



**DIVERSIVIKASI KERIPIK UBI JALAR UNGU DAN SUBSTITUSI UBI
JALAR UNGU PADA PRODUK SNACK BARS VISTO DAN SOERABI
VISTO**

PROYEK AKHIR

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



**Oleh :
Widiyah
NIM. 13512131001**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul

DIVERSIVIKASI KERIPIK UBI JALAR UNGU DAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU PADA PRODUK SNACK BARS VISTO DAN SOERABI VISTO



Disusun Oleh:

Widiyah

NIM 13512131001

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk
Dilaksanakan Ujian Proyek Akhir bagi yang bersangkutan

Yogyakarta, 10 Agustus 2017

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknik Boga,

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

Disetujui,
Dosen Pembimbing,

Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes
NIP. 19530142 198601 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Widiyah

NIM : 13512131001

Program Studi : Teknik Boga –D3

Judul PA : Diversifikasi Keripik Ubi jalar Ungu dan Substitusi Tepung
Ubi Jalar Ungu pada Produk Snack Bars dan Serabi

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 terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 05 Mei 2017

Yang menyatakan,



Widiyah

LEMBAR PENGESAHAN

Proyek Akhir

DIVERSIVIKASI KERIPIK UBI JALAR UNGU DAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU PADA PRODUK SNACK BARS VISTO DAN SOERABI VISTO

Disusun Oleh :

Widiyah
13512131001

Telah dipertahankan di depan Tim Dewan Penguji Proyek Akhir Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 11 Agustus 2017 dan dinyatakan lulus.

TIM DEWAN PENGUJI

| Nama | Tanda Tangan | Tanggal |
|---|--|-----------------|
| Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes Ketua Penguji/ pembimbing |  | 25 Agustus 2017 |
| Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si Sekretaris Penguji |  | 25 Agustus 2017 |
| Rizqie Auliana, M.Si Penguji |  | 25 Agustus 2017 |

Yogyakarta, 11 Agustus 2017
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,

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

MOTTO

*A Thousand Miles Always Begin With A
Single Step*

-Widiyah-

HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini penulis persembahkan untuk:

1. Allah SWT yang senantiasa memberikan rezeki Nya dalam menyelesaikan studi di Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Ibu, Alm.Bapak, dan kakak-kakak tercinta yang selalu memberikan doa, dukungan, nasehat, materi, serta limpahan cinta dan kasih sayang yang tiada henti kepada penulis sehingga mampu memberikan inspirasi dalam menyelesaikan pendidikan ini.
3. Ir. Sugiyono, M.Kes selaku dosen pembimbing tugas akhir, terimakasih banyak atas bimbingan, waktu yang diluangkan serta saran dan masukan yang telah diberikan.
4. Rizqie Auliana, M.Si selaku penguji tugas akhir, terimakasih atas bimbingan, waktu yang diluangkan serta saran dan masukan yang telah diberikan.
5. Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si selaku sekretaris penguji tugas akhir, terimakasih atas bimbingan, waktu yang diluangkan serta saran dan masukan yang telah diberikan.
6. Staff beserta jajaran jurusan PTBB yang banyak membantu penulis selama masa perkuliahan.
7. Teman-teman D3 kelas B 2014 terimakasih untuk kebersamaan dan perjuangan selama 3 tahun ini. Semoga kita semua bisa berjumpa lagi dengan kesuksesan

masing-masing, dan jangan pernah lupakan kenangan selama masa studi di kampus tercinta.

8. Almamaterku Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan besar untuk menyelesaikan studi.

**DIVERSIVIKASI KERIPIK UBI JALAR UNGU DAN SUBSTITUSI TEPUNG
UBI JALAR UNGU PADA PRODUK SNACK BARS VISTO DAN SOERABI
VISTO**

Oleh:

Widiyah
13512131001

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan: (1) resep produk Snack Bars Visto yang tepat, (2) resep produk Soerabi Visto yang tepat, (3) penerimaan masyarakat terhadap produk Snack Bars Visto dan Soerabi Visto.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (Research and Development) dengan model pengembangan 4D yang meliputi: (1) *Define* adalah mencari resep acuan dari masing-masing produk yang akan dikembangkan, (2) *Design* adalah tahap mencari ukuran substitusi yang tepat untuk masing-masing resep acuan yang dipilih, (3) *Develop* adalah tahap pengembangan resep yang telah ditemukan ukuran substitusinya serta validasi I dan II. (4) *Disseminate* adalah tahap publikasi produk hasil pengembangan dan rekapitulasi penerimaan produk. Produk akan diuji secara sensoris pada panelis semi terlatih sebanyak 30 orang. Tempat penelitian yaitu Laboratorium Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dimulai dari bulan Januari hingga April 2017. Bahan pengujian adalah sampel dari masing-masing produk, sedangkan alat pengujian berupa borang. Data di analisis secara deskriptif kualitatif, dan kuantitatif.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: (1) resep yang tepat pada pembuatan produk Snack Bars Visto dengan menggunakan keripik ubi jalar ungu sebanyak 50% dan rice crispy 50%, dengan teknik olah frozen. (2) resep yang tepat pada pembuatan Soerabi Visto dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu sebanyak 15% dan tepung terigu 85% dengan teknik olah baking. (3) penerimaan masyarakat terhadap Snack Bars Visto adalah 3,64, dan penerimaan masyarakat terhadap produk Soerabi Visto adalah 3,45 yang artinya kedua produk tersebut dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Kata kunci: Keripik Ubi Jalar Ungu, Tepung Ubi Jalar Ungu, Snack Bars Visto dan Soerabi Visto.

**DIVERSIFICATION OF PURPLE SWEET POTATO CHIPS AND FLOUR
SUBSTITUTION ON PURPLE SWEET POTATO FOR SNACK BARS VISTO
AND SOERABI VISTO**

by:

Widiyah
13512131001

ABSTRACT

This study aims to find: (1) Snack Bars Visto prescription products appropriate, (2) prescribing the right Soerabi Visto products, (3) public acceptance of Snack Bars Visto and Soerabi Visto products.

The type of research used in the manufacture of this product is R & D (Research and Development) with 4D development model which includes: (1) Define is looking for recipe of each product that will be developed, (2) Design is stage to find the right substitution size For each prescribed reference recipe, (3) Develop is a recipe development stage which has found its substitution size and validation I and II. (4) Disseminate is stage publication product development and recapitulation of product acceptance. The product will be tested sensorially on trained panelists of 30 people. Place of research that is Laboratory of Culinary Engineering Study Program Faculty of Engineering Yogyakarta State University starting from January until April 2017. Material of test is sample of each product, while tool testing form form. The data are analyzed descriptively qualitative, and quantitative.

The results obtained from this study are: (1) the right recipe on the manufacture of Snack Bars Visto products using 50% purple sweet potato chips and 50% rice crispy, with frozen technique. (2) the exact recipe for the making of Soerabi Visto by using purple sweet potato flour 15% and wheat flour as much as 60%, with baking technique. (3) public acceptance of Snack Bars Visto is 3,64, and public acceptance of Soerabi Visto product is 3,45 which means that both products are well received by society.

Keywords: Purple Sweet Potato Chips, Sweet Potato Flour, Snack Bars Visto, and Soerabi Visto

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas Berkah dan Rahmat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga Penulis menyelesaikan Tugas Akhir dan penyusunan laporan dengan judul “Diversifikasi Keripik Ubi Jalar Ungu dan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu pada Produk Snack Bars dan Serabi” ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penyusun Laporan Proyek Akhir ini dapat terselesaikan atas bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak. Berkenaan dengan hal tersebut, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan semangat, motivasi dan bimbingan selama penyusunan serta pelaksanaan Pameran Proyek Akhir ini
2. Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas teknik Universitas Negeri Yogyakarta serta dosen validator dan sekretaris penguji tugas akhir yang telah membantu jalannya pemilihan penelitian ini.
3. Rizqie Auliana, M.Si selaku penguji tugas akhir, terimakasih atas bimbingan, waktu yang diluangkan serta saran dan masukan yang telah diberikan.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Ketua Jurusan Prodi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

5. Sutriyati Purwanti, Dra. M.Si selaku dosen validator yang telah banyak membantu jalannya pemilihan penelitian ini
6. Titin Hera Widi H. M.Pd. selaku Ketua Umum Proyek Akhir Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
7. Dr. Widarto, M. Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan tugas akhir.
8. Andian Anggraeni, M.sc. Dosen Pembimbing Akademik
9. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dalam menyelesaikan proposal ini.

Penulis menyadari bahwa Proposal Penelitian ini tidak lepas dari segala kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak sangat penulis harapkan demi penyempurnaan selanjutnya. Akhirnya penulis berharap semoga proposal ini memenuhi harapan dan dapat bermanfaat bagi semua pihak. Apabila dalam penyusunan kalimat proposal ini terdapat kesalahan penulis mohon maaf

Yogyakarta, 05 Mei 2017

Yang menyatakan

Widiyah

NIM. 13512131001

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|-------------------------------------|---------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN..... | ii |
| SURAT PERNYATAAN..... | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iv |
| HALAMAN MOTTO..... | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN..... | vi |
| ABSTRAK..... | viii |
| <i>ABSTRACT</i>..... | ix |
| KATA PENGANTAR..... | x |
| DAFTAR ISI..... | xii |
| DAFTAR TABEL..... | xiv |
| DAFTAR GAMBAR..... | xvi |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xvii |
| BAB I . PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Identifikasi Masalah | 5 |
| C. Batasan Masalah..... | 5 |
| D. Rumusan Masalah..... | 6 |
| E. Tujuan Penelitian | 6 |
| F. Spesifikasi Produk..... | 7 |
| G. Manfaat Pengembangan Produk..... | 8 |

BAB II. KAJIAN TEORI

| | |
|----------------------------------|----|
| A. Kajian Produk..... | 9 |
| B. Kajian Bahan..... | 10 |
| C. Kajian Alat..... | 22 |
| D. Kajian teknik Pengolahan..... | 23 |
| E. Kajian Teknik Penyajian..... | 25 |
| F. Uji Kesukaan..... | 27 |
| G. Kerangka Pikir..... | 28 |

BAB III. METODE PENELITIAN

| | |
|---|----|
| A. Jenis Penelitian..... | 31 |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian..... | 34 |
| C. Prosedur Pengembangan..... | 34 |
| D. Bahan dan Alat Penelitian..... | 38 |
| E. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk..... | 42 |
| F. Metode Analisis Data..... | 42 |

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

| | |
|---|----|
| A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan..... | 45 |
| B. Hasil dan Pembahasan..... | 46 |
| C. Harga Jual Snack Bars Visto..... | 53 |
| D. Harga Jual Soerabi Visto..... | 65 |

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

| | |
|--------------------|----|
| A. Kesimpulan..... | 74 |
| B. Saran | 75 |

| | |
|----------------------------|-----------|
| DAFTAR PUSTAKA..... | 77 |
|----------------------------|-----------|

| | |
|----------------------|-------------|
| LAMPIRAN..... | xvii |
|----------------------|-------------|

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 1. Komposisi Nutrisi Ubi Jalar Ungu..... | 11 |
| Table 2. Komposisi gizi keripik ubi jalar ungu dalam 1 kemasan (45g) | 11 |
| Tabel 3. Komposisi Nutrisi Tepung Ubi Jalar Ungu..... | 14 |
| Tabel 4. Bahan Snack Bars Visto..... | 38 |
| Tabel 5. Bahan Soerabi Visto..... | 39 |
| Tabel 6. Alat pembuatan Soerabi Visto dan Snack Bars Visto..... | 39 |
| Tabel 7. Keterangan Sumber Data Pengujian Produk..... | 42 |
| Tabel 8. Keterangan Kriteria Penilaian..... | 44 |
| Table 9. Resep Acuan Snack Bars | 47 |
| Tabel 10. Rancangan Formula Produk Snack Bars Visto..... | 48 |
| Tabel 11. karakteristik produk Rancangan Snack Bars Visto Formula I, Formula II, Formula III..... | 48 |
| Tabel 12. Formula I Pembuatan Snack Bars Visto..... | 49 |
| Table 13. Hasil penelitian Expert pada Snack Bars Visto Validasi I..... | 49 |
| Table 14. Formula II pembuatan Snack Bars Visto..... | 50 |
| Table 15. Hasil penilaian Expert Snack Bars Visto Validasi II..... | 51 |
| Tabel 16. formula Akhir Snack Bars Visto..... | 51 |
| Table 17. Harga Jual Snack Bars Visto..... | 53 |
| Table 18. Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Terbatas Terhadap Produk Snack Bars Visto..... | 55 |
| Table 19. Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Luas Terhadap produk Soerabi Visto | 57 |
| Table 20. Resep Acuan Soerabi Visto..... | 59 |
| Table 21. Rancangan Formula produk Soerabi Visto..... | 60 |

| | |
|---|----|
| Table 22. karakteristik produk Soerabi Visto rancangan formula I, II, dan III..... | 60 |
| Tabel 23. Resep I Pembuatan Soerabi Visto..... | 61 |
| Table 24 . Hasil Validasi I Soerabi Visto..... | 61 |
| Tabel 25. Formula I Pembuatan Soerabi Visto..... | 62 |
| Table 26.Hasil Penelitian Expert pada Soerabi Visto Validasi II..... | 63 |
| Table 27. Resep Akhir Pembuatan Soerabi Visto..... | 64 |
| Tabel 28.Harga Jual Soerabi Visto..... | 65 |
| Tabel 29. Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Terbatas pada Produk Soerabi Visto | 67 |
| Table 30. Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Luas Terhadap produk Soerabi Visto | 69 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Ubi Ungu..... | 12 |
| Gambar 2. Diagram Kerangka Pemikiran..... | 30 |
| Gambar 3. Diagram Alir Prosedur Penelitian..... | 35 |
| Gambar 4. <i>Paper dolley</i> sebagai kemasan primer Snack Bars Visto..... | 38 |
| Gambar 5. Plastik opp sebagai kemasan sekunder Snack Bars Visto..... | 38 |
| Gambar 6. Daun pisang sebagai kemasan primer Soerabi Visto..... | 38 |
| Gambar 7. mika <i>bowl</i> sebagai kemasan Sekunder Soerabi Visto..... | 38 |
| Gambar 8. Snack Bars Visto..... | 52 |
| Gambar 9. Alur Proses Pembuatan Snack Bars Visto..... | 54 |
| Gambar 10. Diagram Hasil Uji Penerimaan Panelis Terbatas Terhadap Produk Snack Bars Visto..... | 58 |
| Gambar 11. Diagram Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Luas Produk Snack Bars Visto..... | 60 |
| Gambar 12. Soerabi Visto..... | 64 |
| Gambar 13. Diagram Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Terbatas pada produk Soerabi Visto..... | 66 |
| Gambar 14. Diagram Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Luas Terhadap Produk Soerabi Visto..... | 70 |
| Gambar 15. Diagram Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Luas Terhadap Produk Soerabi Vis..... | 72 |
| Gambar 16. Display Pameran Proyek Akhir | 73 |
| Gambar 17. Display Pameran Proyek Akhir | 73 |
| Gambar 18 Display Snack Bars..... | 73 |
| Gambar 19 Pemotretan Soerabi Visto..... | 74 |

| | |
|---|----|
| Gambar 20. Hasil Pemotretan Produk Snack Bars Visto..... | 74 |
| Gambar 21. Setelah pameran Proyek Akhir 2017 selesai..... | 75 |

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Iklim tropis yang dimiliki negara Indonesia dengan curah hujan yang tinggi menyebabkan tanah di Indonesia sangat subur. Negara Indonesia disebut dengan Negara agraris. Hasil pertanian di Indonesia sangat banyak, yaitu padi, jagung, singkong, kacang-kacangan dan sayur-sayuran. Wilayah-wilayah di Indonesia yang termasuk kaya akan hasil pertanian adalah Cianjur, Madura, Jombang, Banjarnegara, Kebumen, Propinsi Bali, Karawang, dan beberapa wilayah di Pulau Sumatra. (Tim Pena Cendekia, 2008 : 8).

Salah satu hasil pertanian di Indonesia yang sangat melimpah adalah umbi-umbian. Ubi jalar atau ketela rambat merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang sangat terkenal di Indonesia. Daerah sentra ubi jalar adalah di Barat yang produksinya mencapai 10,2 ton/hektar, Jawa Tengah 10,6 ton/hektar, JawaTimur 11 ton/hektar dan Yogyakarta 10,6 ton/hektar (Rahmad Rukmana, 2005: 27). Ada beberapa jenis ubi jalar antar lain ubi jalar putih, merah/orange dan ungu. Masing-masing umbi tersebut mempunyai kandungan gizi dan sifat atau karakteristik yang berbeda-beda. Umbi ubi putih mengandung serat kasar yang tinggi dan sangat berguna bagi kelancaran pembuangan pada metabolisme tubuh. Ubi jalar merah merupakan salah satu jenis ubi yang mempunyai warna daging buah keunguan hingga

jingga atau orange. Dibanding ubi jalar putih, tekstur ubi jalar merah memang lebih berair dan tidak berpasir tapi lebih lembut. Rasanya tidak semanis yang putih padahal kadar gulanya tidak berbeda. Ubi jalar putih mengandung 260 mkg (869 SI) betakaroten per 100 gram, ubi merah yang berwarna kuning emas mengandung 2900 mkg (9675 SI) betakaroten, ubi merah yang berwarna jingga mengandung 9900 mkg (32967 SI) (Wied Harry Apraidji,2016).

