaitu proses pemasakan kacang dan pemasakan sayur.

Proses pembuatan *red bean stuffed cabbage* dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Alur Pembuatan *red bean stuffed cabbage*

D. Kajian Teknik Penyajian

Penyajian makanan pada dasarnya merupakan suatu teknik memamerkan hasil olah kepada calon pembeli atau orang-orang yang akan menikmatinya, sehingga tertarik untuk membeli atau mencobanya (Joko, 2012 : 12). Hal inilah sebenarnya tujuan utama dari penyajian makanan, baik untuk rumah tangga atau dalam industri makanan. Suatu produk berkesan bermutu apabila disajikan dalam kemasan bermutu.

Untuk memenuhi penyajian yang baik, berikut hal-hal yang harus diperhatikan:

- a. Makanan harus memenuhi standart gizi.

- b. Makanan sesuai dengan standart porsi.
- c. Makanan sesuai standart temperature yang tepat dalam penyajian .
- d. Peralatan hidang sesuai standart dan dalam kondisi yang baik (tidak retak).
- e. Penataan harus bersih dan rapi.
- f. Penataan makanan menarik selera makan.
- g. Garnish harus sesuai dengan prinsip garnish.

Dalam penyajian makanan memiliki komponen yang dapat mempercantik penyajian yaitu garnish. Garnish adalah hiasan untuk makanan. Hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga dapat menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera. Penempatan garnish adalah hal yang mudah namun juga terkadang menjadi hal yang sulit saat menyelaraskan rasa, warna dan tekstur antara garnish dengan hidangan yang akan dihias. Dapat dikatakan mudah jika mengetahui tekniknya dengan tepat. Penggunaan garnish dalam suatu hidangan maksimal terdiri dari 3 item garnish yang mempunyai tekstur dan warna yang berbeda.

Didalam sebuah hidangan garnish mempunyai beberapa fungsi, yaitu:

- a. Membuat hidangan menjadi lebih menarik.
- b. Menimbulkan selera makan.
- c. Menambah rasa dan aroma yang lezat.
- d. Menambah nilai gizi.

Untuk penempatan garnish juga harus sesuai dengan teknik yang tepat. Contoh garnish yang tidak dapat dimakan, diletakkannya tidak langsung mengenai makanan, biasanya hanya untuk menghias alat hidang yang digunakan. Berikut syarat-syarat garnish pada hidangan:

- a. Bahan yang dipakai harus segar dan bersih.
- b. Disesuaikan dengan makanan yang akan dihias, sehingga akan terkesan cocok.

- c. Harus menggunakan warna yang tepat untuk memberi kesan menarik dan memberi kesan pada makanan tersebut.
- d. Perbandingan makanan dan garnish yang sesuai dan tepat.

Tidak semua bahan makanan dapat digunakan sebagai garnish. Berikut beberapa contoh bahan makanan yang dapat digunakan untuk menggarnish makanan:

- a) Sayuran : wortel, mentimun, daun bawang, tomat, cabai, parsley dll.
- b) Buah : apel, semangka, strawberry, cherry, lemon, kiwi dan lain sebagainya.

Selain buah dan sayur juga terdapat bahan makanan lainnya yang dapat digunakan untuk menggarnish makanan.

Dalam menyajikan *red bean stuffed cabbage* dapat dibedakan menjadi 2, yaitu disajikan langsung pada piring agar dapat segera dimakan , dan dibungkus dengan plastik mika agar dapat dibawa jika tidak langsung dimakan.

Penyajian *red bean stuffed cabbage* menggunakan piring kemudian diberi *side dish* dan diberi garnish parsley serta diberi *tomato sauce* untuk mempercantik tampilan dari *red bean stuffed cabbage* tersebut.

E. Uji Sensoris

Uji sensoris juga disebut uji organoleptik. Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Penginderaan dapat juga berarti reaksi mental (*sensation*) jika alat indra mendapat rangsangan (*stimulus*). Reaksi atau kesan yang ditimbulkan karena adanya rangsangan, dapat berupa sikap mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan penyebab rangsangan (Simatupang, Riris M. 2013 : 34)

Pengukuran nilai/tingkat kesan disebut pengukuran subjektif atau penilaian subjektif karena hasil penilaian atau pengukuran sangat ditentukan oleh pelaku pengukuran. Jenis penilaian atau pengukuran lainnya adalah pengukuran atau penilaian dengan menggunakan alat ukur yang disebut dengan penilaian atau pengukuran objektif. Hasil dari penilaian ini sangat ditentukan dengan kondisi objek atau sesuatu yang diukur. Demikian pula karena pengukuran atau penilaian dilakukan dengan memberikan rangsangan atau benda rangsangan pada alat atau organ tubuh, maka pengukuran ini juga disebut dengan pengukuran atau penilaian subjektif / penilaian organoleptik / penilaian indrawi, yang diukur atau dinilai sebenarnya adalah reaksi psikologis berupa kesadaran seseorang setelah diberi rangsangan yang disebut juga dengan penilaian sensorik (Simatupang, Riris M. 2013, 36)

Bagian organ tubuh yang berperan dalam pengindraan adalah mata, telinga, indra pengecap, indra penciuman, dan indra peraba. Kemampuan alat indra memberikan kesan atau tanggapan dapat dianalisis berdasarkan jenis kesan, intensitas kesan, luas daerah kesan, lama kesan dan kesan hedonic (Wagiyono, 2013 : 15).

Jenis kesan merupakan kesan spesifik yang dikenali, misalnya rasa manis. Intensitas kesan adalah kondisi yang menggambarkan kuat lemahnya suatu rangsangan. Luas daerah kesan adalah gambaran dari sebaran atau cakupan alat indra yang menerima rangsangan. Lama kesan adalah bagaimana suatu zat rangsang menimbulkan kesan yang mudah atau tidak mudah hilang setelah dilakukan pengindraan. Rangsangan penyebab timbulnya kesan dapat dikategorikan dalam beberapa tingkatan yang disebut ambang rangsangan (*threshold*). Ambang rangsangan terdiri dari ambang mutlak (*absolute threshold*), ambang pengenalan (*recognition threshold*), ambang perbedaan (*different threshold*), dan ambang batas (*terminal threshold*) (Wagiyono, 2003 : 25).