Ubi jalar ungu mempunyai kandungan antosianin yang tinggi. Antosianin merupakan sumber warna ungu, sangat berguna bagi tubuh sebagai antikanker, antioksidan, antihipertensi dan lain-lain. Ubi jalar ungu memiliki beberapa kelebihan dibandingkan ubi warna lainnya, terutama dalam hal kandungan antosianinnya yang lebih tinggi, juga dengan kandungan Vitamin A dan E. Ubi jalar ungu memiliki kandungan serat, karbohidrat kompleks vitamin B6, asam folat, dan rendah kalori. Serat alami oligosakarida atau zat anti gizi yang tersimpan dalam ubi jalar ungu adalah komoditas yang bernilai untuk produk pangan olahan. Kekurangan dari ubi jalar ungu ini adalah cepat membusuk jika dalam keadaan segar, masa simpannya cukup pendek yaitu hanya sekitar 5 bulan (Sumantri, 2005).

Untuk mengatasi kekurangan tersebut dapat dilakukan pemanfaatan ubi jalar ungu guna memperpanjang daya simpan. Salah satu pemanfaatannya yaitu ubi jalar ungu menjadi tepung dan keripik. Ubi jalar ungu yang telah diolah menjadi tepung ubi ungu akan sangat bermanfaat untuk menciptakan produk yang berinovasi. Diharapkan pemanfaatan tepung ubi jalar dapat meminimalkan pemakaian tepung

terigu, sehingga dapat membantu mengurangi ketergantungan terhadap impor. Selain dimanfaatkan menjadi tepung, ubi jalar ungu juga dapat diolah menjadi Keripik ubi jalar ungu sudah ada sejak lama, namun masih banyak masyarakat yang belum tahu bahwa keripik ubi jalar ungu ini dapat diinovasikan lagi menjadi produk yang berkualitas.

Dalam penelitian ini dipilih ubi jalar ungu karena dalam keseharian di masyarakat masih kurangnya minat untuk mengonsumsi ubi jalar ungu. Hal tersebut disebabkan karena ketersediaan ubi jalar ungu masih sedikit, sehingga masyarakat lebih memilih ubi jalar lain untuk dikonsumsi. Padahal diantara jenis ubi jalar, ubi jalar ungu yang paling banyak mengandung manfaat gizi untuk kesehatan tubuh. Untuk mengatasi hal tersebut maka penelitian ini memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai bahan pangan lokal untuk pembuatan produk inovasi yang berkualitas dan dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsi ubi jalar ungu dalam produk yang telah diinovasikan. Dengan demikian masyarakat akan dengan mudah dan praktis mengonsumsi ubi jalar ungu.

Keripik ubi ungu dipilih sebagai bahan utama dalam pembuatan Snack Bars Visto (*Violet Sweet Potato*) . Produk snack bars dipilih sebagai produk yang akan diinovasikan karena untuk membantu konsumen yang sedang menjalani program diet tetapi tidak memiliki cukup banyak waktu untuk menyiapkan menu makanan diet tersebut, oleh karena itu Snack Bars Visto dapat dijadikan solusi karena praktis. Bars Visto juga tidak hanya diperuntukan kepada konsumen yang sedang menjalani

program diet, namun dapat juga dikonsumsi oleh masyarakat yang menyukai cemilan. Snack Bars Visto merupakan cemilan yang sehat karena menggunakan keripik ubi ungu sebagai bahan utamanya. Snack bars yaitu adalah makanan cemilan yang dapat kategorikan dalam jenis *cookies*. Bars biasanya dijadikan cemilan atau makanan penunda lapar pada perut sebelum waktu makan siang (*lunch*) dan sebelum makan malam (*dinner*). Bars pada umumnya terdiri dari sereal seperti oat, granola, dan kacang. Bars memiliki rasa manis dan bertekstur renyah. Teknik olah bars ada yaitu dengan pemanggangan atau juga dibekukan (Day Martha, 2010).

Tepung ubi ungu akan dimanfaatkan dalam penelitian ini dalam pembuatan produk Soerabi Visto (*Violet Sweet Potato*). Surabi dipilih untuk dijadikan produk inovasi karena ingin mengangkat dan mengenalkan kembali makanan khas Indonesia dengan tampilan yang baru yaitu dengan mensubstitusikan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan utama pembuatannya. Surabi atau sering juga disebut ‘srabi’ merupakan makanan ringan atau jajanan pasar yang cukup dikenal luas di Indonesia. Makanan surabi dibuat dengan tepung beras, namun ada juga beberapa daerah di Indonesia yang membuat surabi menggunakan tepung terigu. Surabi sudah merupakan makanan tradisional yang sudah dikenal di Indonesia semenjak dahulu. Teknik olah pembuatan surabi yaitu dengan memanggang menggunakan cetakan yang terbuat dari tanah liat dan dipanggang diatas perapian arang. Cara ini masih sangat tradisional karena untuk mempertahankan cita rasa surabi dari resep nenek moyang. (Yeni Ismayani, 2013)

B. Identifikasi Masalah

1. Ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu masih cukup tinggi.
2. Pengaruh budaya luar dalam pembuatan produk patiseri berbahan dasar tepung terigu menyebabkan sedikitnya penggunaan bahan baku lokal.
3. Ubi jalar ungu banyak memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh, namun masih kurang dimanfaatkan
4. Kurangnya pengembangan potensi ubi jalar ungu sebagai sumber pangan alternatif dan bahan substitusi olahan berbagai macam produk patiseri.
5. Perlunya inovasi pada produk patiseri dengan menggunakan bahan baku lokal yaitu ubi jalar ungu agar dapat menghasilkan produk unggulan.
6. Belum ditemukan tingkat minat konsumen terhadap pengolahan produk patiseri dengan substitusi tepung ubi jalar ungu.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam Laporan Proyek Akhir ini adalah menganalisa dan menemukan formula resep yang tepat dengan pemanfaatan ubi jalar ungu dalam pengembangan Snack Bars Visto dan Soerabi Visto. Selain itu juga mengetahui teknik olah yang baik, tingkat penerimaan konsumen terhadap produk dan penyajian yang kreatif, sehingga dihasilkan produk yang berkualitas dan dapat diterima oleh masyarakat secara luas.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka dapat ditentukan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana menemukan resep yang tepat untuk snack bars visto (*violet sweet Potato*) yang diversifikasi dengan keripik ubi jalar ungu?
2. Bagaimana menemukan resep yang tepat untuk soerabi visto (*violet sweet potato*) yang disubstitusikan dengan tepung ubi jalar ungu?
3. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk snack bars visto dan surabi visto?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian yang berjudul “ Diversifikasi Keripik Ubi Jalar Ungu dan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu pada Produk Snack Bars Visto dan Soerabi Visto □ adalah sebagai berikut :

1. Menemukan resep snacks bars visto (*violet sweet potato*) yang diversifikasikan dengan keripik ubi jalar ungu sebagai solusi pemanfaatan ubi jalar ungu agar menjadi produk inovasi yang unggulan.
2. Menemukan resep soerabi visto (*violet sweet potato*) yang disubstitusikan tepung ubi jalar ungu dengan tepung terigu sebagai solusi pemanfaatan ubi jalar ungu agar menjadi produk inovasi yang unggulan.

3. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk snacks bars visto (*violet sweet potato*) dan soerabi visto (*violet sweet potato*).

F. Spesifikasi Produk

Produk yang dikembangkan atau diinovasikan dari pemanfaatan ubi jalar ungu yaitu adalah Snack Bars Visto (*Violet Sweet Potato*) dan Soerabi Visto (*Violet Sweet Potato*), spesifikasi produk tersebut sebagai berikut :

1. Snack Bars Visto (*Violet Sweet Potato*) dengan diversifikasikan keripik ubi jalar ungu sebagai bahan utamanya dan ditambah bahan tambahan seperti *rice crispy*, *butter*, *extract vanilla*, *white chocolate*, dan *dry coconut*. Karakteristik dari produk Snack Bars Visto ini memiliki rasa yang manis, bertekstur reyah, berwarna ungu dan putih, beraroma ubi ungu dan vanilla. Keripik ubi ungu sebagai bahan utama dalam pembuatan Snack Bars Visto ini digunakan sebanyak 50% lalu dicampur dengan *rice crispy* sebanyak 50%.
2. Soerabi Visto (*Violet Sweet Potato*) adalah surabi yang disubstitusikan dengan tepung ubi ungu sebanyak 10% dan tepung terigu sebanyak 90%, dengan bahan tambahan seperti santan dan garam. Soerabi Visto ini disajikan dengan kuah kinca yang terbuat dari gula jawa, santan dan daun pandan.. Karakteristik dari Soerabi Visto ini memiliki rasa yang manis, bertekstur lembut, beraroma ubi ungu dan memiliki warna ungu tua.

G. Manfaat Pengembangan Produk

1. Mengetahui dan memaksimalkan pemanfaatan potensi lokal ubi jalar ungu untuk produk patiseri
2. Memberikan informasi kepada konsumen atau masyarakat tentang kreasi dan inovasi pengolahan ubi jalar ungu.
3. Menambah kemampuan dalam mengolah dan menyajikan bahan lokal ubi jalar ungu sebagai kombinasi produk patiseri.
4. Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk inovasi (Snack Bars Visto dan Soerabi Visto).

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Produk

Kajian produk ini merupakan kajian produk berdasarkan resep acuan yang digunakan yaitu resep asli sebelum dilakukan substitusi

1. *Snacks Bars*

Snack bars yaitu adalah makanan cemilan yang dapat di kategorikan dalam jenis *cookies*. Bars biasanya dijadikan cemilan atau makanan penunda lapar pada perut sebelum waktu makan siang (*lunch*) dan sebelum makan malam (*dinner*). Bars pada umumnya terdiri dari sereal seperti oat, granola, dan kacang – kacangan. Ada beberapa bahan tambahan untuk pembuatan bars diantaranya adalah butter, gula palm, extract vanilla, dan chocolate. Bars memiliki rasa manis dan bertekstur renyah. Teknik olah bars ada dua yaitu dengan pemanggangan atau juga dibekukan. Snack Bars pada umumnya banyak dikonsumsi oleh orang yang memiliki gaya hidup dengan pekerjaan yang padat lalu memilih makanan siap saji dan kemasan karena snack bars salah satu pilihan yang tepat untuk pengganjal lapar sementara waktu dan praktis untuk dibawa-bawa. (Day Martha, 2010).

2. Serabi

Surabi atau sering juga disebut ‘srabi’ merupakan makanan ringan atau jajanan pasar yang cukup dikenal luas di Indonesia. Makanan surabi dibuat dengan tepung beras, namun ada juga beberapa daerah di Indonesia yang membuat surabi menggunakan tepung terigu. Surabi sudah merupakan makanan tradisional yang sudah dikenal di

Indonesia semenjak dahulu. Teknik olah pembuatan surabi yaitu dengan memanggang menggunakan cetakan yang terbuat dari tanah liat dan dipanggang diatas perapian arang. Cara ini masih sangat tradisional karena untuk mempertahankan cita rasa surabi dari resep nenek moyang. Surabi biasanya disajikan dengan siraman kuah kinca yang terbuat dari gula jawa, santan dan daun pandan. Surabi memiliki rasa yang sedikit gurih lalu disiram dengan kuah kinca yang memiliki rasa manis sehingga menjadi perpaduan rasa yang begitu nikmat (Yeni Ismayani, 2013).

B. Kajian Bahan

1. Bahan Utama

a. Ubi Jalar Ungu

Sebagian besar wilayah Indonesia berpotensi untuk ditanami pohon ubi jalar. Ada 4 jenis jalar di Indonesia diantaranya: ubi jalar putih, ubi jalar ungu, ubi jalar merah ubi jalar madu. Setiap jenis ubi jalar memiliki karakteristik yang berbeda. Ubi jalar ungu memiliki tekstur yang lebih berair dibandingkan dengan ubi jalar putih tetapi lebih lembut. Rasa ubi jalar ungu tidak semanis ubi jalar putih dengan kadar gula yang tidak jauh berbeda. Ubi jalar ungu mengandung 9900 mkg (32967 SI) betakaroten per 100 gram, lebih banyak dibandingkan ubi jalar putih dan ubi jalar madu. Semakin pekat warna jingganya maka semakin tinggi kadar betakaroten pada ubi jalar ungu yang merupakan pembentuk vitamin A dalam tubuh (Susanti, 2012: 4). Ubi jalar ungu digunakan untuk produk Snack Bars Visto (*Violet Sweet Potato*).

Komposisi nutrisi ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Komposisi Nutrisi Ubi Jalar Ungu

| Kandungan | Komposisi |
|-----------------------|-----------|
| Energi (KJ/100gr) | 71,1 |
| Protein (%) | 1,43 |
| Lemak (%) | 0,17 |
| Pati (%) | 22,4 |
| Gula (%) | 2,4 |
| Serat Makanan (%) | 1,6 |
| Kalsium (mg/100gr) | 29 |
| Fosfor (mg/100gr) | 51 |
| Besi (mg/100gr) | 0,49 |
| Vitamin A(mg/100gr) | 0,01 |
| Vitamin B1 (mg/100gr) | 0,09 |
| Vitamin C (mg/100gr) | 24 |
| Air (gr) | 83,3 |

(Sumber : Hendroatmojo (1990) dalam Hartoyo, T (2004))

Dalam pembuatan Snack Bars ini ubi jalar ungu diolah menjadi keripik ubi ungu yang kemudian akan dijadikan bahan utama pengganti sereal pada snack bars.

Adapun kandungan gizi pada keripik ubi ungu sebagai berikut :

Table 2. Komposisi gizi keripik ubi jalar ungu dalam 1 kemasan (45g)

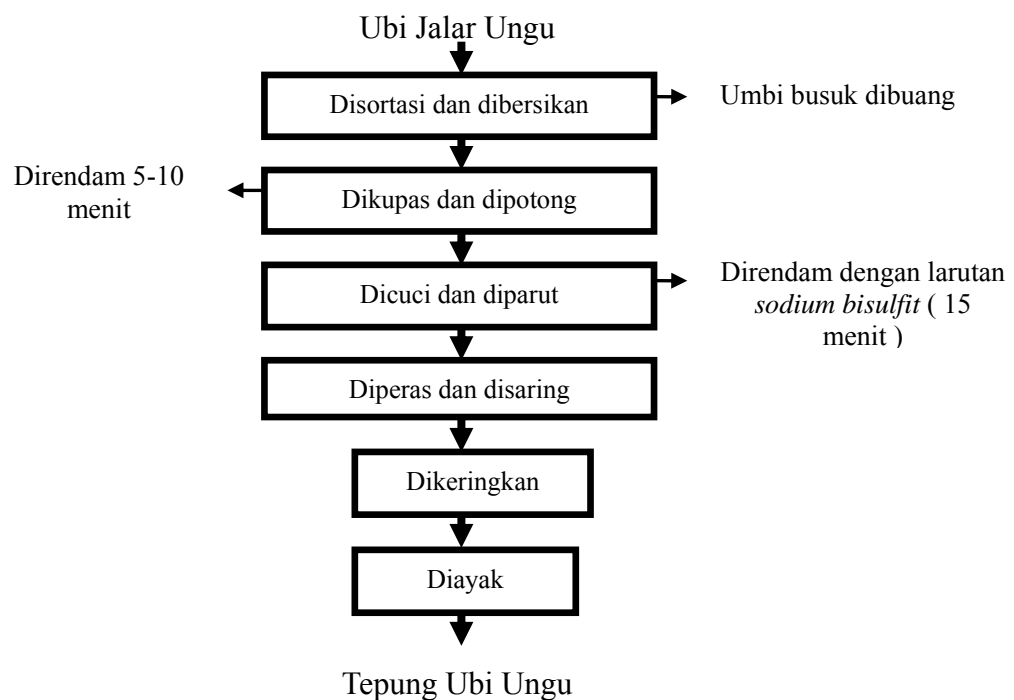
| Komposisi Gizi | Jumlah |
|----------------|----------|
| Kalori | 190 kkal |
| Lemak | 10 g |
| Prtein | 1 g |
| Karbohidrat | 22 g |
| Gula | 10 g |
| Sodium | 50 mg |

(Sumber : Suprpta ,2006)

b. Tepung Ubi Ungu

Tepung ubi jalar ungu adalah tepung yang dihasilkan dari ubi jalar ungu yang di proses melalui pencucian, pengupasan, pengukusan, pengeringan, penggilingan dan

pengayakan. Optimasi pengeringan tepung ubi jalar ungu dengan pengeringan oven pada suhu 60°C selama 18jam. Setelah kering, kemudian di blender atau di giling dan diayak sampai menjadi tepung (Siwi Tri Puji , 2011:12). Tepung ubi jalar ungu ini dijadikan substitusi dalam pembuatan Soerabi Visto (*Violet sweet Potato*) . Berikut proses pembuatan tepung ubi ungu :



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Ubi Ungu.

Cara pembuatan tepung ubi jalar ungu secara garis besar sebagai berikut :

- 1) Sortasi umbi yaitu bagian yang busuk dan terkena serangan hama boleng dibuang.
- 2) Ubi dicuci, dikupas, di iris tipis atau disawut secara manual atau menggunakan

alat.

- 3) Hasilnya dijemur atau dikeringkan menggunakan alat pengering pada suhu 60°C hingga kering (kadar air sekitar 7%).
- 4) Kemudian digiling dan dikemas dengan kantong plastik atau disimpan dalam toples yang tertutup rapat.
- 5) Untuk menghasilkan tepung ubi jalar ungu yang baik, sawut atau irisan umbi di rendam terlebih dahulu didalam larutan *Na metabisulfit* sebelum dikeringkan.
- 6) Penyimpanan tepung ubi jalar ungu dapat dilakukan hingga ± 6 bulan. Rendemen tepung ubi jalar sebesar 20-30% tergantung dari varietas ubi jalarnya. umur optimal ubi jalar tercapai apabila kandungan patinya maksimum dan kandungan seratnya rendah. Oleh karena itu pada pembuatan tepung ubi jalar apabila dikehendaki kandungan patinya maksimum. Maka ubi jalar hasil panen sebaiknya segera diolah dan tidak dilakukan penyimpanan, toleransi penyimpanan setelah panen dapat dilakukan. perlakuan tersebut menurunkan kandungan patinya. Namun maksimum tujuh hari. keuntungan pembuatan tepung ubi jalar ungu memiliki daya simpan yang lebih lama apabila dibandingkan dengan ubi jalar segar. Kerugian yang ditimbulkan dari proses tersebut kandungan gizi dalam ubi jalar ungu menurun atau rusak dan pigmen warna memudar. Keunikan tepung ubi ungu adalah warna produk yang beranekaragam dan mengikuti daging umbi bahan bakunya. Proses yang tepat dapat menghasilkan tepung dengan warna sesuai warna umbi bahan. Sebaliknya

jika proses kurang tepat akan menurunkan mutu tepung dimana tepung yang dihasilkan akan berwarna kusam, gelap atau kecoklatan. Untuk menghindari tersebut, (Widowati S, 2009) menyarankan untuk merendam irisan atau hasil penyawutan dalam *sodium bisulfit* 0,3% selama kurang lebih 1jam. Hal ini dilakukan untuk mencegah adanya kontak antara bahan dengan udara yang dapat menyebabkan terjadi reaksi pencoklatan. tepung yang dihasilkan dari beberapa varietas ubi jalar di Indonesia memiliki kandungan abu rata-rata 4,17% dengan kisaran antara 2,58-5,31%.

Tingginya kadar abu pada bahan menunjukkan tingginya kandungan mineral namun dapat nuga disebabkan oleh adanya reaksi enzimatis (browning enzimatis) yang menyebabkan turunnya derajat putih tepung. Ditambahkan oleh Mudjisono (2005) bahwa kadar abu yang tinggi pada produknya. Semakin rendah kadar abu pada tepung akan semakin baik, karena kadar abu selain mempengaruhi warna akhir produk juga akan mempengaruhi tingkat kestabilan adonan (Bogasari, 2011).

Keunikan tepung ubi jalar ungu adalah warna produk yang beranekaragam, mengikuti warna daging pada umbu bahan bakunya. tepung ubi jalar ungu digunakan pada produk Soerabi Visto (*Violet Sweet Potato*).

Tabel 3. Komposisi Nutrisi Tepung Ubi Jalar Ungu

| Komposisi Nutrisi | Tepung Ubi Jalar Ungu |
|-------------------|-----------------------|
| Air (%) | 7,28 |
| Protein(%) | 2,97 |
| Lemak(%) | 0,81 |
| Abu(%) | 2,31 |
| Karbohidrat(%) | 83,81 |
| Serat(%) | 4,27 |

(Sumber : Susilawati dan Medikasari ,2008)

1. Ciri dan Karakter Ubi Jalar Ungu

Tepung ubi jalar Ungu mempunyai banyak kelebihan antara lain :

- a) Lebih luwes untuk pengembangan produk pangan dan nilai gizi
- b) Lebih tahan disimpan sehingga penting sebagai penyedia bahan baku industri dan harga stabil
- c) Memberi nilai tambah pendapatan produsen dan menciptakan industri pedesaan serta meningkatkan mutu produk

2. Tujuan Pembuatan Produk Tepung

Adapun pengolahan dan tujuan pembuatan produk-produk olahan kering ubi jalar ungu tersebut, antara lain sebagai berikut :

- a) Mengurangi jumlah ubi jalar ungu yang rusak
- b) Meningkatkan daya guna ubi
- c) Meningkatkan daya simpan karena kadar air yang rendah sehingga membuat produk menjadi lebih tahan lama
- d) Mempermudah pendistribusian karena dalam kondisi kering, tepung menjadi lebih ringan dengan minimal resiko kerusakan
- e) Meningkatkan penghasilan masyarakat

c. Tepung Terigu

Tepung merupakan bahan dasar yang paling utaman digunakan pada pembuatan produk bakery (roti, cake dan kue kering) sebagai pembentuk struktur.

Pada umumnya tepung yang digunakan adalah tepung terigu. Berbagai tepung lainnya seperti tepung jagung, tepung pisang, tepung ubi, tepung talas, tepung ganyong, tepung uwi, tepung kedelai, tepung labu kuning, tepung tapioka juga dapat digunakan, namun tepung-tepung ini hanya sebagai substituent tepung terigu. (Henny Krissetiana Hendrasty, 2013 : 2)

Tepung terigu adalah tepung/bubuk halus yang berasal dari biji gandum, dan digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie, roti, dan pasta. Kata terigu dalam bahasa Indonesia diserap dari bahasa Portugis *trigo* yang berarti gandum. Tepung terigu roti mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu (Bogasari, 2011). Tepung terigu dibedakan menjadi beberapa macam berdasarkan kandungan proteinnya. Berikut jenis-jenis tepung terigu sesuai kegunaan dan kandungan yang terdapat didalamnya :

1. *Bread Flour*

Bread flour yaitu tepung terigu yang terbuat dari gandum keras memiliki cukup banyak gluten yang berkualitas agar ideal untuk roti ragi. *Bread flour* biasanya mempunyai kandungan protein berkisar antara 11 sampai 13,5% dan kadar abu 0,35 sampai 0,55%. Tepung roti dengan tepung malt ditambahkan untuk memberi tambahan enzim diastase juga tersedia.

Kandungan protein hingga 13,5% sangat cocok untuk mekanisme roti. Roti yang dibuat dengan tangan di sisi lain, umumnya membutuhkan tepung yang agak

lembut, karena tepung yang lebih kuat membuat adonan sulit dibuat dengan tangan. Carilah tepung dengan kandungan protein 10,5 sampai 12% (Wayne Gisslen, 2013)

2. *High Gluten Flour*

Tepung yang mempunyai kandungan protein yang tinggi biasanya digunakan pada roti yang berkulit keras dan produk khusus seperti adonan pizza dan bagel. *High gluten flour* ini juga digunakan untuk memperkuat adonan yang terbuat dari tepung yang mengandung sedikit atau tanpa gluten. *High gluten flour* memiliki protein 14% dan kadar abu 0,5% (Wayne Gisslen, 2013).

3. *Cake Flour*

Cake Flour yaitu tepung yang lemah atau rendah gluten yang terbuat dari gandum lunak. Memiliki tekstur lembut dan halus serta memiliki warna yang putih murni. *Cake flour* digunakan untuk kue dan makanan panggang lainnya yang membutuhkan kandungan gluten yang rendah. Kandungan protein *cake flour* kira-kira 8%, dan kadar abu sekitar 0,3% (Wayne Gisslen, 2013).

4. *Pastry Flour*

Pastry flour juga merupakan tepung yang lemah atau mempunyai gluten rendah, tapi sedikit lebih kuat dari *cake flour*. *Pastry flour* memiliki warna tepung putih krim dan lebih lembut dari pada *cake flour* yang berwarna putih murni. *Pastry flour* digunakan untuk adonan kue dan beberapa kue, biskuit, dan muffin. *Pastry flour* memiliki kandungan protein sekitar 9% dan kadar abu sekitar 0,4 sampai 0,45% (Wayne Gisslen, 2103).

Pembuatan Soerabi Visto menggunakan tepung terigu protein sedang (*cake flour*) dengan merk tepung segitiga biru agar soerabi visto dapat bertekstur dengan lembut dan memiliki bentuk yang baik setelah ditambahkan dengan tepung ubi jalar ungu.

d. *Rice Crispy*

Rice Crispy merupakan sebuah sarapan sereal yang diciptakan oleh Clayton Rindlisbacher untuk perusahaan Kellogg, dan kemudian dipasarkan oleh Kellogg pada tahun 1927 dan dirilis untuk umum pada 1928. *Rice krispies* terbuat dari beras dan pasta gula yang dibentuk kecil-kecil menyerupai bentuk beras. *Rice Crispy* lalu dibuat menjadi kering dan panggang (Day Martha, 2010). *Rice Crispy* digunakan sebagai bahan pembuatan snack bars.

2. Bahan Tambahan

a. Santan

Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan komoditas yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Buah kelapa dapat dibuat menjadi berbagai macam olahan pangan, salah satunya adalah santan kelapa. Santan merupakan bentuk emulsi minyak dalam air dengan protein sebagai stabilisator emulsi. Air sebagai pendispersi dan minyak sebagai fase terdispersi. Di dalam sistem emulsi minyak air, protein membungkus butir-butir minyak dengan suatu lapisan tipis sehingga butir-butir tersebut tidak dapat bergabung menjadi satu fase. Butir-butir minyak dapat bergabung menjadi satu fase jika sistem emulsi di pecah dengan jalan merusak protein sebagai pembungkus butir-butir minyak.

Pemarutan merupakan tahap pendahuluan dalam memperoleh santan. Pemarutan bertujuan untuk menghancurkan daging buah dan merusak jaringan yang mengandung santan sehingga santan mudah keluar dari jaringan tersebut. Pemerasan dengan menggunakan tangan untuk memberikan tekanan pada hasil parutan dan memaksa santan keluar dari jaringan. Mengekstraksi santan dapat dilakukan pemerasan dengan tangan dan selanjutnya dilakukan penyaringan. Dalam industri makanan, peran santan sangat penting baik sebagai sumber gizi, penambahan aroma, cita rasa, flavour dan perbaikan tekstur bahan pangan hasil olahan (Ramdhoni : 2009). Santan digunakan untuk produk Soerabi Visto (*Violet Sweet Potato*).

b. Garam

Garam merupakan zat padatan berwarna putih yang berupa kumpulan senyawa dengan bagian terbesar *Natrium Chlorida* serta senyawa lainnya seperti *Magnesium Sulfat*, *Calcium Chlorida* dan lain-lain. Garam berfungsi sebagai pemberirasa pada adonan, menguatkan adonan, membuat adonan menyimpan gas, menambah bentuk susunan dari adonan yang dibuat, mengatur warna kulit dan sebagai bahan pengawet (Siti Hamidah, 2010:58). Garam digunakan untuk produk Soerabi Visto.

c. Air

Air adalah komponen paling penting dalam pembuatan suatu produk makanan karena dapat mempengaruhi hasil dari produk tersebut. Dalam pembuatan makanan kering didalamnya terdapat kandungan air walaupun sangat sedikit. Air juga merupakan bahan cair yang penting untuk mengembangkan gluten yang ada dalam

tepung. Gluten ini memberi struktur dan lapisan pada adonan (Siti Hamidah,2009: 53).

Air juga digunakan dalam pembuatan kuah kinca dari produk Soerabi Visto.

d. *White Chocolate*

Cokelat putih atau yang dikenal dengan *white chocolate* memiliki komposisi yang hampir sama dengan cokelat susu namun tidak mengandung cokelat padat melainkan menggunakan minyak cokelat (*cocoa butter*). Cokelat putih mengandung 20% minyak cokelat, 14% susu, sekitar 55% gula dan bahan-bahan lainnya. Secara teknis, cokelat putih tidak dapat dikategorikan sebagai cokelat karena tidak mengandung kakao ataupun cokelat padat . Cokelat ini biasanya dijual agar bisa menghasilkan berbagai macam warna untuk permen cokelat ataupun kue (Atkinson, dkk, 2010). Coklat putih digunakan untuk pembuatan Snack Bars visto.

e. Kelapa Parut Kering

Kelapa parut kering (*dessicated coconut*) merupakan salah satu pemanfaatan buah kelapa, dimana buah kelapa dipotong-potong atau diparut kecil-kecil dan dikeringkan segera dengan warna tetap putih .Sebenarnya produk kelapa parut kering sudah lama digunakan oleh konsumen di Indonesia. Mengingat Indonesia memiliki sumber daya tanaman kelapa yang melimpah, maka produk kelapa parut kering akan menjadi peluang bagi pengembangan agroindustri kelapa. Warna kelapa parut kering yang diinginkan adalah putih alami dengan aroma atau rasa yang tidak berubah sehingga nantinya dalam pemanfaatannya dapat dihasilkan produk dengan kualitas yang baik. Kelapa parut kering sendiri bisa dimanfaatkan untuk pembuatan roti,

biskuit, manisan ataupun dapat diambil santannya. Untuk itulah perlu kajian lebih lanjut tentang tahapan-tahapan proses pembuatan kelapa parut kering agar dihasilkan kelapa parut kering dengan kualitas yang baik (Buda, 1981). Kelapa kering digunakan untuk bahan tambahan sebagai taburan atas pada snack bars visto.

f. *Butter*

Butter tersedia dalam jenis asin dan tawar. *Butter* tawar lebih mudah rusak, tapi rasanya lebih segar dan lebih manis dan lebih disukai dalam memanggang. *Butter* terbuat dari 80% lemak, 15% air dan 5% susu. *Shortening* memiliki tekstur dan tingkat kekerasan tertentu yang sesuai untuk penggunaan tertentu. *Butter* di sisi lain, adalah produk alami yang tidak memiliki kelebihan ini. *Butter* keras ketika suhu dingin dan sangat lembut pada suhu ruang dan dapat meleleh dengan mudah dan juga harga mentega lebih mahal dari pada *shortening* (Wayne Gisslen, 2013). *Butter* digunakan untuk membuat Snack Bars Visto.

g. Daun Pandan

Pandan wangi atau dengan nama latin *Pandanus Amaryllifolius* adalah tanaman asli Indonesia yang berasal dari Bangka dan tersebar luas di daerah Asia Tenggara. Budidaya tanaman ini umumnya dilakukan di pekarangan rumah, di samping untuk tumbuhnya tidak membutuhkan tanah yang luas juga memudahkan sewaktu pemetikan karena daun pandan wangi sering dimanfaatkan sebagai pewangi dan pemberi zat warna hijau pada makanan dan minuman. Bagi pecinta flavor dan zat warna alami, daun pandan wangi merupakan salah satu alternatif yang aman untuk dikonsumsi. (Dalimartha S, 2002).

e. Gula Merah

Gula merah atau sering dikenal dengan istilah gula jawa adalah gula yang memiliki bentuk padat dengan warna yang coklat kemerahan hingga coklat tua. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 0137431995) gula merah atau gula palma adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma yaitu aren (*Arenga pinnata Merr*), nipah (*Nypafruticans*), siwalan (*Borassus flabellifera Linn*), dan kelapa (*Cocos nucifera Linn*). Gula merah biasanya dijual dalam bentuk setengah elips yang dicetak menggunakan tempurung kelapa, ataupun berbentuk silindris yang dicetak menggunakan bambu. Secara kimiawi gula sama dengan karbohidrat, tetapi umumnya pengertian gula mengacu pada karbohidrat yang memiliki rasa manis, berukuran kecil dan dapat larut (Kristianingrum, 2009).

C. Kajian Alat

Alat Untuk Membuat Surabi Visto dan Snack Bars Visto adalah sebagai berikut :

1. Timbangan

Ada banyak jenis timbangan, pilih yang akurat untuk menghindari kesalahan formulasi adonan yang bisa menyebabkan kegagalan produk. Digunakan untuk menimbang bahan dan adonan secara tepat agar menghasilkan bentuk dan rasa yang seragam.

2. Gelas ukur

Digunakan untuk mengukur cairan seperti susu, santan, air.

3. Cetakan Surabi

Cetakan serabi pada umumnya terbuat dari tanah liat berbentuk seperti wajan kecil. Namun ada juga cetakan serabi yang terbuat dari besi anti lengket seperti pan anti lengket. Dalam pembuatan serabi visto menggunakan cetakan serabi yang terbuat dari tanah liat karna lebih cepat matang dengan sempurna.