Pelaksanaan pengujian organoleptik memerlukan paling tidak dua pihak yang bekerjasama, yaitu panel dan pelaksana kegiatan pengujian. Panel adalah seseorang atau sekelompok orang yang bertugas melakukan proses pengindraan dalam uji organoleptik, orangnya disebut panelis. Panel terdiri dari 5 macam, yaitu panel pencicip perorangan, panel pencicip terbatas, panel terlatih, panel tidak terlatih, dan panel konsumen. Anggota panel adalah orang yang secara khusus memiliki kemampuan yang lebih diantara orang kebanyakan. Anggota panel tidak harus diseleksi, bahkan untuk tujuan tertentu panel ini harus berasal dari semua kalangan dan bersifat acak. (Wagiyono, 2003 : 19)

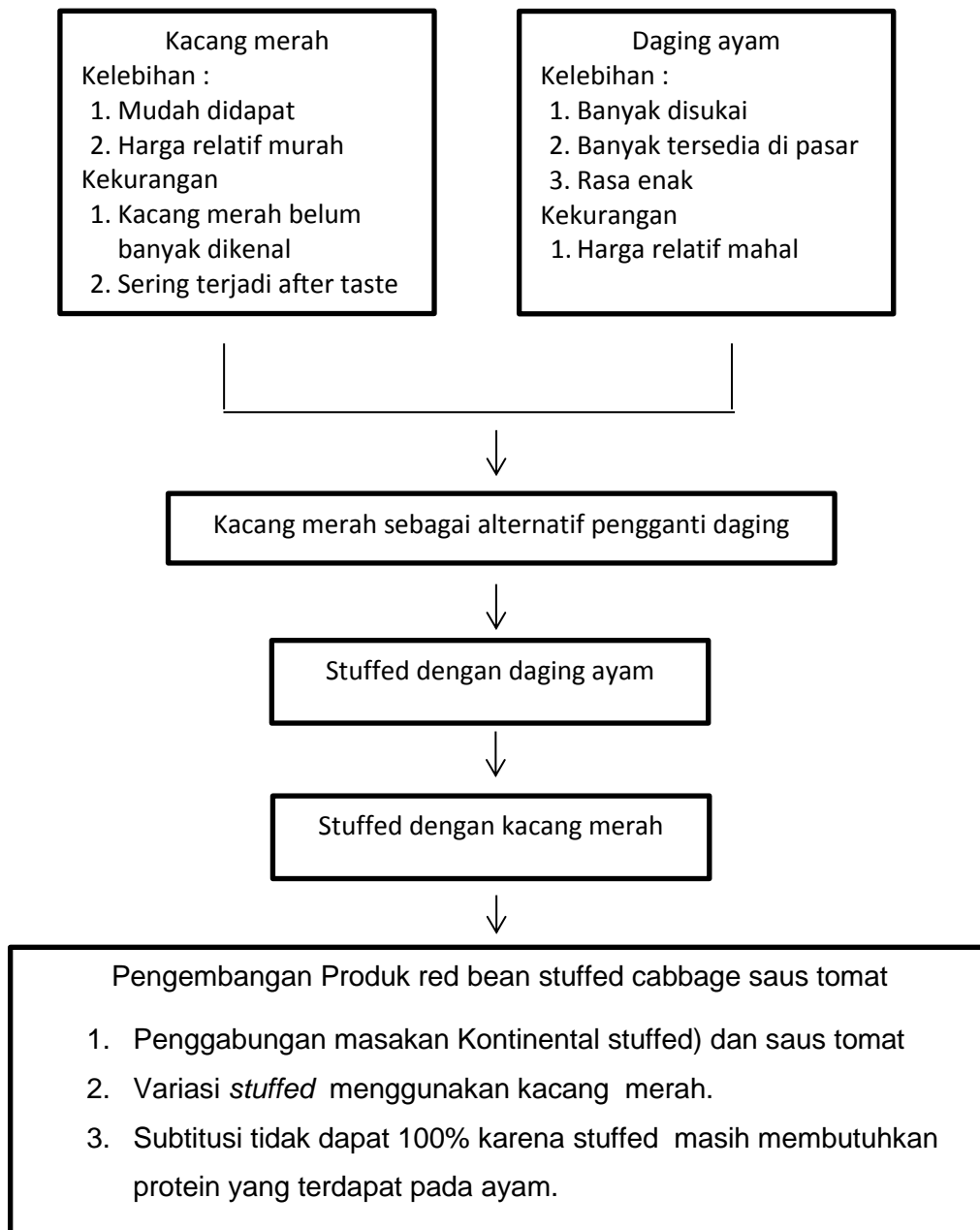
F. Kerangka Pemikiran

Kerangka berfikir berfungsi untuk membentuk bingkai penalaran. Secara rasional kerangka berfikir digunakan untuk menjelaskan tahap-tahapan penelitian. Kerangka berfikir memiliki tujuan agar penelitian yang dilakukan tetap menggunakan tahap dasar penelitian yang telah dibuat. Terkait judul yang diangkat peneliti yaitu pemanfaatan kacang merah sebagai pengganti daging dalam pembuatan *red bean stuffed cabbage* maka disusunlah kerangka berpikir bahwa kacang merah dapat menjadi bahan pengganti daging.

Dalam hal ini dilakukan menganalisis karakteristik bahan utama yang akan digunakan yaitu kacang merah untuk *stuffed cabbage*. Setelah mengetahui karakteristik produk maka menentukan tekstur dasar *stuffed cheese* dengan resep dan teknik pengolahan yang sesuai.

Kerangka pemikiran pembuatan produk *red bean stuffed cabbage* dapat dilihat pada gambar

2.



Gambar 2. Diagram Alir Kerangka Berfikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Project based Learning dengan metode R & D (4D)

Tahap penelitian dan pengembangan produk (R & D) ini dilakukan dengan menggunakan penelitian pengembangan atau sering disebut juga *Research and Development*. Penelitian ini digunakan untuk mengembangkan dan menambah pengetahuan baru melalui basic research. Pengembangan produk pada penelitian kali ini menggunakan model penelitian 4D yaitu singkatan dari 4 tahap penelitian yaitu *Define, Design, Development dan Dissemination*. Dalam penelitian dan pengembangan ini dilakukan untuk menemukan formula dan mengetahui teknik pengolahan yang sesuai dengan pengembangan menu kontinental maupun menu Indonesia. Proses penelitian ini memerlukan beberapa kali pengujian dan revisi, sehingga produk yang dikembangkan dapat memenuhi syarat dan teruji secara empiris (Endang Mulyatiningsih, 2011: 195)

Desain program proyek akhir untuk mahasiswa Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta 2017/2018 dikembangkan berdasarkan prinsip *Project based Learning*. Kegiatan proyek akhir dibagi ke dalam beberapa fase yang ditujukan agar mahasiswa memiliki kesempatan untuk merencanakan, mengimplementasi dan mendiseminasikan proyek yang mereka kembangkan. Dari fase-fase tersebut diharapkan mahasiswa dapat memperkaya wawasan teoretis dan empiris berdasarkan hasil pengembangan diri misalnya melalui refleksi terhadap praktik (Blaise et al., 2006) dan pengembangan sejawatnya (Beveridge & Archer, 2006). Melalui strategi ini juga diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan suatu produk dengan prosedur penelitian dan pengembangan PjBL.