4. Kom

Tempat untuk mencampur bahan-bahan baik kering ataupun bahan basah. Kom biasanya terbuat dari stainless steel, namun ada juga yang terbuat dari plastik.

5. Loyang

Loyang atau yang dikenal dengan baking pan ini untuk membuat snack bars. Loyang yang digunakan berukuran 10cm x30 cm.

6. Alumunium Foil

Alumunium foil terbuat dari alumunium namun sangat tipis sehingga membentuk lembaran. Alumunium digunakan untuk pembuatan snack bars visto sebagai pembatas dan alas.

7. Pan Anti Lengket

Pan anti lengket terbuat dari stainless steel yang memiliki lapisan anti lengket pada permukaannya. Pan anti lengket ini digunakan dalam pembuatan snack bars untuk mencairkan butter .

D. Kajian Teknik Pengolahan

Teknik olah dalam pembuatan Serabi Visto dan Snack Bars Visto sebagai

berikut :

1. Serabi Visto (Violet Sweet Potato)

a. *Mixing*

Teknik *mixing* adalah teknik pencampuran bahan. Bahan yang digunakan untuk pembuatan Soerabi yaitu tepung terigu, tepung ubi jalar ungu, santan, dan garam. Bahan dicampur sampai tercampur rata dan sedikit cair.

b. Pembakaran

Teknik pembakaran pada Soerabi Visto ini dengan cara di bakar diatas cetakan serabi yang terbuat dari tanah liat. Pembakarannya menggunakan bara api yang terbuat dari arang yang sudah panas. Cetakan ditutup dengan tutup cetakan yang terbuat dari tanah liat juga.

c. *Boilling*

Teknik *boilling* adalah dengan cara memasak bahan cair sampai mendidih seperti santan, susu, dan air. Ketika bahan cari dipanaskan sampai titik didih 100°C , maka terjadi *vaporasi* (penguapan) cairan secara cepat. Merebus terjadi dalam tiga tahap yaitu *nucleate*, *transition* dan film boiling sesuai suhu perebuasan yang bertingkat dari suhu panas yang rendah sampai ke suhu panas tinggi. Teknik ini digunakan untuk membuat saus atau kuah kinca sebagai pendamping dari Soerabi Visto.

2. Snack Bars Visto

a. *Deep Frying*

Teknik ini adalah teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak sehingga bahan makanan benar-benar terendam minyak. Teknik ini digunakan dalam pembuatan Snack Bars Visto untuk menggoreng keripik ubi ungu .

b. *Au bain Marie*

Teknik ini adalah teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan panci tim atau 2 buah panci yang berbeda, di mana ukuran salah satunya lebih kecil. Teknik ini digunakan untuk melelehkan *white chocolate*.

c. *Frozen*

Teknik ini adalah membuat makanan menjadi beku , dengan cara mendinginkan makanan ke dalam *refrigerator* sampai beku. Teknik ini digunakan dalam proses pembuatan Snack Bars Visto. Snack Bars di bekukan selama 20menit.

E. Kajian Teknik Penyajian

Makanan yang diolah dengan baik dan disajikan dengan bentuk yang menarik akan memberikan rangsangan bagi orang yang menikmati. Makanan yang enak belum tentu menarik perhatian. Oleh karena itu timbulnya keinginan untuk mencicipi makanan sangat dipengaruhi oleh tampilan dari makanan tersebut. Kualitas sebuah makanan juga ditentukan oleh beberapa faktor seperti rasa, aroma, tekstur, warna, penampilan dan kandungan gizi dari makanan. Pertama kali orang memilih sebuah makanan itu dilihat dari segi penampilan dan penyajian makanan tersebut. Warna dan penampilan makanan yang menarik akan menimbulkan selera seseorang untuk mencoba makanan.

1. *Garnish*

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambil dari body, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan yang lain seperti sayuran. Prinsipnya garnish hendaknya disamping menghias juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan body, serta sebaiknya sederhana tetapi menarik (Kokom Komariah, 2006: 4). Tujuan dari garnish adalah untuk mempercantik hidangan yang disajikan.

Untuk hidangan Soerabi Visto menggunakan daun pandan sebagai garnish, sedangkan Snacks Bars Visto menggunakan kelapa kering (*dry coconut*) sebagai garnish.

2. Pemorsian

Pemorsian bertujuan untuk kontrol terhadap hidangan yang disajikan, sehingga tidak berlebih atau tidak kurang (Kokom Komariah, 2006 : 4). Snack Bars Visto memiliki porsi dengan berat 50 gram, sedangkan Soerabi Visto memiliki porsi dengan berat 100 gram .

3. Alat Saji dan Pengemasan

Alat saji adalah tempat atau wadah untuk menghidangkan makanan yang telah siap untuk dimakan. Alat saji untuk Soerabi Visto ini menggunakan *dessert plate*, sedangkan untuk Snack Bars Visto disajikan dengan *wooden plate*.

Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non-pangan. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan – keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Pengemasan

mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam menunjang distribusi produk terutama yang mudah mengalami kerusakan (Fitri Rahmawati, 2010).

Kemasan dibedakan menjadi kemasan utama (primer) dan kemasan kedua (sekunder). Kemasan primer merupakan kemasan langsung yang berhubungan dengan produk. Sementara itu kemasan sekunder adalah kemasan yang tidak langsung berhubungan dengan produk karena produk sudah dibungkus dengan kemasan primer (Fitri Rahmawati, 2010). Kemasan untuk Soerabi Visto menggunakan *cup bowl plastic*, sedangkan kemasan untuk snack bars menggunakan *paper dolley* dan *opp plastic*.

F. Uji Kesukaan

Uji kesukaan atau uji organoleptik adalah ilmu pengetahuan yang menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, penampilan, aroma dan rasa produk pangan. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk diawali dengan penilaiannya terhadap penampilan, aroma dan tekstur. Oleh karena pada akhirnya yang dituju adalah penerimaan konsumen, maka uji organoleptik yang menggunakan panelis (pencicip yang telah terlatih) dianggap yang paling peka dan karena sering digunakan dalam menilai mutu berbagai jenis makanan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap makanan tersebut.

Uji kesukaan erat kaitannya dengan daya penerimaan oleh masyarakat. Hal ini mengindikasikan jika produk pengembangan ini diterima dan disukai masyarakat maka produk pengembangan tersebut mampu bersaing dengan berbagai produk

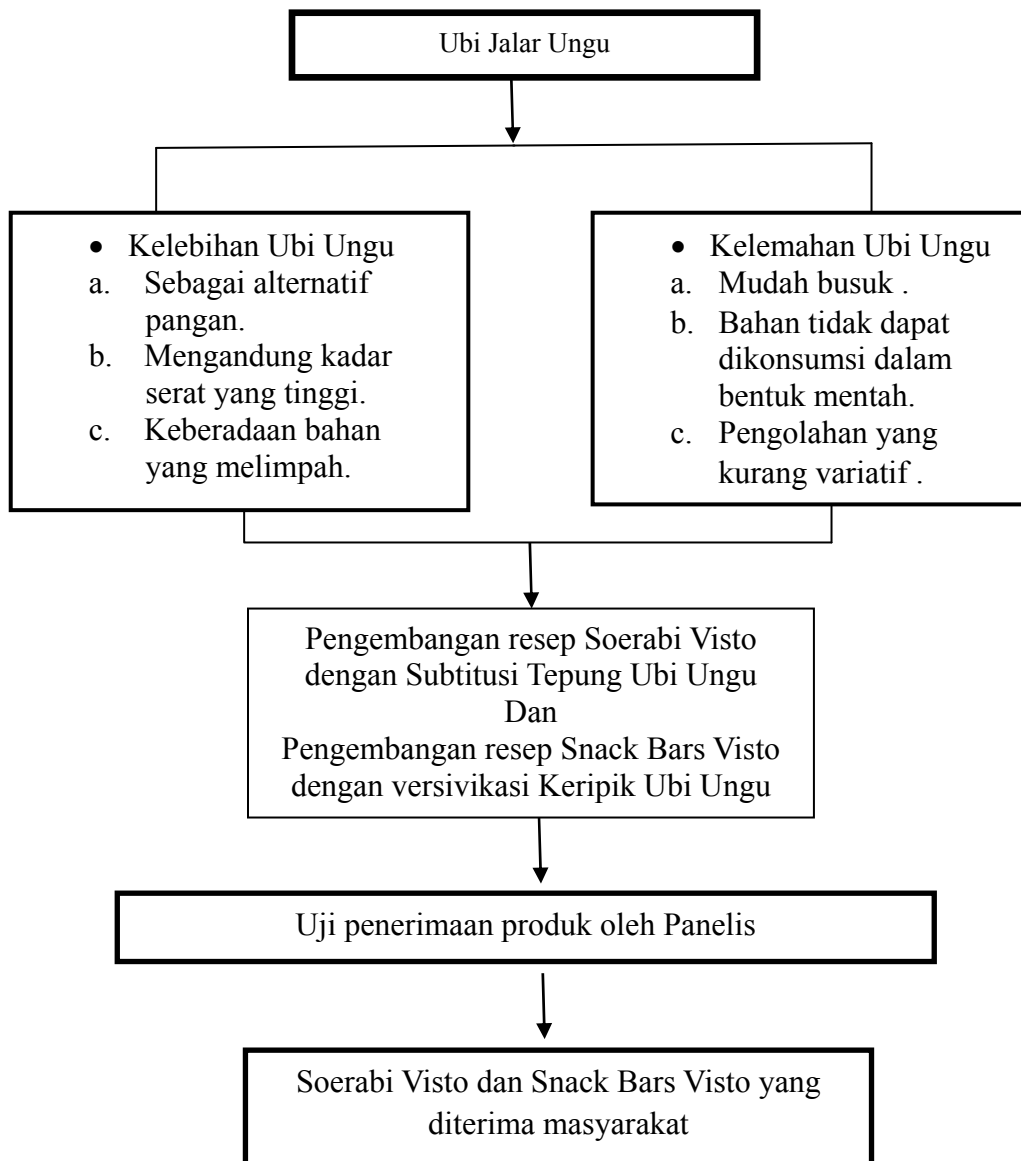
sejenis di pasaran. Pengujian kesukaan / daya penerimaan masyarakat terhadap produk dibutuhkan alat uji yang valid untuk mengukur variabelnya. Alat uji yang tepat untuk digunakan adalah dengan menggunakan borang uji sensoris, yang ditujukan untuk panelis ahli, semi-terlatih dan panelis pengunjung pameran.

G. Kerangka Pikir

Ubi jalar ungu memiliki kelebihan yaitu mempunyai kandungan gizi dan karbohidrat yang cukup tinggi diantaranya adalah mengandung karbohidrat, gula, vitamin A, B, C, kalsium dan kalium. Sedangkan kekurangan dari ubi jalar ungu adalah mudah membusuk, jadi cara menanggulangnya adalah dengan mengolah ubi jalar ungu menjadi berbagai olahan pangan. Salah satu olahan tersebut dapat dibuat menjadi tepung dan keripik, karena jika diolah akan memperpanjang masa simpan dan lebih tahan lama. Selain dapat memperpanjang masa simpan juga dapat meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal. Panganan ini akan menjadi beragam variasi produk makanan, salah satu produk yang dapat dikembangkan yaitu surabi dan snack bars.

Surabi merupakan produk makanan asli Indonesia yang bercita rasa manis dan cukup digemari masyarakat. Jika semakin banyak masyarakat yang menggemari surabi, maka tingkat import tepung dari luar negeri semakin meningkat. Oleh karena itu, tepung ubi ungu dimanfaatkan dan dikembangkan menjadi bahan substitusi dari pembuatan surabi.

Snack Bars merupakan produk yang dikenal sebagai makanan untuk konsumen yang sedang menjalankan program diet. Produk ini dapat menjadi cemilan ketika para konsumen tidak memiliki cukup waktu untuk makan siang, namun tetap menjaga kondisi tubuh agar tidak lapar. Biasanya snack bars ini dapat membantu para konsumen yang memiliki kegiatan padat diluar rumah. Snack bars pada umumnya terbuat dari serealialia seperti *oats* dan *granola*. Untuk meningkatkan dan mengembangkan panganan lokal , maka snack bars diversivikasikan dengan olahan ubi jalar ungu yaitu keripik ubi ungu. Berikut ini adalah diagram alur pada pembuatan Soerabi Visto dan Snack Bars Visto yang menggunakan bahan pangan lokal ubi jalar ungu :



Gambar 2. Diagram Kerangka Pemikiran

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah Research and Development. Research and Development (R&D) adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan. Kegiatan penelitian diintegrasikan selama proses pengembangan produk. Oleh karena itu penelitian ini mamadukan beberapa jenis penelitian, antara lain penelitian survei dengan eksperimen dan evaluasi.

Prosedur peneliitian ini melauai 4 tahapan yang disebut 4D yaitu *Define* (Menemukan), *Design* (Merencanakan), *Develop* (Mengembangkan), dan *Disseminate* (Memasarkan/Mengenalkan). Penjelasan dari 4D yaitu :

4. *Define* (tahap menemukan)

Merupakan suatu proses menganalisis masalah yang dihadapi konsumen tentang pemenuhan kebutuhan pangan. Tujuan pada tahap ini adalah untuk menyusun spesifikasi objek (memilih resep). Define adalah tahapan pertama yang berisikan penetapan dan mendefinisikan syarat-syarat pengembangan produk. Analisis ini dapat dilakukan dengan studi literatur atau penelitian pendahuluan. (Endang Mulyatiningsih, 2012: 195). Dalam penelitian ini, tahap *define* dilakukan dengan cara pencarian resep acuan yang kemudian akan dilanjutkan pengembangan produk dengan diversivikasi

keripik ubi ungu dan substitusi ubi ungu. Dalam pencarian resep menggunakan resep yang valid dan telah uji serta berhasil. Resep yang digunakan tidak berasal dari sumber yang tidak valid, untuk menghindari kesalahan dalam hasil penelitian ini.

5. *Design* (tahap merencanakan)

Design adalah tahap lanjutan dari tahap *define*. Dalam tahap ini sudah ditemukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan dengan diversifikasi keripik ubi ungu dan substitusi ubi ungu. Dari resep acuan dilakukan pengembangan produk dengan cara bertahap dengan presentase tertinggi kemudian diturunkan sehingga dapat presentase dengan penerimaan positif oleh panelis. Selama proses design berlangsung, produk yang dikembangkan juga melewati validasi. Validasi rancangan produk dapat dilakukan oleh expert. Dalam tahap ini memungkinkan terjadinya perubahan dan perbaikan dengansaran yang didapat dari validator (Endang mulyatiningsih, 2012)

6. *Develop* (tahap pengembangan)

Develop atau tahap pengembangan mempunyai dua kegiatan. Dua kegiatan tersebut yaitu memodifikasi dengan cara *expert appraisal* dan *development* tentang agar menjadi produk yang siap dipasarkan. *Expert appraisal* merupakan teknik untuk menvalidai atau menilai kelayakan rancangan produk. Kegiatan ini dilakukan para ahli dalam bidang yang sesuai dengan produk yang dikembangkan. Sedangkan *developmental testing* merupakan kegiatan uji coba rancangan produk pada sasaran subyek yang sesungguhnya. Hasil uji coba digunakan untuk memperbaiki produk.

Pada saat uji coba dilakukan pencarian data respon , komentar dari sasaran konsumen produk. Dalam penelitian ini tahap *develop* dilakukan dengan cara membuat produk yang telah diversifikasi keripik ubi ungu dan substitusi ubi ungu, kemudian diujikan pada panelis terlatih dan tidak terlatih. Sehingga setelah pengujian berlangsung didapatkan saran yang dapat digunakan untuk memperbaiki dan memaksimalkan produk yang dikembangkan sesuai dengan harapan. (Endang Mulyatiningsih, 2012)

Pada tahap yang dilakukan pembuatan produk sesuai dengan rancangan resep atau produk yang telah dibuat sehingga menghasilkan sebuah produk yang dilakukan sebagai validasi I , validasi II, uji panelis dan pameran produk. Tahap pembuatan produk dilakukan mulai dari pencampuran bahan, teknik olah , hingga penyelesaian.

Hasil produk ini akan diujikan melalui dua tahap, yaitu pengujian produk validasi I dan validasi II. Dalam pengujian ini dihasilkan produk yang disukai oleh para konsumen. Berikut ini merupakan proses dalam pengujian produk, yaitu :

a. Pengujian Validasi I

Hasil dari produk ini diujikan kepada 2 *expert*. Dalam pengujian ini membuat dua macam produk yaitu Snack Bars Visto dan Soerabi Visto. Dalam pengujian ini dihasilkan produk yang disukai atau diminati oleh para konsumen, sehingga dapat dihasilkan produk yang sesuai.

b. Pengujian Validasi II

Proses pembuatan dan pengujian produk validasi ke II sama halnya dengan produk validasi ke I, namun pada produk validasi ke II ini merupakan pembenahan

dari validasi ke I. Validasi ke II ini produk diujikan kepada dua *expert*, sehingga dihasilkan produk yang diminati oleh para konsumen yang lebih baik. Berikut ini merupakan alur proses pengujian.

7. *Disseminate* (tahap memasarkan/mengenalkan)

Tahap *disseminate* ini adalah tahap penyebaran dengan skala luas dengan cara melakukan publikasi atau diadakannya pameran produk hasil pengembangan kepada konsumen tentang karakteristik produk (Endang Mulyatiningsih, 2012). Produk yang sudah melalui validasi I dan II masuk pada tahapan uji panelis. Pada tahap ini uji coba produk dilakukan oleh panelis skala terbatas 30 orang dan skala luas 50 orang.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Proses penelitian produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

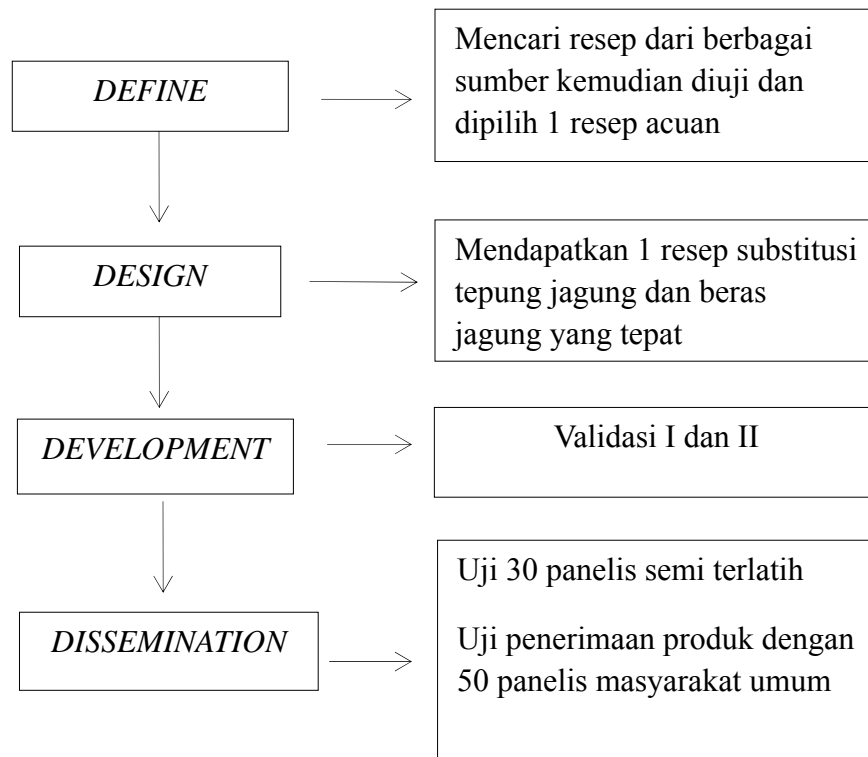
2. Waktu Penelitian

Proses pembuatan produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukan dalam waktu 4 (empat) bulan dari bulan Januari 2017 hingga April 2017.

C. Prosedur Pengembangan

Dalam prosedur penelitian dan pengembangan menggunakan model 4D setiap bagian memiliki tahap penelitian dan setiap penelitian harus dilaksanakan dengan tepat. Dalam prosedur pengembangan menggunakan

model 4D sehingga menghasilkan *define* (kajian produk acuan), *design* (perancangan produk). Dalam prosedur penelitian dan pengembangan, setiap bagian memiliki tahap penelitian. Masing-masing tahap tersebut yaitu:



Gambar 3. Diagram Alir Prosedur Penelitian

Model alur penelitian dan pengembangan diatas dapat diuraikan sebagai berikut :

1. *Define*

Kegiatan pada tahap ini dilakukan untuk mendefinisikan produk yang akan dikembangkan meliputi bahan dan karakteristik produk. Produk yang akan dibuat yaitu Soerabi Visto dan Sanck Bars Visto. Pada produk Soerabi Visto merupakan

substitusi tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu. Soerabi Visto memiliki perpaduan rasa manis dan gurih, tekstur yang empuk dan lembut dan aroma yang sedap. Sedangkan Snack Bars Visto merupakan diversifikasi ubi jalar ungu yang dijadikan keripik sebagai pengganti sereal snack bars pada umumnya. Snack Bars Visto memiliki rasa manis, tekstur yang renyah, dan memiliki perpaduan aroma vanilli dan ubi jalar ungu yang khas.

2. *Design*

Pada tahap ini merancang formula resep dan merancang produk yang tepat. Rancangan formula resep dari rancangan produk yang tepat pada pembuatan produk Soerabi Visto dan Snack Bars Visto :

a. Snack Bars Visto

Rancangan formula digunakan untuk menentukan resep yang tepat pada pembuatan Snack Bars Visto yang pengolahannya diversifikasi dengan keripik ubi ungu.

b. Soerabi Visto

Rancangan formula digunakan untuk menentukan resep yang tepat pada pembuatan Soerabi Visto yang pengolahannya disubstitusi tepung ubi jalar ungu. Dengan kuah kinca yang memiliki rasa manis dan beraroma pandan.

3. *Development*

Formula yang diperoleh pada tahap design akan masuk pada tahap *development*. Pada tahap ini, praktikan akan melakukan *expert appraisal* tentang

produk Soerabi Visto dan Snack Bars Visto dan melakukan perubahan sesuai masukan dari *expert* (Validasi I dan II).

Hasil dari produk ini diujikan melalui 2 tahap, yaitu pengujian produk validasi I dan validasi II . dalam pengujian ini dihasilkan produk yang disukai oleh para konsumen. berikut ini merupakan proses dalam pengujian Pengujian Validasi I dan II. Hasil dari produk ini diujikan kepada 2 *expert*. Dalam pengujian ini membuat 2 macam produk yaitu Soerabi Visto dan Snack Bars Visto. Dalam pengujian ini dihasilkan produk yang disukai atau diminati oleh para konsumen, sehingga dapat dihasilkan produk yang sesuai. Proses pengujian produk meliputi pembuatan produk, pengujian produk oleh 2 *expert*, pengolahan analisis data dan hasil uji, dan kemudian melakukan pembenahan produk.

Pengemasan dan harga jual produk pun diperhitungkan. Untuk produk Snack Bars Visto dan Soerabi Visto menggunakan kemasan primer dan sekunder. Kemasan primer adalah kemasan yang langsung bersinggungan dengan produk, dan kemasan sekunder adalah kemasan untuk melindungi kemasan primer selama dalam penyimpanan, kemasan sekunder juga untuk mengantisipasi moda transportasi serta kondisi jalan pada sistem distribusinya (Sri Julianti, 2014). Berikut gambar kemasan untuk produk Snack Bars Visto dan Soerabi Visto :



Gambar 4. *Paper dolley* sebagai kemasan primer Snack Bars Visto



Gambar 5. Plastik opp sebagai kemasan sekunder Snack Bars Visto



Gambar 6. Daun pisang sebagai kemasan primer Soerabi Visto



Gambar 7. mika *bowl* sebagai kemasan Sekunder Soerabi Visto

Metode penentuan harga jual produk Snack Bars Visto dan Soerabi Visto menggunakan metode mark up yaitu menggunakan Metode *Mark Up Price* yaitu menentukan harga jual dengan cara penambahan antara biaya produksi dengan keuntungan yang diharapkan (Husein umar, 2002). Berikut rumus harga penjualan metode *Mark Up Price* :

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Produksi} + (\text{Biaya produksi} \times \text{mark up})$$

4. *Dessiminate*

Produk yang telah melalui tahap validasi II akan masuk pada tahap uji panelis skala terbatas yaitu uji penerimaan panelis semi terlatih. Masukan dan saran pada saat uji panelis semi terlatih akan menjadi pertimbangan untuk melakukan perubahan pada produk sebelum dilakukan uji panelis skala luas (masyarakat umum) dilaksanakan pada saat pameran.

D. Bahan dan Alat Penelitian

1. Bahan

a. Snack Bars Visto

Bahan utama yang digunakan untuk membuat Snack Bars Visto yaitu ubi jalar ungu yang diolah menjadi keripik ubi ungu dan *rice crispy* yang diversivikasikan, butter, extract vanilli dan *white chocolate*. Spesifikasi bahan pembuatan Snack Bars Visto dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. Bahan Snack Bars Visto

| Nama Bahan | Spesifikasi | Karakteristik |
|------------------------|--------------------|--------------------------|
| Keripik ubi jalar ungu | - | Renyah |
| Rice crispy | kelloggs | Renyah |
| Butter | | Padat, tidak tengik |
| Vanilla essence | | Harum |
| White Chocolate | Collata | Padat, harum |
| Kelapa kering | - | Kering, tidak menggumpal |

b. Soerabi Visto

Bahan utama yang digunakan untuk membuat Soerabi Visto yaitu tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu yang disubtitusikan, santan, dan garam. Spesifikasi bahan-bahan tambahan untuk pembuatan Soerabi Visto dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 5. Bahan Soerabi Visto

| Nama Bahan | Spesifikasi | Karakteristik |
|-------------------|--------------------|---------------------------------------|
| Tepung terigu | Segitiga Biru | Bersih, tidak berketu |
| Tepung ubi ungu | | Bersih, tidak berketu |
| Garam | Refina | Kering, tidak menggumpal |
| Santan | - | Putih , segar dari perasan air kelapa |
| Gula Jawa | - | Coklat terang, bersih |
| Daun Pandan | - | Tidak layu ,segar |
| Air | - | Jernih, bersih, tidak berbau |

2. Alat Pembuatan

Berikut ini adalah peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan produk Soerabi Visto dan Snack Bars Visto :

Tabel 6. Alat pembuatan Soerabi Visto dan Snack Bars Visto

| Jenis Alat | Nama Alat | Fungsi |
|-----------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Alat Persiapan | Timbangan digital | Untuk menimbang bahan |
| | Gelas Ukur | Untuk menakar cairan |
| Alat Pengolahan | Cetakan Serabi (tanah liat) | Untuk membuat soerabi |
| | Loyang | Untuk mencetak snack bars |
| | Wajan anti lengket | Untuk mencairkan butter |
| | Spatula | Untuk mengaduk |
| | panci | Untuk membuat kuah kinca |
| Alat Bantu Pengolahan | Kom | Untuk mencampur bahan |
| | Telenan | Untuk alas memotong bahan |
| | Pisau | Untuk memotong bahan |
| | Kuas | Untuk mengoles loyang |

3. Alat Pengujian Produk

Bahan dalam pengujian ini adalah 2 macam produk dan air minum mineral untuk penetral, sedangkan alat pengujian indrawi berupa alat-alat preparasi dan penyajian sampel serta alat komunikasi antara panelis dengan peneliti yang berupa blangko atau formulir instruksi penilaian. Alat sampel yang akan digunakan adalah mika. Untuk komunikasi antara panelis dengan peneliti adalah borang dan alat tulis.

a. Lembar Uji Sensoris dan Cara Penggunaannya

Lembar uji sensoris diberikan kepada panelis saat akan melakukan uji penerimaan produk dengan memberikan sampel produk. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hasil pengembangan formula produk dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang dibuat. Penilaian produk dengan menggunakan uji organoleptic yaitu pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan. Profil sensoris menentukan kualitas produk makanan dengan sifat-sifat yang dimiliki produk makanan tersebut yang dapat dilihat dan dirasakan dengan panca indra

manusia, sifat-sifat ini disebut sifat sensoris antara lain penampilan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berikut ini adalah beberapa borang yang akan digunakan untuk menilai produk makanan dari percobaan awal sampai akhir.

b. Borang Uji Sensoris (percobaan)

Borang ini digunakan untuk mengetahui kelayakan produk yang dibuat dengan bahan diversifikasi keripik ubi ungu dan substitusi tepung ubi ungu. Pada tahap ini yang menjadi penilaian adalah dosen pembimbing. Cara penggunaan borang uji sensoris ini adalah mengisi nama, tanggal, dan nama produk yang dinilai. Tahap selanjutnya penilai mencoba produk untuk mengisi karakteristik produk yang diminta pada borang. Borang yang digunakan untuk satu produk satu borang.

c. Borang Uji Sensoris (validasi I dan validasi II)

Borang ini merupakan borang yang digunakan setelah borang uji sensoris untuk mengetahui tingkat penerimaan produk Soerabi Visto dan Snack Bars Visto. Produk ini mengalami 2 tahap pengujian yaitu validasi I dan validasi II yang diuji oleh 2 expert. Hasil dari validasi I digunakan untuk memperbaiki produk dan melakukan validasi II, sedangkan hasil dari validasi II digunakan untuk membuat produk yang diujikan pada panelis terlatih. Cara menggunakan borang adalah cukup mengisi biodata penguji dan nama produk yang diuji. Lalu penguji mencicipi produk yang telah disediakan dan memberikan komentar karakteristik yang dibuat.

d. Uji Sensoris (Panelis)

Borang ini merupakan tahap percobaan produk yang ketiga. Dalam tahap

ketiga ini pengujian produk dilakukan oleh 30 panelis semi terlatih. Pengujian oleh 30 panelis dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk oleh konsumen. Hasil dari uji panelis semi terlatih digunakan untuk acuan membuat produk yang siap diujikan ke masyarakat luas. Cara menggunakan borang adalah cukup mengisi biodata penguji dan nama produk yang diuji. Lalu penguji mencicipi produk yang telah disediakan dan memberikan komentar karakteristik yang dibuat. Borang uji sensoris (Panelis) dapat dilihat pada lampiran.

e. Borang uji Kesukaan (pameran)

Borang ini merupakan borang terakhir yang digunakan dalam tahap pengujian. Pada tahap ini produk diuji oleh 50 konsumen skala luas. Hasil pengujian konsumen dijadikan tolak ukur penerimaan produk jika dipasarkan ke masyarakat luas. Cara penggunaan borang ini adalah cukup mengisi biodata panelis dan nama produk yang diuji. Tahap selanjutnya, panelis mencicipi produk yang telah disediakan dan memberikan komentar karakteristik produk yang dibuat. Borang uji kesukaan (pameran) dapat dilihat pada lampiran.

E. Sumber Data / Subjek Pengujian Produk

Teknik yang digunakan untuk menganalisis data menggunakan deskriptif dalam penelitian menunjukkan tingkat eksplanasi yaitu menanyakan variabel mandiri (tidak dihubungkan dan dibandingkan). Berikut merupakan sumber data yang digunakan.

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa panelis sebagai sumber

data. Panelis memberikan penilaian terhadap tekstur, rasa, warna, aroma dan kesukaan terhadap produk Snack Bars Visto dan Soerabi Visto. Adapun sumber data tersebut disajikan pada tabel berikut:

Tabel 7. Keterangan Sumber Data Pengujian Produk

| Tahap Penelitian | Sumber Data | Jumlah |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------|
| Mencari resep acuan | Mahasiswa Boga | 5 orang |
| Mencari substitusi yang tepat | Mahasiswa Boga | 5 orang |
| Uji coba produk ke I | Expert | 2 orang |
| Uji coba produk ke II | Expert | 2 orang |
| Sebelum pameran produk | Sasaran panelis semi terlatih | 30 orang |
| Pameran produk | Sasaran pengunjung pameran | 50 orang |

F. Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam metode penelitian ini adalah analisis data kualitatif dan kuantitatif. Metode ini dilakukan dengan mengumpulkan resep acuan dari berbagai sumber yang kemudian resep acuan dianalisis satu persatu hingga didapat resep standar produk Snack Bars Visto dan Soerabi Visto. Resep standar produk kemudian dirancang dan dimodifikasi bahannya. Produk yang dimodifikasi kemudian diuji cobakan untuk mengetahui tingkat keberhasilan produk. Setelah diketahui keberhasilan produk kemudian produk rancangan produk Soerabi Visto dan Snack Bars Visto di uji di validasi 1 dan validasi 2 kepada ahli panelis untuk mengetahui tingkat kelayakannya. Setelah produk lolos uji validasi 2, dilakukan uji daya terima produk kepada 30 orang panelis semi terlatih dengan mengisi borang

penilaian produk. Setelah data dari seluruh responden/panelis terkumpul, lalu membuat rekapitulasi penilaian produk dari hasil jawaban yang telah dieproleh untuk dilanjutkan pada metode deskriptif, kuantitatif, dan kualitatif.

Pengumpulan data dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui apakah produk dapat diterima atau tidak oleh masyarakat. Metode pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan uji penerimaan produk. Setiap produk dinilai kepada 50 orang panelis dengan lembar penerimaan (borang) sebagai acuan penilaian produk. Penilaian ini meliputi beberapa aspek yaitu organoleptik (warna, rasa, aroma, dan tekstur), penyajian dan kesan secara keseluruhan.

Data yang didapat dari hasil uji penerimaan produk berupa data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif yaitu data yang tidak dapat diukur dan berisi komentar panelis terhadap warna, rasa, tekstur, dan penyajian produk. Data kuantitatif yaitu data yang bisa diukur diperoleh dari penerimaan 50 panelis terhadap produk yang diterima maupun produk yang tidak diterima. Data hasil pengujian kemudian dianalisis secara statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang berfungsi untuk mendiskripsikan obyek yang diteliti melalui data sampel. Pada statistik deskriptif akan dikemukakan penyajian data dengan tabel, diagram batang dan penjelasan melalui mean atau nilai rata-rata (Sugiyono, 2012: 29).