Penelitian proyek akhir memiliki tujuan mengkaji dan mengembangkan bahan lokal menjadi produk baru yang diterima dan disukai masyarakat. Pada penelitian kali ini,

peneliti mengembangkan produk dengan pemanfaatan tepung kacang kedelai dalam pembuatan produk *stuffed cabbage* di Indonesia. Pengembangan dengan pemanfaatan bahan pangan lokal ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual kacang merah dan sayuran lokal di masyarakat.

Berikut adalah penjelasan singkat mengenai penelitian dan pengembangan PjBL dengan metode R & D (4D) dalam penelitian ini:

Dengan jenis penelitian R&D (*Research and Development*) adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. Jenis penelitian yang digunakan adalah R&D dengan menggunakan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop and Disseminate*) (Endang Mulyatiningsih, 2011: 179).

1. *Define*
2. *Design*
3. *Develop*
4. *Disseminate*

B. Tempat dan waktu penelitian

1. Tempat penelitian

Tempat pembuatan produk yaitu Laboratorium Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

2. Waktu penelitian

Waktu pembuatan produk dilakukan dari bulan Februari – April 2018

C. Prosedur Pengembangan

Dalam prosedur pengembangan menggunakan model 4D sehingga menghasilkan *Devine*, *Design*, *Develop* dan *Desseminate*. Tahap 4D secara global:

1. Tahap *Define*

Define merupakan suatu proses menganalisis masalah yang dihadapi konsumen tentang pemenuhan kebutuhan pangan. Tujuan *define* adalah untuk menyusun spesifikasi objek (memilih resep acuan).

Resep acuan yang bersumber dari :

1. Buku cuisine of the american southwest.1983.Annie Lindsay
2. American game cooking.1991.John Ash dan Sid Goldstein
3. www.tabloidnova.com

2. Tahap *Design*

Pada tahap ini mulai dirancang produk sesuai dengan acuan resep yang diperoleh. Rancangan formula digunakan untuk menemukan resep yang tepat pada pembuatan *red bean stuffed cabbage*. Setelah menganalisis resep acuan, resep tersebut akan digunakan untuk penelitian yang dikembangkan untuk mengetahui substitusi kacang merah.Melakukan uji coba dan uji sensoris resep dengan substitusi terbaik secara sensoris.

3. Tahap *Develop*

Develop merupakan tahap pembuatan dan pengujian produk, pada tahap ini dilakukan pengembangan produk *red bean stuffed cabbage* dengan rancangan formula yang diperoleh pada tahap *design*. Mengembangkan *side dish* berupa saus kacang dan *mush potato*. Penyajian dalam *dinner plate*, kemudian menuju validasi I dan II

Masukkan yang diperoleh dari tahap validasi I akan digunakan sebagai perbaikan tahap validasi II. Sedangkan masukkan yang diperoleh dari tahap II akan digunakan sebagai perbaikan tahap uji panelis sebanyak 30 orang panelis terlatih. Masukkan yang didapatkan setelah uji panelis akan digunakan sebagai perbaikan pada tahap berikutnya yaitu pameran.

4. *Disseminate*

Disseminate atau pameran produk merupakan tahap publikasi atau pengenalan produk *red bean stuffed cabbage* saus kacang dengan skala yang lebih luas melalui pameran kepada masyarakat umum. Sebelum dilaksanakannya pameran, produk *red bean stuffed cabbage* saus kacang harus diperbaiki dan dikonsultasikan kepada *expert* dan panelis dengan uji panelis skala terbatas panelis agak terlatih 30 orang.

Pameran bertujuan untuk mengetahui respon konsumen dan uji penerimaan masyarakat terhadap *red bean stuffed cabbage* saus kacang berupa suka dan tidak suka.

D. Bahan dan Alat Penelitian

1. Bahan dan Alat Pembuatan Produk

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk *red bean stuffed cheese* dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Bahan pembuatan Produk *red bean stuffed cheese*

No.	Nama Bahan	Spesifikasi
Red Bean Stuffed Cheese		
1	Kacang merah	Tidak tengik
2	Tomat	Merah, segar

3	Jagung	Kuning, segar
4	Cabai hijau	Hijau, segar
5	Cabai merah	Merah, serga
6	Seledri	Hijau, segar
7	Daun bawang	Hijau, segar
8	Wortel	Orange, segar
9	Buncis	Hijau, segar
10	Bawang bombai	Putih, segar
11	Bawang merah	Merah, segar
12	Bawang putih	Putih, segar
13	Jinten	Tidak tengik
14	Kubis	Hijau, segar
15	Minyak sayur	Kuning jernih

Alat yang digunakan dalam pembuatan produk *red bean stuffed cheese* dapat dilihat pada

Tabel 2

Tabel 2. Alat pembuatan Produk *red bean stuffed cheese*

No	Nama Alat	Spesifikasi
1	Timbangan	Timbangan digital valid
2	Soup pan	Terbuat dari stainless steel, berukuran besar, sedang dan kecil
3	Wok pan	Tebuat dari kaca dan berbentuk persegi panjang
4	Kukusan	Terbuat dari stainless steel dan bersih dari kotoran
5	Pisau	Tajam, tidak berkarat
6	Talenan	Terbuat dari kayu atau

		plastik, bersih dan tidak berbau
7	Spinggan	Terbuat dari stainless steel dan bersih
8	Spatula	Terbuat dari kayu dan bersih

2. Bahan dan alat pengujian produk

a. Borang

1) Borang percobaan

Borang Percobaan digunakan untuk mengetahui produk yang mendekati kriteria yang diharapkan untuk pengembangan. Borang ini digunakan untuk 3 resep acuan setiap produknya. Penilaian dapat dilakukan oleh teman sejawat atau yang lainnya. Karakteristik yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penelitian tersebut akan digunakan sebagai masukan untuk pengembangan produk.