Hasil skor nilai dari panelis dapat dikriteriakan dalam sangat tidak disukai, tidak disukai, disukai dan sangat disukai. Kriteria nilai skor 1-4 dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 8. Keterangan Kriteria Penilaian

| skor | kriteria nilai |
|------|----------------------|
| 1 | sangat tidak disukai |
| 2 | tidak disukai |
| 3 | disukai |
| 4 | sangat disukai |

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

1. Snack Bars Visto (*Violet Sweet Potato*)

Snack Bars Visto adalah produk makanan jenis cookies yang memiliki rasa manis dan tekstur renyah. Snack bars pada umumnya terbuat dari sereal seperti oats dan granola. Teknik pengolahan snack bars ada dua yaitu dengan cara di panggang (*bake*) atau juga bisa di bekukan (*frozen*). Snack Bars Visto adalah produk pengembangan yang menggunakan bahan lokal yaitu ubi jalar ungu dan diolah menjadi keripik ubi ungu. Snack Bars Visto menggunakan keripik ubi ungu sebagai bahan versifikasinya yang menggantikan oats atau granola sebagai bahan utamanya. Bahan tambahan dalam pembuatan Snack Bars Visto ini adalah *rice crispy*, *butter*, *white chocolate*, dan kelapa kering. Pada pembuatan Snack Bars Visto ini menggunakan teknik olah dibekukan (*frozen*). Snack bars biasanya dikonsumsi untuk konsumen yang sedang menjalankan program diet atau para konsumen yang memiliki kegiatan padat diluar rumah sehingga tidak memiliki cukup waktu untuk makan siang dan makan malam. Karena snack bars mengandung karbohidrat yang cukup untuk mencegah lapar. Snack Bars Visto dapat bertahan 5 sampai 7 hari jika disimpan dalam suhu ruangan minimal 20 - 25°C, dan dapat bertahan hingga 1 bulan jika disimpan dalam refrigerator.

2. Soerabi Visto (*Violet Sweet Potato*)

Soerabi Visto terbuat dari tepung terigu dan substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 10%, dengan jumlah substitusi tersebut dapat menghasilkan tekstur dan rasa yang paling baik dan diinginkan. Warna Soerabi Visto menjadi lebih indah karena berwarna ungu alami dari tepung ubi jalar ungu, dan yang menjadikannya berbeda dari surabi pada umumnya yang berwarna putih. Soerabi Visto ini memiliki rasa sedikit gurih dan terdapat potongan ubi jalar ungu yang telah dikukus didalamnya. Lalu dihidangkan bersama kuah kinca yang terbuat dari santan dan gula merah yang memiliki rasa manis, sehingga perpaduan rasa Soerabi Visto ini sangat baik. Pengolahan Soerabi Visto ini masih sangat tradisional yaitu dengan cara dibakar di perapian arang dan dicetak dengan cetakan surabi yang terbuat dari tanah liat. Soerabi Visto dapat bertahan hanya 1 hari saja, dikarenakan menggunakan santan murni dalam pembuatannya yang membuat Soerabi Visto tidak bertahan lama karena tanpa bahan pengawet.

B. Hasil dan Pembahasan

Setelah melakukan beberapa tahap penelitaian dan pengembangan, maka didapat hasil pengembangan produk pada Snack Bars Visto dan Soerabi Visto berdasarkan resep dasar yang menjadi acuan dalam uji coba. Produk yang dikembangkan dengan menstubtitusikan bahan lokal yaitu keripik ubi ungu dan tepung ubi jalar ungu. Untuk mendapatkan resep yang tepat dilakukan penelitian

dengan tahapan survey pendalaman dan analisis resep tahap demi tahap secara cermat dan tepat yaitu dengan membuat resep baru I, uji coba resep I, validasi resep oleh ahli, revisi formula resep II, uji coba resep II, Validasi resep II atau uji kelayakan oleh tenaga ahli dan uji penilaian dalam format terbatas. Dibawah ini hasil metode pengembangan dan penelitian:

1. Menemukan Resep Acuan Snack Bars Visto

a. Tahap Define

Table 9. Resep Acuan Snack Bars

| No | Bahan | jumlah |
|----|-----------------|------------|
| 1 | Granola | 150 gr |
| 2 | Butter | 50 gr |
| 3 | Rice Crispy | 50 gr |
| 4 | Chocochips | 150gr |
| 5 | Selai kacang | 50gr |
| 6 | Vanilla extract | secukupnya |

Sumber: Baking Bread-Muffins-Cakes-Pies-Tarts-Cookies-Bars

Pada resep acuan yang dipilih adalah resep dari buku Baking Bread-Muffins-Cakes-Pies-Tarts-Cookies-Bars, dengan resep yang sudah tepat dan dikenali konsumen dan sudah dinilai dari warna, rasa, tekstur, aroma.

b. Tahap *Design*

Pada tahap *design* memungkinkan lebih dari satu kali berdasarkan pada evaluasi pada tiap perubahan. Satu resep acuan terpilih pada tahapan *define* akan masuk pada tahapan *design*. Pada tahap ini mulai dilakukan eksperimen dengan merubah resep acuan dengan mendiversifikasi keripik ubi ungu, sehingga diperoleh formula terpilih pada tahapan *design* karena dilakukan dengan cara mendiversifikasi

persentase keripik ubi ungu.

Tabel 10. Rancangan Formula Produk Snack Bars Visto

| Resep acuan | jumlah | formula I | formula II | formula III |
|------------------|--------|-----------|------------|-------------|
| Keripik Ubi Ungu | | 200gr | 100gr | 50gr |
| Rice Crispy | 50gr | - | 100gr | 150gr |
| Butter | 50gr | 50gr | 50gr | 50gr |
| White chocolate | 150gr | 150gr | 150gr | 150gr |
| Vanilla extract | 3gr | 3gr | 3gr | 3gr |
| Dry coconut | 20gr | 20gr | 20gr | 20gr |

Tabel 11. karakteristik produk Rancangan Snack Bars Visto Formula I, Formula II, Formula III

| karakteristik produk | formula I | | Formula II | | Formula III | |
|----------------------|-----------------|-----------------|------------|------------|-------------|------------|
| | panelis I | panelis II | Panelis I | Panelis II | Panelis I | Panelis II |
| Aroma | Khas ubi | Khas ubi | baik | baik | Ubi kurang | Ubi kurang |
| Rasa | Baik | Manis | baik | baik | baik | manis |
| Warna | Gelap | Gelap | baik | baik | pucat | pucat |
| Tekstur | Keras dan berat | Keras dan berat | baik | baik | baik | baik |

c. Tahap *Develop*

Pada tahap ini dilakukan expert appraisal tentang produk dan melakukan perubahan sesuai dengan masukan dari expert (validasi I dan Validasi II) dengan menentukan harga jual produk Snack Bars Visto. Pembuatan produk Snack Bars Visto berdasarkan dengan resep dasar yang menjadi acuan. Produk ini dikembangkan dengan mendiversifikasi menggunakan keripik ubi ungu. formula yang digunakan pada Snack Bars Visto yaitu (100 % keripik ubi ungu). Formula pembuatan produk dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 12. Formula I Pembuatan Snack Bars Visto

| Bahan | F. Kontrol | F.I (100%) |
|-------|------------|------------|
|-------|------------|------------|

| | | |
|------------------|-------|-------|
| Keripik Ubi Ungu | | 200gr |
| Rice Crispy | 50gr | - |
| Butter | 50gr | 50gr |
| White chocolate | 150gr | 150gr |
| Vanilla extract | 3gr | 3gr |
| Dry coconut | 20gr | 20gr |

Dari hasil formula 1 dengan perbandingan 100% keripik ubi ungu maka formula 1 digunakan sebagai formula pada validasi I, dengan hasil sebagai berikut:

Table 13. Hasil penelitian Expert pada Snack Bars Visto Validasi I

| Kriteria Penelitian | Validasi I resep1 (100%) | |
|---------------------|--------------------------|---------------|
| | Expert 1 | Expert 2 |
| Tekstur | Bagus | Berat |
| Warna | Bagus | Sudah menarik |
| Aroma | Coklat dan ubi | Sudah Baik |
| Rasa | Sudah enak | Baik |

Berdasarkan hasil dari penilaian, maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen dengan formula 1 (100% keripik ubi ungu) menghasilkan produk Snack Bars Visto yang beraroma coklat dan ubi , rasa yang sudah baik namun keripiknya sebaiknya menggunakan keripik yang sedikit gurih dan untuk warna masih gelap, kemudian bentuk masih terlalu besar, lalu tekstur berat .Perlu adanya perbaikan pada tekstur, bentuk dan warna pada Snack Bars Visto . Dari hasil penilaian dosen pada formula 1 maka akan dilakukan eksperimen tetap dengan formula II pada produk Snack Bars Visto.

Table 14. Formula II pembuatan Snack Bars Visto

| bahan | F II (50%:50%) | Cara Membuat |
|------------------|-------------------|--|
| Keripik Ubi Ungu | 100gr | <ol style="list-style-type: none"> 1. Keripik ubi ungu diremahkan hingga hancur merata. 2. Campurkan butter yang sudah dilelehkan dengan vanilla extract. Masukan ke dalam kom yang berisi remahan keripik ubi ungu. Aduk rata. 3. Masukan rice crispy, aduk kembali. 4. Masukan white chocolate yang sudah leleh , aduk rata. 5. Masukan adonan bars ke dalam cetakan , padatkan dengan sendok. 6. Taburkan dry coconut di atasnya. 7. Masukan ke dalam freezer selama 15 menit. |
| Rice Crispy | 100gr | |
| Butter | 50gr | |
| White chocolate | 150gr | |
| Vanilla extract | 3gr | |
| Dry coconut | 20gr | |
| | | |
| | | |
| | | <div data-bbox="824 1081 1333 1591" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="922 1633 1286 1669" style="text-align: center;">Gambar 8. Snack Bars Visto</p> |

Dari hasil formula di atas dengan perbandingan 50% keripik ubi ungu : 50%

rice crispy, maka formula yang digunakan pada validasi II adalah formula II dengan hasil sebagai berikut.

Table 15. Hasil penilaian Expert Snack Bars Visto Validasi II

| kriteria penelitian | Validasi II (50% : 50%) | |
|---------------------|-------------------------|-------------|
| | Expert 1 | Expert 2 |
| Tekstur | Baik | Sudah Baik |
| Warna | Bagus | Kurang muda |
| Aroma | Vanilla kurang terasa | Cukup Baik |
| Rasa | Enak | Baik |

Berdasarkan dari hasil penilaian maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen dengan formula II (50% keripik ubi ungu dan 50% *rice crispy*) sudah mempunyai tekstur yang baik, aroma vanilla kurang terasa karena tertutup coklat. Pada percobaan sebelumnya warna ungu kurang terlihat cerah dan bentuk masih terlalu besar. Setelah dilakukan perbaikan terhadap warna dan bentuk Snack Bars Visto menjadi lebih menarik dari validasi I.

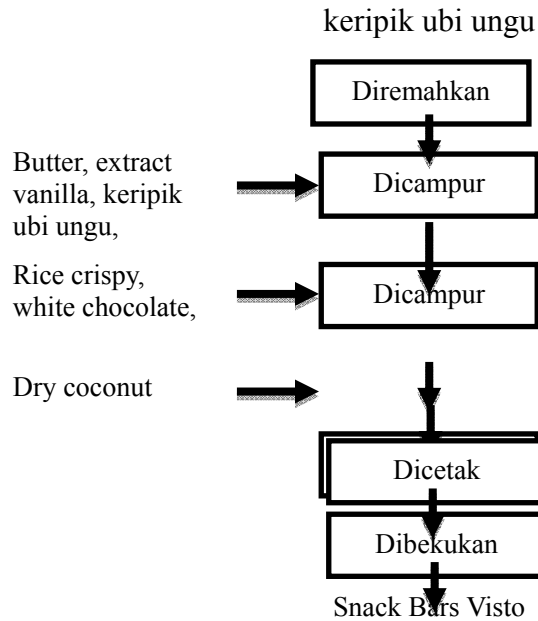
Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa formula II pada validasi II secara keseluruhan sudah baik namun masih ada sedikit perbaikan pada warna dan bentuk, Maka formula tersebut menjadi formula akhir dari Snack Bars Visto. formula akhir pada produk Snack Bars Visto adalah sebagai berikut

Tabel 16. formula Akhir Snack Bars Visto

| Bahan | F II(50% : 50%) |
|------------------|-----------------|
| Keripik Ubi Ungu | 100gr |
| Rice Crispy | 100gr |
| Butter | 50gr |
| White chocolate | 150gr |

| | |
|-----------------|------|
| Vanilla extract | 3gr |
| Dry coconut | 20gr |

Diagram alir proses pembuatan Snack Bars Visto adalah sebagai berikut:



Gambar 9. Alur Proses Pembuatan Snack Bars Visto

C. Harga Jual Snack Bars Visto

Table 17. Harga Jual Snack Bars Visto

| Nama Bahan | Jumlah | Harga | Total Harga |
|------------------|--------|------------------|-------------|
| Keripik Ubi Ungu | 100gr | Rp 6000/500gr | Rp 1.200 |
| Rice Crispy | 100gr | Rp 14.000/130gr | Rp 10.769 |
| Butter | 50gr | Rp 12.000/ 250gr | Rp 2.400 |
| White chocolate | 150gr | Rp 15.000/250gr | Rp 9.000 |
| Vanilla extract | 3gr | Rp 5.000/60ml | Rp 250 |
| Dry coconut | 20gr | Rp 12.000/ 250gr | Rp 960 |

| Total Food Cost | | | Rp 24.579 |
|---|-----------------|--------------|-------------|
| Kemasan | Jumlah | Harga | Total Harga |
| Plastik opp | 12 pcs | Rp50 /pcs | Rp 600 |
| Paper dolley | 12 lembar | Rp 60/lembar | Rp 720 |
| Total | | | Rp 1.230 |
| Total Food Cost + Kemasan = Rp 24.579 + Rp1.230 = Rp 25.899 | | | |
| Bahan bakar (listrik+air) | 10% x Rp 25.899 | | =Rp 2.589 |
| Tenaga kerja | 25% x Rp 25.899 | | =Rp 6.474 |
| TOTAL | | | =Rp 34.962 |

Jika Mark Up yang diinginkan sebesar 50% , maka harga jual :

Harga jual = Biaya Produksi + (biaya produksi x mark up yang diinginkan 50%)

= Rp 34.962+ (Rp 25.899 x 50%)

= Rp 34.962+ (Rp 12.949)

= Rp 47.911

Satu resep Snack Bars Visto menghasilkan 12 buah, jadi harga jual untuk satu porsi Snack Bars Visto :

Harga jual = harga jual/ porsi

= Rp 47.911/ 12 buah

Harga jual persatuan = Rp 3.992 /porsi

Dibulatkan menjadi = Rp 4.000 /porsi

Berdasarkan perhitungan tersebut, maka harga jual setiap produk yaitu sebesar Rp 4.000 dengan keuntungan setiap produk diperhitungkan mencapai 50%.

d. Tahap *Disseminate*

Penilaian produk dengan uji coba organoleptik atau profil sensoris dilakukan

oleh panelis terbatas dan luas yaitu panelis semi terlatih dan panelis pameran. Hasil penilaian pengembangan produk Snack Bars Visto ini dengan memanfaatkan bahan pangan lokal ubi ungu yang diolah menjadi keripik ubi ungu lalu didiversifikasikan pada bahan utama. Panelis mengisi borang penilaian produk dengan aspek penilaian meliputi uji organoleptik pada rasa, warna, aroma, dan tekstur dengan memberikan angka skor minimal 1 pada tiap organoleptik.