2) Borang Uji Sensoris Validasi

Borang uji sensoris validasi I terhadap produk *Farfalle* Rendang merupakan alat untuk uji sensoris oleh expert yang isinya meliputi nama, tanggal, nama produk, penilaian dan tanda tangan. Cara penggunaan borang validasi, expert harus menilai produk hasil praktik yang meliputi karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penilaian tersebut akan dijadikan sebagai saran dalam perbaikan produk

3) Borang Uji Sensoris Panelis

Borang uji sensoris (panelis) digunakan untuk uji penerimaan produk skala terbatas terhadap 30 orang. Cara penggunaan borang uji sensoris adalah panelis diminta untuk memberikan nilai terhadap tingkat kesukaan produk yang meliputi karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur serta komentar hasil produk. Pemberian nilai berupa

menyilang angka yang mewakili dari sangat tidak disukai, tidak disukai, disukai, sangat disukai.

4) Borang Penerimaan

Setelah uji validasi dan penerimaan produk, hasil produk pengembangan yang telah menghasilkan resep baku kemudian dilakukan pameran untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat umum dan melakukan uji skala luas. Borang berisi nama, tanggal, nama produk dan penilaian. Penilaian tingkat kesukaan produk berupa disukai atau tidak disukai. Untuk lebih jelasnya borang dapat dilihat pada lampiran.

b. Alat tulis

Alat tulis digunakan untuk mengisi borang yang telah disediakan oleh peneliti.

Alat tulis berupa pulpen yang bertinta hitam atau biru.

E. Sumber Data / Subjek Pengujian Produk

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa penelis sebagai sumber data. Penelis memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan terhadap produk red bean stuffed cabbage.

Tabel 3. Sumber data pengujian produk

No	Tahap Penelitian	Sumber Data	Jumlah
1	Presentasi 1 : Seminar Proposal	Expert	3 orang
2	Validasi dan revisi	Expert	2 orang
3	Presentasi 2 : uji sensoris	Sasaran panelis semi terlatih	Minimal 30 orang
4	Presentasi 3 : pameran produk	Pengunjung pameran	Minimal 80 orang

F. Metode Analisis Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode uji penerimaan produk terhadap konsumen. Uji penerimaan ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk yang telah diujikan kepada konsumen. Uji penerimaan ini diujikan kepada mahasiswa PTBB jurusan boga dengan memberi sampel produk dan memberi borang uji penerimaan produk kepada panelis agar diisi sesuai komentar masing-masing panelis terhadap produk dengan resep baru yang menggunakan bahan pangan lokal kacang merah sebagai bahan yang dimanfaatkan dalam penelitian. Kriteria yang dinilai panelis yaitu aroma, rasa, tekstur, warna, dan penampilan. Produk yang diujikan yaitu Red Bean Stuffed Cabbage. Uji kesukaan dilaksanakan pada bulan Maret 2018 dengan sasaran utama mahasiswa PTBB FT UNY Jurusan Boga sebanyak 45 orang dan Uji Penerimaan dilaksanakan saat pameran Proyek Akhir dengan sasaran sebanyak 80 orang.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Produk yang dikembangkan yaitu Red Bean Stuffed Cabbage. Pengembangan dalam *main course* peneliti berhasil mengembangkan produk baru yang diberi nama “*Red Bean Stuffed Cabbage*” yang terdiri dari bahan pangan lokal kacang merah. Oleh karena itu, nama yang di berikan mempunyai arti kacang merah yang di isikan pada kubis. Red bean stuffed cabbage disajikan dengan dengan kubis yang berbentuk mangkok, yang mana kacang merah dihaluskan dimasak dengan sayuran. Kemudian pendampingnya yaitu mush potato, jagung, wortel dan tomat. Red bean stuffed cabbage beraroma jinten. Teknik olah yang digunakan adalah boiling, saute dan steaming.

B. Hasil dan Pembahasan

1. Tahap Define

Pada penelitian ini, kacang merah menjadi bahan dasar pembuatan produk jasa boga diolah menjadi *main course* yang diminati oleh masyarakat. Oleh karena itu diperlukan pemilihan resep dari beberapa sumber, kemudian membandingkan resep hingga mendapatkan formula yang tepat untuk produk *Red Bean Stuffed cabbage* seperti yang diharapkan. Selanjutnya resep dasar *main course* yang dianalisis dan dipilih sebagai kontrol pengembangan produk diperoleh dari pengolahan *maincourse* . Komposisi dan proposi *main course* disajikan dalam tabel 4.

Tabel 4. Komposisi-proporsi *main course*

Bahan	Acuan 1	Acuan 2	Acuan 3
Daging ayam	100 gr	100 gr	100 gr
Kubis hijau			20 gr
Paprika		1 buah	
Tomat	1 buah		

Jagung			15 gr
Cabai hijau			10 gr
Cabai merah			10 gr
Daun bawang			5 gr
Jamur		50 gr	
Bawang bombai	¼ buah	¼ buah	¼ buah
Bawang putih	1 siung	1 siung	1 siung
Bawang merah	3 buah	3 buah	3 siung
Cumin / jinten			½ sdt
Cinamon	1 cm		
Cengkih	2 buah		
Mentega	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Gula	½ sdt		½ sdt
Lada	½ sdt	½ sdt	½ sdt

Sumber :

1. Buku cuisine of the american southwest.1983.Anne Lindsay
2. American game cooking.1991.John Ash dan Sid Goldstein
3. www.tabloidnova.com

Hasil penilaian dari uji coba resep acuan dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Hasil Uji Coba Resep Acuan *Red Bean Stuffed Cabbage*

Karakteristik	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Warna	Terlalu pucat	Terlalu pucat	Sudah sesuai
Tekstur	Sudah sesuai	Sudah sesuai	Sudah sesuai
Aroma	Aroma cengkih	Aroma jamur	Aroma jinten
Rasa	Sudah sesuai	Sudah sesuai	Sudah sesuai

Hasil uji coba ketiga resep acuan untuk *Red Bean Stuffed Cabbage*, dipilih resep acuan 3 sebagai acuan pengembangan *Red Bean Stuffed Cabbage*. Alasan pemilihan resep acuan 3 karena resep acuan 1 dan 2 mempunyai warna yang lebih pucat dibandingkan resep acuan 3, sehingga ditetapkan resep acuan 3 sebagai resep acuan dalam pembuatan *Red Bean Stuffed Cabbage*.

b. Tahap design

Setelah terpilih 1 resep acuan yang digunakan sebagai resep acuan dalam pengembangan *Red Bean Stuffed Cabbage*, selanjutnya adalah menentukan rancangan resep untuk pengembangan produk tersebut.

Satu acuan resep terpilih kemudian diuji coba kembali untuk menemukan resep yang tepat dengan perbandingan yang tepat antara kacang merah dan daging ayam. Rancangan resep produk yang nantinya akan digunakan sebagai resep yang tepat dalam pengembangan produk. Berikut adalah beberapa tahapan design yang telah dilalui dalam menemukan persentase yang tepat untuk *Red Bean Stuffed Cabbage* dengan penambahan kacang merah dan daging ayam :

Tabel 6. Rancangan Formula *Red Bean Stuffed Cabbage*

Resep Terpilih	Acuan	Rancangan Formula 1 (daging ayam 50% kacang merah 50%)	Rancangan Formula 2 (daging ayam 25% kacang merah 75%)	Rancangan Formula 3 (daging ayam 12,5% kacang merah 87,5 gr)
Kacang merah		100 gr	150 gr	175 gr
Daging ayam		100 gr	50 gr	25 gr
Kubis ungu		20 gr	20 gr	20 gr
Jagung		15 gr	15 gr	15 gr
Cabai hijau		10 gr	10 gr	10 gr
Cabai merah		10 gr	10 gr	10 gr
Daun bawang		5 gr	5 gr	5 gr
Bawang bombai		¼ buah	¼ buah	¼ buah
Bawang putih		1 siung	1 siung	1 siung

Bawang merah	3 siung	3 siung	3 siung
Cumin / jinten	½ sdt	½ sdt	½ sdt
mentega	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Gula	½ sdt	½ sdt	½ sdt

Berdasarkan pada tabel, resep 1 dan resep 2 menunjukkan bahwa daging ayam yang terlalu dominan sehingga kacang merah tidak terlalu terasa. Pada resep 3 jumlah penambahan kacang merah sebesar 87,5% dan daging ayam 12,5 % telah memenuhi semua karakteristik yang diinginkan.

c. Tahap *Develop*

Setelah produk melewati tahap *development* yang menghasilkan produk dengan berbagai pengembangan dan perbaikan, tahapan selanjutnya dilakukan *expert appraisal* produk. *Expert appraisal* adalah teknik untuk melakukan validasi atau menilai kelayakan dari rancangan produk. Dalam penelitian kali ini, *expert appraisal* akan disebut dengan validasi. Validasi dilakukan sebanyak 2 kali. *Develop* ini dilakukan oleh ahli dalam bidang yang sesuai dengan produk yang dikembangkan.

Berdasarkan validasi yang telah dilakukan sebanyak 2 kali, maka diperoleh beberapa perubahan terhadap produk *Red Bean Stuffed Cabbage*. Hasil dari validasi 1 dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Hasil Validasi I Produk *Red Bean Stuffed Cabbage*

Karakteristik	Validator I	Validator II	Validator III
Warna	Kombinasi kurang	Tidak rata	Sudah berwarna
Aroma	Aroma kac merah	Cukup	Khas kubis
Tekstur	Dominan kac merah	Kurang lunak	Kurang halus
Rasa	Dominan asin	Rasa kac merah	Sudah baik

Setelah didapatkan saran dan masukan, maka dilakukan perbaikan resep. Pada validasi I, menurut validator perlu adanya penambahan sayuran agar warna lebih baik yaitu

ditambah wortel. Untuk kacang merah pemasakan supaya lebih lama sehingga tekstur lebih lunak dan kacang merah di kupas agar mempercantik tampilan. Penyajian *Red Bean Stuffed Cabbage* pada validasi I dapat dilihat pada gambar 3 dan 4.



Gambar 3. control



Gambar 4. Pengembangan

Hasil validasi II dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Hasil Validasi II Produk *Red Bean Stuffed Cabbage*

Karakteristik	Validator I	Validator II	Validator III
Warna	Kuning kecoklatan	Sudah sesuai	Kuning kecoklatan
Aroma	Khas kacang merah	Sudah sesuai	Khas kacang merah
Tekstur	Sudah sesuai	Sudah sesuai	Kurang menyatu
Rasa	Sudah sesuai	Agak asin	Sudah sesuai

Pada validasi II ini, *Red Bean Stuffed Cabbage* sudah baik, namun untuk rasa supaya bisa konsisten dan penampilan produk supaya diperbaiki. Penyajian *Red Bean Stuffed Cabbage* pada tahap validasi II dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Hasil validasi II

Adapun perubahan produk tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

Tabel 9. Perubahan Produk Red Bean Stuffed Cabbage pada Validasi I dan Validasi II

Bahan	Rancangan Resep 3	Perubahan setelah Validasi 1	Perubahan setelah Validasi 2
Kacang merah	175 gr (tanpa kupas)	175 gr (tanpa kupas)	175 gr (kupas)
Daging ayam	25 gr	25 gr	25 gr
Kubis ungu	20 gr	20 gr	20 gr
Jagung wortel	15 gr	15 gr	15 gr
Cabai hijau	10 gr	10 gr	10 gr
Cabai merah	10 gr	10 gr	10 gr
Daun bawang	5 gr	5 gr	5 gr
Bawang bombai	¼ buah	¼ buah	¼ buah
Bawang putih	1 siung	1 siung	1 siung
Bawang merah	3 siung	3 siung	3 siung
Cumin / jinten	½ sdt	½ sdt	½ sdt
mentega	1 sdm	1 sdm	1 sdm
garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
gula	½ sdt	½ sdt	½ sdt

d. Tahap *Disseminate*

Uji panelis dilakukan 41 panelis oleh panelis semi terlatih dari mahasiswa Pendidikan Teknik Boga di ruang Laboratorium Kimia Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan

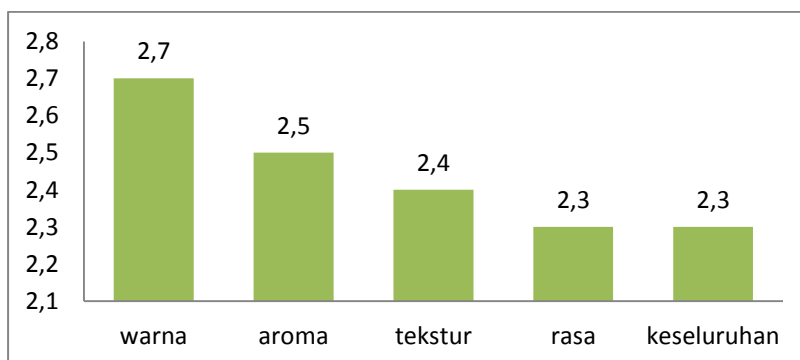
Busana, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Yogyakarta. Untuk mengetahui hasil tingkat kesukaan panelis terhadap produk, maka dilakukan uji panelis dengan metode organoleptic yaitu uji kesukaan yang digunakan dengan mengkaji reaksi panelis terhadap suatu produk dengan menilai berbagai aspek, yaitu dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 10. Hasil Uji Panelis terhadap Produk Red Bean Stuffed Cabbage

karakteristik	Sangat tidak disukai	Tidak disukai	Disukai	Sangat disukai	skor	rata - rata	kategori
Warna	1	17	13	10	114	2.7	Kurang disukai
Aroma	5	15	15	6	104	2.5	Kurang disukai
Tekstur	1	20	20	0	101	2.4	Kurang disukai
Rasa	3	22	14	2	97	2.3	Kurang disukai
Keseluruhan	2	23	15	1	97	2.3	Kurang disukai

Penilaian terhadap produk oleh panelis dapat dilihat pada grafik berikut:

Gambar 6. Grafik Hasil Penilaian Panelis Produk *Red Bean Stuffed Cabbage*



Berdasarkan perhitungan pada di atas, dapat diketahui bahwa tingkat penerimaan pada produk *Red Bean Stuffed Cabbage* karakter warna mencapai 2,7, aroma mencapai 2,5, tekstur mencapai 2,4 , rasa mencapai 2,3, keseluruhan 2,3. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk *Red Bean Stuffed Cabbage* kurang disukai oleh panelis karena secara keseluruhan kurang dari nilai tiga. Peneliti dapat melanjutkan ke tahap selanjutnya yaitu

pameran produk dengan membenahi beberapa hal sesuai saran dari panelis semi terlatih yang dituliskan pada borang pengujian.

e. Perhitungan Harga Jual

Pada tahapan development juga dilakukan perhitungan harga jual terhadap produk yang diuji. Hal ini dilakukan untuk menentukan harga jual produk jika akan dipasarkan kepada khalayak umum. Perhitungan harga jual ini dapat dijadikan sebagai perhitungan peluang usaha jika kemudian produk diinginkan untuk dipasarkan. Melalui perhitungan harga jual ini juga dapat memperkirakan besar laba jika produk dipasarkan.

Tabel 11. Rancangan harga

No	Nama bahan	Jumlah	Harga
1.	Kacang merah	175 gr	Rp. 4.900
2.	Daging ayam	25 gr	Rp. 1.000
3.	Kubis ungu		Rp. 1.600
4.	Jagung	15 gr	Rp. 500
5.	wortel	15 gr	Rp. 300
6.	Cabai hijau	10 gr	Rp. 500
7.	Cabai merah	10 gr	Rp. 500
8.	Daun bawang	5 gr	Rp. 200
9.	Bawang bombai	¼ buah	Rp. 250
10.	Bawang putih	1 siung	Rp. 100
11.	Bawang merah	3 siung	Rp. 250
12.	Cumin / jinten	½ sdt	Rp. 100
13.	mentega	2 sdm	Rp. 500
14.	garam	1 sdt	Rp. 150
15.	gula	1 sdt	Rp. 150
16.	kentang	50 gr	Rp. 1000
17.	Susu	10 ml	Rp. 200
18.	Saus tomat	20 ml	Rp. 800
19.	Total biaya bahan baku (A)		Rp. 13.000
Kemasan			
20.	Kemasan dan label		Rp. 2.000
21.	Total biaya kemasan (B)		Rp. 2.000
Biaya tetap			
22.	Tenaga kerja 10 %		Rp. 1.300
23.	Penyusutan alat 5%		Rp. 650
24.	Bahan bakar 5%		Rp. 650
25.	Total biaya tetap (C)		Rp. 2.600
Modal kotor (A+B+C)			Rp. 15.600
Modal 1 porsi			Rp. 15.600
Laba 20 %			Rp. 3.200
Harga jual			Rp. 18.800
Dibulatkan			Rp. 19.000

Berdasarkan perhitungan tersebut, harga jual setiap produk yaitu sebesar Rp.19.000 dengan keuntungan setiap produk diperhitungkan mencapai 20%. Pengambilan keuntungan dapat diubah sesuai dengan keinginan. Pada kesempatan perhitungan harga jual kali ini, peneliti menggunakan pengambilan keuntungan 20% guna mempercepat pengembalian titik aman modal atau yang biasa disebut Break Event Point (BEP).

C. Penerimaan Masyarakat terhadap Red Bean Stuffed Cabbage

Setelah uji kesukaan produk, tahap selanjutnya adalah pameran. Produk yang telah diuji coba dan telah menghasilkan resep buku kemudian dipamerkan untuk mendapatkan penilaian dari masyarakat umum. Penyelenggaraan pameran juga sebagai sarana publikasi untuk memperkenalkan produk baru kepada khalayak ramai tentang pemanfaatan kacang merah. Dalam pameran tersebut produk *Red Bean Stuffed Cabbage* disajikan dan dikemas sebaik mungkin untuk menarik minat dan perhatian pengunjung. Dengan diselenggarakan pameran produk, dapat diketahui tingkat kesukaan terhadap produk pengembangan.

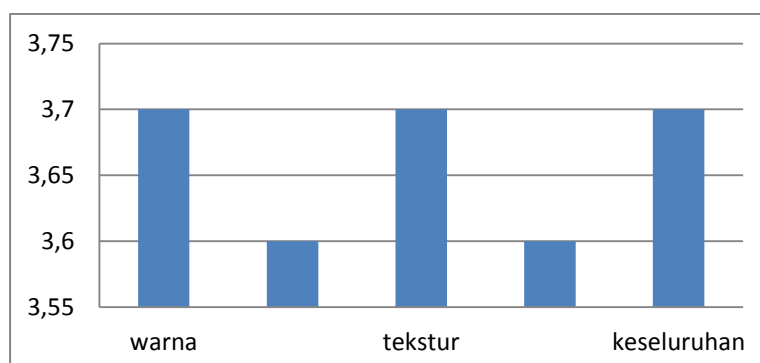
Peserta pameran menyediakan 50 sampel produk untuk dicicipi oleh pengunjung. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan tanggapan dari masyarakat umum terhadap produk baru yang dihasilkan. Hasil uji akhir penerimaan produk disajikan dalam Tabel 9 berikut.