Penilaian produk pada panelis uji kesukaan dilakukan oleh panelis terbatas dan panelis luas. Panelis terbatas adalah 30 orang panelis yang semi terlatih yang dilakukan oleh mahasiswa. Panelis terbatas akan diminta uji kesukaan terhadap produk Snack Bars Visto pada tanggal 27 Maret 2017 di kampus Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Penilaian meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur yang diisi berdasarkan tingkat kesukaan dari masing-masing produk. Sedangkan uji kesukaan pada panelis luas adalah uji kesukaan terhadap masyarakat atau pengunjung pada pameran yang dilaksanakan pada tanggal 19 April 2017 di gedung Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan *disseminate* dilakukan dengan cara membuat produk yang telah dikembangkan dan melalui validasi II kemudian diajukan kepada panelis terbatas yang semi terlatih yaitu 30 orang.

a) Uji Penerimaan Produk Panelis

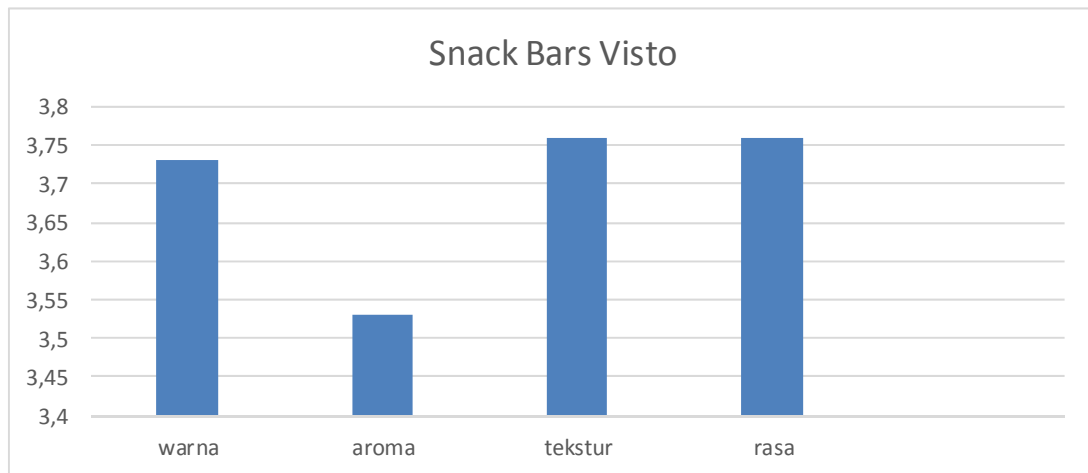
Pada tahap uji kesukaan ini, produk harus dinilai oleh para panelis, meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dengan penilaian angka 1,2 ,3 dan 4. Data hasil rata-rata

perhitungan uji kesukaan oleh 30 orang panelis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Table 18. Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Terbatas Terhadap Produk Snack Bars Visto

| karakteristik | rata-rata | keterangan |
|---------------|-----------|------------|
| warna | 3.73 | disukai |
| aroma | 3.53 | disukai |
| tekstur | 3.76 | disukai |
| rasa | 3.76 | disukai |

Berdasarkan dari hasil uji penerimaan panelis terbatas produk Snack Bars Visto dilihat dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Berikut persentase grafik dari hasil uji kesukaan oleh 30 panelis terhadap Snack Bars Visto dapat dilihat pada gambar :



Gambar 10. Diagram Hasil Uji Penerimaan Panelis Terbatas Terhadap Produk Snack Bars Visto

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada produk Snack Bars Visto dari segi

warna, aroma, tekstur, rasa, keseluruhan tingkat penerimaan panelis berbeda-beda. Untuk produk Snack Bars Visto memiliki nilai 3,73 pada warna, nilai 3,53 pada aroma, nilai 3,76 tekstur dan rasa , nilai 3,73 pada keseluruhan. Kesimpulan hasil uji kesukaan oleh panelis rata-rata adalah dapat diterima dan disukai oleh panelis.

b) Uji Penerimaan Pameran

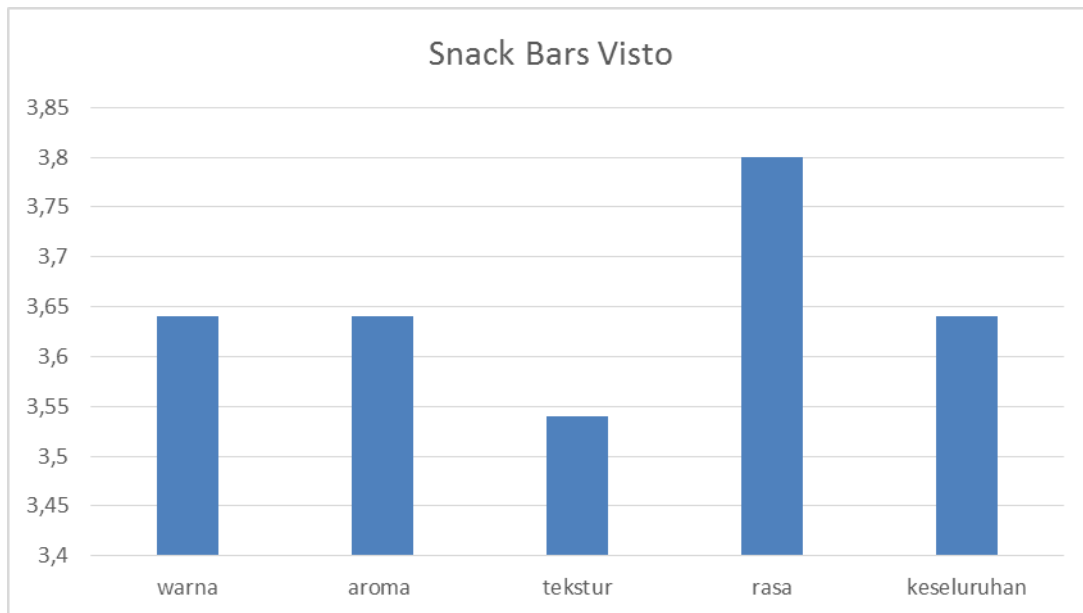
Setelah melakukan uji penerimaan produk, tahap selanjutnya adalah pameran. Produk yang telah diuji coba berulang kali dan menghasilkan satu resep baku kemudian dipamerkan, tujuan penyelenggaraan pameran adalah sebagai sarana publikasi untuk memperkenalkan kepada masyarakat umum akan adanya produk olahan yang baru yaitu Snack Bars Visto dengan bahan baku yang telah diversivikasikan dengan keripik ubi ungu. Produk disajikan dalam satu rangkaian semenarik mungkin agar dapat menarik perhatian para pengunjung pameran.

Pada tahap uji kesukaan ini, produk harus dinilai oleh para pengunjung pameran, meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dengan penilaian angka 1,2 ,3 dan 4. Data hasil rata-rata perhitungan uji kesukaan oleh 50 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Table 19. Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Luas Terhadap produk Soerabi Visto

| Karakteristik | Rata-rata | keterangan |
|---------------|-----------|------------|
| Warna | 3.64 | disukai |
| Aroma | 3.64 | disukai |
| Tekstur | 3.54 | disukai |
| Rasa | 3.80 | disukai |
| Keseluruhan | 3.64 | disukai |

Data hasil rata-rata perhitungan uji kesukaan oleh 50 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 11. Diagram Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Luas Produk Snack Bars Visto

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada produk Snack Bars Visto dari segi warna, aroma, tekstur, rasa, keseluruhan tingkat penerimaan pengunjung berbeda-beda. Untuk produk Snack Bars Visto memiliki nilai 3,64 pada warna, 3,64 pada aroma, nilai 3,54 pada tekstur dan rasa 3,8 pada tekstur, serta 3,64 pada nilai keseluruhan Kesimpulan hasil uji kesukaan oleh pengunjung yang artinya dapat diterima dan disukai oleh pengunjung.

2. Menemukan Resep Soerabi Visto

a. Tahap *Define*

Table 20. Resep Acuan Soerabi Visto

| No | Bahan | Resep I |
|----|---------------|----------|
| 1 | Tepung Terigu | 200 gram |
| 2 | Santan | 100 ml |
| 3 | Air | 150 ml |
| 4 | Garam | 3 gram |
| 5 | Kelapa Parut | 50 gram |
| | Kuah Kinca | |
| 6 | Santan | 100 ml |
| 7 | Air | 50 ml |
| 8 | Gula Merah | 100 gram |
| 9 | Daun Pandan | 2 lembar |

Sumber Resep : Kudapan favorit para bangsawan

Pada resep acuan yang dipilih adalah resep dari buku Kudapan Favorit Para Bangsawan dengan resep yang sudah tepat dan dikenali konsumen dan sudah dinilai dari warna, rasa, tekstur, aroma dan bentuk Soerabi Visto.

b. Tahap *Design*

Pada tahap *design* memungkinkan lebih dari satu kali berdasarkan pada evaluasi pada tiap perubahan . satu resep acuan terpilih pada tahapan *define* akan masuk pada tahapan *design*. Pada tahap ini mulai dilakukan eksperimen untuk merubah resep acuan terpilih dengan memodifikasi tepung ubi ungu sehingga diperoleh formula terpilih pada tahapan design karena dilakukan dengan cara substitusi maka presentase substitusi berdasarkan pada pustaka.

Table 21. Rancangan Formula produk Soerabi Visto

| Resep dan acuan terpilih | | Rancangan formula I | Rancangan formula II | Rancangan formula III |
|------------------------------|-------|---------------------|----------------------|-----------------------|
| Tepung terigu protein sedang | 200gr | 180 gr | 170 gr | 160 gr |
| Tepung ubi ungu | | 20gr | 30gr | 40gr |
| Santan | | 100gr | 100gr | 100gr |
| Air | | 150 gr | 150gr | 150gr |
| Garam | | 3gr | 3gr | 3gr |

Table 22. karakteristik produk Soerabi Visto rancangan formula I, II, dan III

| karakteristik produk | formula I | | Formula II | | Formula III | |
|----------------------|-----------|------------|------------|------------|-------------|------------|
| | panelis I | panelis II | Panelis I | Panelis II | Panelis I | Panelis II |
| Aroma | baik | Baik | baik | baik | baik | baik |
| Tekstur | baik | Baik | baik | baik | baik | baik |
| Rasa | Baik | Baik | baik | baik | cukup | cukup |
| Warna | Baik | Baik | cukup | cukup | gelap | gelap |

c. Tahap *develop*

Pada tahap ini dilakukan *expert appraisal* tentang produk dan melakukan perubahan sesuai dengan masukan dari expert (validasi I dan Validasi II) dengan menentukan harga jual produk Soerabi Visto.

Pembuatan produk Soerabi Visto berdasarkan dengan resep dasar yang menjadi acuan. Produk ini dikembangkan dengan mensubstitusi tepung terigu menggunakan tepung ubi ungu. Untuk mendapatkan formula yang digunakan pada Soerabi Visto yaitu (85% tepung terigu : 15% tepung ubi ungu) untuk Soerabi Visto. Resep pembuatan produk dapat dilihat ini dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 23. Resep I Pembuatan Soerabi Visto

| Bahan | Resep Kontrol | Formula II (85%:15%) |
|------------------------------|---------------|----------------------|
| Tepung terigu protein sedang | 200gr | 170 gr |
| Tepung ubi ungu | - | 30 gr |
| Air | 150 gr | 150 gr |
| Santan | 100gr | 100gr |
| Garam | 3gr | 3gr |

Dari hasil formula II dengan perbandingan 85% tepung terigu protein sedang dan 15% tepung ubi ungu, maka digunakan sebagai resep pada validasi I, dengan hasil sebagai berikut:

Table 24 . Hasil Validasi I Soerabi Visto

| kriteria penelitian | Validasi I resep1 (85%:15%) | |
|---------------------|-----------------------------|----------|
| | Expert 1 | Expert 2 |
| Tekstur | cukup | Cukup |
| Warna | Baik | Baik |
| Aroma | Baik | Cukup |
| Rasa | Baik | Baik |
| Bentuk | Baik | Cukup |

Berdasarkan dari hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen dengan (85% tepung terigu : 15% tepung ubi ungu) perbandingan tersebut menghasilkan produk Soerabi Visto yang berwarna ungu yang baik dan rasa yang sudah baik, aroma yang cukup baik, tetapi tekstur dan bentuk masih kurang baik. Untuk saus kinca masih memiliki rasa yang kurang manis. Dari hasil penilaian dosen pada resep I maka akan dilakukan eksperimen dengan resep II pada produk Soerabi Visto adalah seperti tabel berikut.

Tabel 25. Formula I Pembuatan Soerabi Visto

| Bahan | Resep II (90%: 10%) | Cara Membuat |
|------------------------------|------------------------|---|
| Tepung terigu protein sedang | 180 gr | <p>Cara membuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan semua bahan dan alat yang akan digunakan. 2. Timbang semua bahan yang digunakan sesuai resep. 3. Campurkan tepung terigu, tepung ubi ungu dan garam (bahan kering). 4. Panaskan santan dan air sampai setengah mendidih. 5. Masukkan santan dikit demi sedikit ke dalam bahan kering. Aduk rata. 6. Tuanga donan ke dalam cetakan serabi yang sudah panas. 7. Beri topping potongan ubi ungu kukus yang dipotong dadu. 8. Tutup cetakan, tunggu sampai matang sekitar 10 menit (jangan terlalu sering membuka tutup cetakan). <p>Cara membuat vla:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan santan dan air, masak dengan api kecil. 2. Masukkan gula merah, di aduk terus sampai gula merah larut. 3. Masukkan daun pandan. 4. Matikan api, saring saus kinca agar tidak ada sisa gumpalan gula merah yang sulit larut. |
| Tepung ubi ungu | 20 gr | |
| Air | 150 gr | |
| Santan | 100gr | |
| Garam | 3 gr | |
| Ubi ungu kukus | 100gr | |
| Saus kinca | | |
| Santan | 100gr | |
| Air | 50gr | |
| Gula merah | 100 | |
| Pandan | 2 lembar | |
| Gula | 20gr | |



Gambar 12. Soerabi Visto

Dari hasil resep 2 dengan perbandingan 90% tepung terigu protein sedang dan 10% tepung ubi ungu, maka resep II digunakan sebagai resep pada validasi II, dengan hasil sebagai berikut:

Table 26. Hasil Penelitian Expert pada Soerabi Visto Validasi II

| kriteria penelitian | Validasi I resep1 (90%:10%) | |
|---------------------|-----------------------------|----------|
| | Expert 1 | Expert 2 |
| Tekstur | baik | Baik |
| Warna | baik | Baik |
| Aroma | baik | Baik |
| Rasa | baik | Baik |
| Bentuk | baik | Baik |

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa eksperimen dengan resep 2 (90% tepung terigu : 10% tepung ubi ungu) menghasilkan produk yang baik. Dengan warna ungu menarik , kemudian memiliki aroma ubi ungu yang baik, dan memiliki tekstur serabi yang baik. Pada saus kinca telah dilakukan perbaikan resep agar didapat rasa saus yang baik dan manis pas dengan penambahan gula. Penampilan

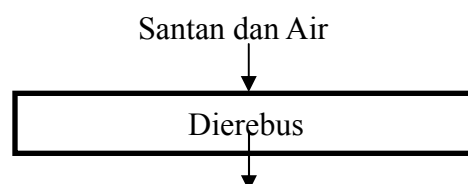
pada Soerabi Visto sudah lebih baik dari validasi I, kemudian pada validasi II produk Soerabi Visto telah memiliki kemasan yang baik dan menarik.

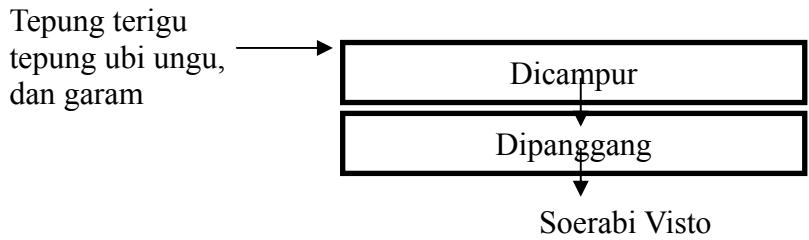
Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa resep II pada validasi II Soerabi Visto tekstur sudah baik, warna ungu menarik, aroma ubi ungu yang baik, rasa gurih dan manis, dengan penampilan yang lebih rapi dan menarik. Maka resep tersebut menjadi resep akhir pada produk Soerabi Visto. Maka resep akhir pada produk Soerabi Visto adalah sebagai berikut:

Table 27. Resep Akhir Pembuatan Soerabi Visto

| Bahan | Komposisi bahan |
|------------------------------|-----------------|
| Tepung terigu protein sedang | 180 gr |
| Tepung ubi ungu | 20 gr |
| Air | 150 gr |
| Santan | 100gr |
| Garam | 3gr |
| Ubi ungu kukus | 100gr |
| Saus Kinca | |
| Santan | 100gr |
| Air | 50gr |
| Gula merah | 100 |
| Pandan | 2 lembar |
| Gula | 20gr |
| Santan | 100gr |

Sedangkan proses pembuatan yang digunakan dalam pembuatan Soerabi Visto adalah sebagai berikut:





Gambar 13. Alur Proses Pembuatan Soerabi Visto

D. Harga Jual Soerabi Visto

Tabel 28. Harga Jual Soerabi Visto

| Nama Bahan | Jumlah | Harga | Total Harga |
|---|-----------------|--------------------|-------------|
| Tepung terigu protein sedang | 80 gr | Rp. 11.000/kg | Rp 880 |
| Tepung ubi ungu | 20 gr | Rp. 20.000/kg | Rp 400 |
| Santan | 100gr | Rp. 5.000/250ml | Rp 2.000 |
| Garam | 3 gr | Rp. 1.000/200gr | Rp 15 |
| Air | 150 gr | Rp. 14.000/19000ml | Rp 110 |
| Ubi jalar ungu | 100gr | Rp. 10.000/kg | Rp 1.000 |
| Saus Kinca | | | |
| Santan | 100gr | Rp. 5.000/250ml | Rp 2.000 |
| Air | 50gr | Rp. 14.000/19000ml | Rp 36 |
| Gula merah | 100 | Rp. 10.000/1kg | Rp 1.000 |
| Pandan | 2lembar | Rp. 1.000/ikat | Rp 100 |
| Gula | 20gr | Rp 20.000/kg | Rp 400 |
| TOTAL | | | Rp 7.941 |
| Kemasan | Jumlah | Harga | Total Harga |
| Daun Pisang | 8lembar | Rp 50/lembar | Rp 400 |
| Mika bowl | 8 pcs | Rp 500/pcs | Rp 4000 |
| Plastik clip | 8pcs | Rp 20/pcs | Rp160 |
| TOTAL | | | Rp 4660 |
| Total Food Cost + Kemasan = Rp 7.941+ Rp 4660 = Rp 12.601 | | | |
| Bahan bakar (listrik+air) | 10% x Rp 12.601 | | = Rp 1.260 |
| Tenaga kerja | 25% x Rp 12.601 | | = Rp 3.150 |
| TOTAL | | | = Rp 17.011 |

Jika Mark Up yang diinginkan sebesar 50% , maka harga jual :

Harga jual = Biaya Produksi + (biaya produksi x mark up yang diinginkan 50%)

= Rp 17.011 + (Rp 12.601 x 50%)

= Rp 17.011 + (Rp 6.300)

= Rp 23.311

Satu resep Soerabi Visto menghasilkan 8 buah, jadi harga jual untuk satu porsi Soerabi Visto :

Harga jual = harga jual/ porsi

= Rp 23.311/ 8 buah

Harga jual persatuan = Rp 2.913/porsi

Dibulatkan menjadi = Rp 3.000/porsi

Berdasarkan perhitungan tersebut, maka harga jual setiap produk yaitu sebesar Rp 3.000 dengan keuntungan setiap produk diperhitungkan mencapai 50%.

d. Tahap *Disseminate*

Penilaian produk dengan uji coba organoleptik atau profil sensoris dilakukan oleh panelis terbatas dan luas yaitu panelis semi terlatih dan panelis pameran. Hasil penilaian pengembangan produk Soerabi Visto ini dengan memanfaatkan bahan pangan lokal ubi ungu sebagai substitusi pada bahan utama. Panelis mengisi borang penilaian produk dengan aspek penilaian meliputi uji organoleptik pada rasa, warna, aroma, dan tekstur dengan memberikan angka skor minimal 1 pada tiap organoleptik.