Tabel 12. Hasil Uji Penerimaan produk oleh pengunjung pameran

karakteristik	Sangat tidak disukai	Tidak disukai	Disukai	Sangat disukai	skor	Rata-rata	kategori
Warna		2	10	55	254	3.7	Disukai
Aroma	1	4	15	47	242	3.6	Disukai
Tekstur	1		17	49	248	3.7	Disukai
Rasa	1	2	18	46	243	3.6	Disukai
Keseluruhan		1	17	49	200	3.7	Disukai

Penilaian terhadap produk oleh pengunjung pameran dapat dilihat pada grafik berikut:

Gambar 7. Grafik Hasil Penilaian Produk Pengunjung Pameran



Berdasarkan perhitungan pada tabel di atas, dapat diketahui bahwa tingkat penerimaan pengunjung pameran Proyek Akhir terhadap produk *Red Bean Stuffed Cabbage* dilihat dari karakter warna produk mencapai 3,7, aroma produk mencapai 3,6, tekstur produk mencapai 3,7, rasa produk mencapai 3,6, keseluruhan produk mencapai 3,7. Hal ini menunjukkan bahwa produk *Red Bean Stuffed Cabbage* dapat diterima dengan baik oleh masyarakat karena secara keseluruhan sudah lebih dari nilai tiga (tiga).

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan yang diperoleh dari bahan kacang merah sebagai pengganti daging ayam dalam pembuatan produk seperti *red bean stuffed cabbage* dapat disimpulkan:

1. Resep yang tepat untuk pembuatan *red bean stuffed cabbage* dengan mengganti daging ayam menggunakan 75% kacang merah dan hasilnya baik.
2. Daya terima masyarakat terhadap produk *red bean stuffed cabbage* tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan borang yang telah diterima terhadap produk *red bean stuffed cabbage* dari keseluruhan 39 panelis menyatakan sangat disukai dan 11 panelis menyatakan disukai.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian disarankan beberapa hal sebagai berikut: Masyarakat hendaknya mencoba mengembangkan bahan pangan lokal yang melimpah dan banyak terdapat di berbagai wilayah di Indonesia. Hal ini akan membuat kita terbiasa dengan rasa serta karakteristik dari berbagai bahan pangan lokal seperti kacang merah ketika diolah menjadi berbagai macam masakan. kacang merah memiliki kandungan gizi yang baik karena memiliki banyak serat, vitamin dan kandungan gizi yang baik untuk dikonsumsi oleh semua kalangan sehingga meningkatkan produk olahan pangan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Gardjito,Murdiwati dkk. 2013. Pangan Nusantara. Jakarta : Kencana.
- Lindsay, Anne. 1983. *Cuisine of the American Southwest*. New York: Cuisinart Cooking Club, inc.,Publisher.
- Musarofah. 2015. Tumbuhan antioksidan. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Pracaya., dan Juang Gema Kartika. 2016. *Bertanam 8 Sayuran Organik*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rukmana, Rahmat. 2014. *Sukses Budi Daya Aneka Kacang Sayur di Pekarangan & Perkebunan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Soenardi,Tuti, dkk. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia.
- Sunarjono, Hendro. 2014. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Suparmi. 2012. *Herbal Nusantara:1001 Ramuan Tradisional Asli Indonesia*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Suparmi., dan Ari Wulandari. 2012. *1001 Ramuan Tradisional Asli Indonesia*. Yogyakarta: Andi Offset.

BORANG UJI SENSORIS (Validasi)

Nama Dosen : Titin Heran Widi H, M.Pd.

Tanggal : Selasa, 20 Maret 2018


Nama produk : Red won stuffed cabbage

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standar	Produk Modifikasi
Warna	Produk aslinya diganti modifikasi	Warna warna-warni
Aroma	Khas kacang merah	Khas kubis & tempe
Tekstur	Keras	Keras dan halus
Rasa	Kurangasin	Sudah baik, kurang mantap
Keseluruhan	Saus kurang	Saus kurang

Saran Perbaikan: ukuran porsi sesuai standar main course.

Diperbaiki: telur, sedikit lebih variasi, isian jagung & telur
dipertebal: saus tomat kurang banyak, dan buat sendiri

Yogyakarta, 20 Maret 2018


 Titin Heran Widi H, M.Pd.

BORANG UJI SENSORIS (Validasi)

Nama Dosen : Namwanti
 Tanggal : Selasa, 20 Maret 2018
 Nama produk : Red bean stuffed cabbage

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standar	Produk Modifikasi
Warna	<u>menarik</u>	<u>Kesan tdk rata</u>
Aroma	<u>aroma ayam segar</u>	<u>culup</u>
Tekstur	<u>potongan lumpur</u>	<u>kelasera tdk ada</u>
Rasa	<u>eras</u>	<u>terasa kacang kacang manis</u>
Keseluruhan	<u>P</u>	<u>Tampilan ditingkatkan</u>

Saran Perbaikan:

Tekstur agar dibuat seragam

Tampilan pelengkap

Yogyakarta, 20-3-2018

"Stil"
 (Namwanti).

BORANG UJI SENSORIS (Validasi)

Nama Dosen : Nani Ratnaningsih
 Tanggal : Selasa, 20 Maret 2018
 Nama produk : Red bean stuffed cabbage

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standar	Produk Modifikasi
Warna	Sudah sesuai tapi kurang atraktif	Kombinasi warna kurang
Aroma	Kurang kuat	Aroma kacang merah
Tekstur	Sudah	Tekstur kacang merah dominan
Rasa	Kombinasi rasa kurang blend	Dominan asin
Keseluruhan	Perlu perbaikan konsep resep standar	Perlu perbaikan

Saran Perbaikan:

- Produk standar → cari resep stuffed cabbage yg lebih kredibel
- Produk pengembangan → 2 kacang merah : bisa dipresto
 - sayuran kurang beragam macam & warnanya
 - kulit kacang merah bisa dihilangkan

Yogyakarta, 20 Maret 2018



Nani R.

BORANG UJI SENSORIS (Validasi 2)

Nama Dosen : Titin Hero Widi H. M.Pd

Tanggal : 3 April 2018

Nama Produk : Red Bean Stuffed Cabbage

Karakteristik	Hasil Pegamatan	
	Produk Standar Tanpa kulit	Produk Modifikasi Pernya Kulit
Warna	Kuning kecoklatan	
Aroma	Wangi kacang kedelai	
Tekstur	Keras / lengket / menyatu	
Rasa	Sedih / asin / manis	
Keseluruhan	Bisa diterima / Sebaik	

Saran Perbaikan : kurang meracik teksturnya. ditambah
keju / telur

3/4/2018

(Titin Hero Widi H. M.Pd)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi 2)

Nama Dosen : slawanti
 Tanggal : 6 April 2018
 Nama Produk : Red bean stuffed pepper

Karakteristik	Hasil Pegamatan	
	Produk Standar	Produk Modifikasi
Warna		<u>baik</u>
Aroma		<u>baik</u>
Tekstur		<u>baik</u>
Rasa		<u>asin -</u>
Keseluruhan		

Saran Perbaikan : Penyajian kurang menarik
menarik

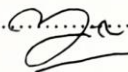


BORANG UJI SENSORIS (Validasi 2)

Nama Dosen : Nani R
 Tanggal : 3 April 2018
 Nama Produk : Red Bean stuffed cabbage

Karakteristik	Hasil Pegamatan	
	Produk Standar Tanpa Kulit	Produk Modifikasi Dengan Kulit
Warna	Kuning kecoklatan	Coklat lebih gelap
Aroma	Khas kacang merah	Khas kacang merah
Tekstur	Sudah sesuai	Lebih padat
Rasa	Sudah sesuai	Agak asin
Keseluruhan	Bisa diterima	Kurang bisa diterima

Saran Perbaikan :
 Untuk uji panelis → lebih baik dengan kacang merah tanpa kulit


 (Nani R)

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Lisa Ariska Ali

Tanggal : Kamis, 12 April 2018

Nama Produk : **Red Bean Stuffed Cabbage**

Instruksi :

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 257				Kode 493			
Warna	1	2	3	X	1	X	3	4
Aroma	1	2	X	4	1	X	3	4
Tekstur	1	2	X	4	1	2	X	4
Rasa	1	2	3	X	1	X	3	4
Keseluruhan	1	2	X	4	1	X	3	4

Komentar : Menurut Saya sendiri Red bean Kode 257...
 Teksturnya yg kurang namun Keseluruhan sdh pas.
 Sdgkan kode 493 dari Keseluruhan kecuali teksturnya pas.

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Nada Ramadhini

Tanggal : Kamis, 12 April 2018

Nama Produk : **Red Bean Stuffed Cabbage**

Instruksi :

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 257				Kode 493			
Warna	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2	3	4
Tekstur	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Rasa	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4
Keseluruhan	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4

Komentar : Dari aroma 257 lebih baik aromanya dari
pada 493, Untuk rasa nya saya kurang suka dan
teksturnya saya suka.

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : AGWIDA SARAH

Tanggal : Kamis, 12 April 2018

Nama Produk : Red Bean Stuffed Cabbage

Instruksi :

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 257				Kode 493			
Warna	1	2	X	4	1	2	X	4
Aroma	1	2	3	X	1	2	X	4
Tekstur	1	2	3	X	1	2	X	4
Rasa	1	2	3	X	1	X	3	4
Keseluruhan	1	2	X	4	1	X	3	4

Komentar : Saus terlalu reut / asin

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Naila Nur Hidayat

Tanggal : Kamis, 12 April 2018

Nama Produk : Red Bean Stuffed Cabbage

Instruksi :

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 257				Kode 493			
Warna	1	2	(3)	4	1	2	3	(4)
Aroma	1	2	(3)	4	(1)	2	3	4
Tekstur	1	2	(3)	4	1	2	(3)	4
Rasa	1	(2)	3	4	1	(2)	3	4
Keseluruhan	1	2	(3)	4	1	(2)	3	4

Komentar: Pada 493, saat saus dihidangkan dgn masheed...
potatoe, akan terasa sangat berat dan sedikit...
eneu hihi

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Wahyu Sinar Ramadhan

Tanggal : Kamis, 12 April 2018

Nama Produk : **Red Bean Stuffed Cabbage**

Instruksi :

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai


Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai							
	Kode 257				Kode 493			
Warna	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	<input checked="" type="checkbox"/>	2	3	4
Tekstur	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4
Rasa	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4
Keseluruhan	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	1	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4

Komentar : Aroma di Kode 493 Seperti Sayuran yang masih mentah dan
Sayuran sedikit bau obat.

B008					
Red bean stuffed cabbage					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="radio"/> 4	
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="radio"/> 4	
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="radio"/> 4	
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="radio"/> 4	
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="radio"/> 4	

B008					
Red bean stuffed cabbage					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="radio"/> 4	Perpaduan antara makanan utam dan pendampingnya pas. Dan enak. Yummy ✓
Aroma	1	2	<input checked="" type="radio"/> 3	4	
Tekstur	1	2	<input checked="" type="radio"/> 3	4	
Rasa	1	2	<input checked="" type="radio"/> 3	4	
Keseluruhan	1	2	<input checked="" type="radio"/> 3	4	

B008					
Red bean stuffed cabbage					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="radio"/> 4	Inovasi makanan rekreasi yg antimainstream
Aroma	1	2	<input checked="" type="radio"/> 3	4	
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="radio"/> 4	
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="radio"/> 4	
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="radio"/> 4	

B008					
Red bean stuffed cabbage					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
	1	2	3	4	
Warna				<input checked="" type="checkbox"/>	Gak nyangka Indonesia bisa buat makanan seperti ini... Legit...
Aroma				<input checked="" type="checkbox"/>	
Tekstur				<input checked="" type="checkbox"/>	
Rasa				<input checked="" type="checkbox"/>	
Keseluruhan				<input checked="" type="checkbox"/>	

B008					
Red bean stuffed cabbage					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
	1	2	3	4	
Warna			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bagi bagi resep donk yuk ☺
Aroma			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Tekstur			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rasa			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Keseluruhan			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

B008					
Red bean stuffed cabbage					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :					
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai				
Nilai 2	: untuk tidak disukai				
Nilai 3	: untuk disukai				
Nilai 4	: untuk sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
	1	2	3	4	
Warna				<input checked="" type="checkbox"/>	Enak klo saosnya lebih pedas dikit
Aroma				<input checked="" type="checkbox"/>	
Tekstur			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rasa			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Keseluruhan			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	