Penilaian produk pada panelis uji kesukaan dilakukan oleh panelis terbatas dan panelis luas. Panelis terbatas adalah 30 orang panelis yang semi terlatih yang dilakukan oleh mahasiswa. Panelis terbatas akan diminta uji kesukaan terhadap produk Soerabi Visto pada tanggal 27 Maret 2017 di kampus Pendidikan Teknik Boga

dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Penilaian meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur yang diisi berdasarkan tingkat kesukaan dari masing-masing produk. Sedangkan uji kesukaan pada panelis luas adalah uji kesukaan terhadap masyarakat atau pengunjung pada pameran yang dilaksanakan pada tanggal 19 April 2017 di gedung Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan *disseminate* dilakukan dengan cara membuat produk yang telah dikembangkan dan melalui validasi II kemudian diajukan kepada panelis terbatas yang semi terlatih yaitu 30 orang.

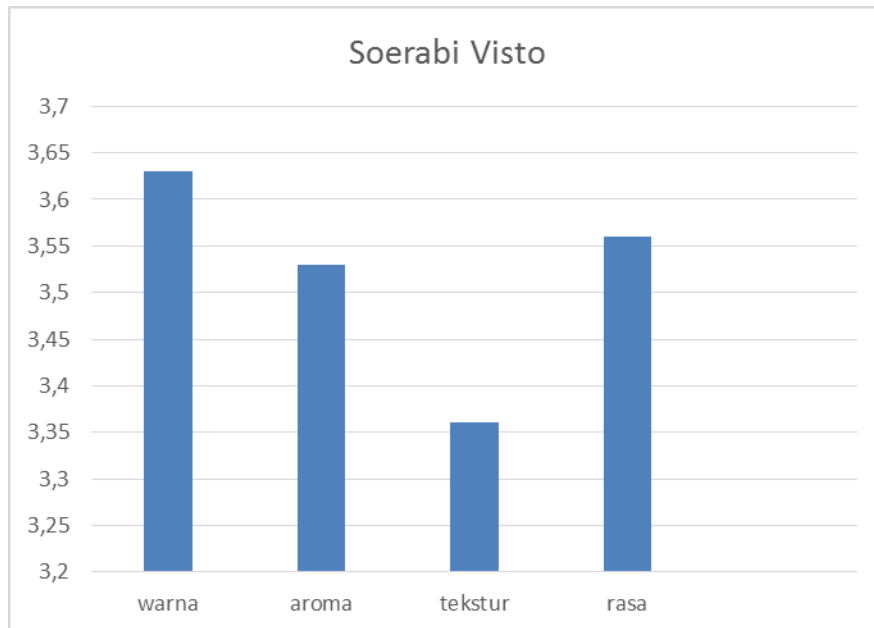
a) Uji Penerimaan Produk Panelis Terbatas

Pada tahap uji kesukaan ini, produk harus dinilai oleh para panelis, meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dengan penilaian angka 1,2 ,3 dan 4. Data hasil rata-rata perhitungan uji kesukaan oleh 30 orang panelis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 29. Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Terbatas pada Produk Soerabi Visto

| karakteristik | rata-rata | keterangan |
|---------------|-----------|------------|
| Warna | 3.63 | disukai |
| Aroma | 3.53 | disukai |
| Tekstur | 3.36 | disukai |
| Rasa | 3.56 | disukai |

Berdasarkan dari hasil uji kesukaan Panelis terbatas produk Soerabi Visto dilihat dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Berikut persentase grafik dari hasil uji kesukaan oleh 30 panelis terhadap Soerabi Visto dapat dilihat pada gambar :



Gambar 14. Diagram Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Terbatas pada produk Soerabi Visto

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada produk Soerabi Visto dari segi warna, aroma, tekstur, rasa, keseluruhan tingkat penerimaan panelis berbeda-beda. Untuk produk Soerabi Visto memiliki nilai 3,63 pada warna, nilai 3,53 pada aroma, nilai 3,36 tekstur dan nilai 3,56 pada rasa, nilai 3,56 pada keseluruhan. Kesimpulan hasil uji kesukaan oleh panelis rata-rata adalah dapat diterima dan disukai oleh panelis.

b) Uji Penerimaan Panelis Luas

Setelah melakukan uji penerimaan produk, tahap selanjutnya adalah pameran. Produk yang telah diuji coba berulang kali dan menghasilkan satu resep baku kemudian dipamerkan, tujuan penyelenggaraan pameran adalah sebagai sarana publikasi untuk memperkenalkan kepada masyarakat umum akan adanya produk

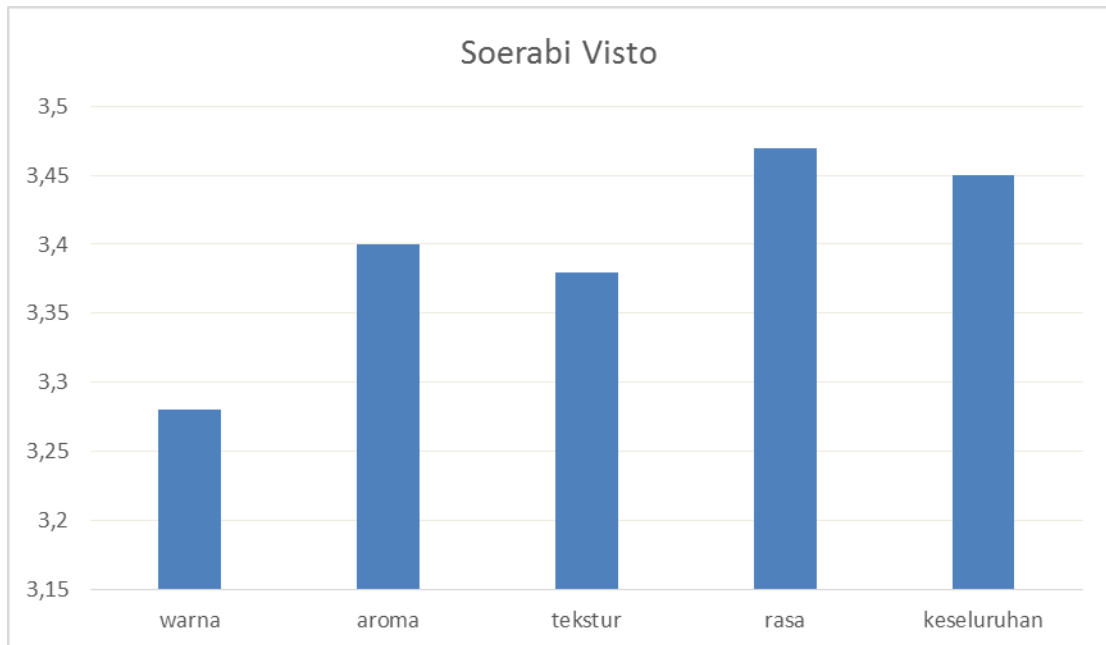
olahan yang baru yaitu Soerabi Visto dengan bahan baku yang telah disubstitusikan dengan tepung ubi ungu . Produk disajikan dalam satu rangkaian semenarik mungkin agar dapat menarik perhatian para pengunjung pameran.

Pada tahap uji kesukaan ini, produk harus dinilai oleh para pengunjung pameran, meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dengan penilaian angka 1,2 ,3 dan 4. Data hasil rata-rata perhitungan uji kesukaan oleh 50 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Table 30. Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Luas Terhadap produk Soerabi Visto

| Karakteristik | Rata-rata | keterangan |
|---------------|-----------|------------|
| Warna | 3.28 | disukai |
| Aroma | 3.4 | disukai |
| Tekstur | 3.38 | disukai |
| Rasa | 3.47 | disukai |
| Keseluruhan | 3.45 | disukai |

Data hasil rata-rata perhitungan uji kesukaan oleh 50 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 15. Diagram Hasil Rata-rata Uji Penerimaan Panelis Luas Terhadap Produk Soerabi Visto

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada produk Soerabi Visto dari segi warna, aroma, tekstur, rasa, keseluruhan tingkat penerimaan pengunjung berbeda-beda. Untuk produk Soerabi Visto memiliki nilai 3,28 pada warna, 3,4 pada aroma, dan , nilai 3,38 pada tekstur dan rasa 3,47 pada tekstu, serta 3,45 pada nilai keseluruhan. Kesimpulan hasil uji kesukaan oleh pengunjung yang artinya dapat diterima dan disukai oleh pengunjung.

Berikut adalah gambar saat pameran berlangsung:



Gambar 16. Display Pameran Proyek Akhir



Gambar 17. Display Pameran Proyek Akhir



Gambar 18 Display Snack Bars



Gambar 19. Pemotretan Soerabi Visto



Gambar 20. Hasil Pemotretan Produk Snack Bars Visto



Gambar 21. Setelah pameran Proyek Akhir 2017 selesai

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dalam pemanfaatan bahan pangan lokal yaitu tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan Soerabi Visto dan ubi jalar ungu dalam pembuatan Snack Bars Visto, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Resep yang tepat pada Snack Bars Visto adalah mendiversifikasi keripik ubi ungu sebanyak 50% dan rice crispy 50% menggunakan teknik olah *frozen*. Snack Bars Visto dicetak panjang agar lebih menarik dan dikemas dengan praktis dan menarik.
2. Resep yang tepat untuk Soerabi Visto adalah dengan substitusi tepung ubi ungu sebanyak 10% dan tepung terigu 90% dengan menggunakan teknik olah *membakar*. Soerabi Visto disajikan dengan kuah kinca lalu di garnish menggunakan daun pandan agar terlihat lebih menarik dan diberi kemasan yang sesuai dan menarik..
3. Daya terima masyarakat terhadap produk Snack Bars Visto dengan hasil rata-rata yang diperoleh yaitu sebesar 3,64 sedangkan daya terima produk Soerabi Visto dengan hasil rata-rata yang diperoleh yaitu 3,45. Snack Bars Visto dan Soerabi Visto menunjukkan bahwa kedua produk tersebut dapat disukai oleh masyarakat. Penerimaan masyarakat diketahui dari hasil uji kesukaan Produk Snack Bars Visto dan Soerabi Visto yang penilaiannya meliputi aroma, warna,

tekstur, rasa, dan keseluruhan disukai oleh masyarakat, dikarenakan nilai rata-rata yang diperoleh dari masing-masing produk lebih dari nilai 3. Hasil tersebut diperoleh dari data borang yang telah diberika kepada panelis semi terlatih dan panelis umum. Pengujian produk pada panelis umum dilaksanakan pada tanggal 19 April 2017 dengan pengisian borang 50 lembar oleh panelis umum. Jadi dapat disimpulkan bahwa produk Snack Bars Visto dan Soerabi Visto dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

B. SARAN

Berdasarkan penilaian di atas tentang kedua produk tersebut yaitu Snack Bars Visto dan Soerabi Visto didapatkan saran-saran sebagai berikut:

1. Pada penyimpan Snack Bars Visto sebaiknya disimpan di refrigerator, atau pada suhu ruang yang bersuhu 20-25°C .
2. Saat membekukan Snack Bars Visto hendaknya 20 menit , agar snack bars tidak cepat rapuh.
3. Pada pembuatan saus kinca sebaiknya di subtitusikan juga dengan bahan pangan lokal.
4. Dalam pembuatan Soerabi Visto hendaknya lebih ditambah sedikit cairan agar surabi tidak mengeras ketika sudah dingin.
5. Penyimpanan tepung ubi ungu sebaiknya disimpan di tempat yang kering dan rapat karena tepung ubi ungu mudah menggumpal.

6. masyarakat hendaknya mencoba membiasakan untuk mengolah bahan pangan lokal agar terbiasa dengan karakteristik bahan tersebut.

Daftar Pustaka

- Atkinson, C., Banks, M., France, C., & McFadden, C. 2010. *The chocolate and coffee bible*.
Anness Publishing Ltd. London
- Atmojo Hendro, 1990. Diperbaharui Haroyo, 2004. <http://factsecret.com.html>
[Diunduh pada 16 April 2017.](#)
- Bogasari, 2011. *Seputar Tepung Terigu*. PT ISM Bogasari Flour Mills.
Jakarta
- Buda, K., 1981. *Kelapa dan Hasil Olahannya*. THP Fakultas Pertanian Universitas Udayana.
Denpasar
- Day Martha, 2010. *Baking Bread-Muffins-Cakes-Pies-Tarts-Cookies-Bars*. Lorens
Books.
Australia.
- Dalimartha, S. 2002. *Obat Tradisional, Pandan wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb.)*
<http://www.pdpersi.co.id>. 31 Juli 2017.
- Endang Mulyatiningsih , 2012. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*.
Alfabeta.
Bandung.
- Fitri Rahmawati , 2013. *Modul Pengawetan Makanan*. Fakultas Teknik Universitas
Negeri
Yogyakarta.
- Gisslen, Wayne. 2013. *Profesional Baking Sixth Editon*. John Willey & Sons, Inc.
Canada .

- Hardjo, Mulyo. 2010. *Pembuatan Tepung Ubi Ungu*. Diunduh pada 14 februari 2017
- Husein Umar, 2002. *Metode Riset Bisnis*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Indarti Retno, Amaliah, 2010. *Kudapan Favorit Para Bangsawan*. Pustaka Anggrek Yogyakarta.
- Kissetiana Hendrasty, Henny , 2013 : 65. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu. Jakarta .
- Kristianingrum,S , 2009. *Kajian Berbagai Metode Analisis Residu Pestisida dalam BahanPangan*. FMIPA. UNY, Yogyakarta.
- Kokom Komariah, 2006. *Garnish* . Jurusan PTBB Fakultas Teknik.Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kokom Komariah , 2006. *Pengolahan Makanan Kontinental*. PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rahmad Rukmana. 1997. *Ubi Jalar Budi Daya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta
- Ramdhoni, A, 2009. *Pengaruh Pasteurisasi Dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis Dan Organoleptik Santan Kental*. <http://pustakailmiah.unila.ac.id/>
- Richana, Nur. 2012. *Jurnal penelitian ubi jalar ungu* . Yogyakarta
- Siwi Tri Puji , 2011:12. *Macam-macam Olahan Pangan Lokal* . Graha Ilmu. Jakarta.
- Sri Julianti, 2014. *The Art of Packaging*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Susanti, 2012. *Manfaat Ubi Jalar Ungu*. <http://lapar.com/manfaat-ubi-jalar-ungu> . Diunduh pada 15 April 2017, 14.29 WIB
- Suprpta,dkk., 2006. *Konseling Gizi*. Graha Ilmu. Jakarta
- Sumantri ,2005. *Ubi Jalar Kaya Zat Gizi dan Serat*. <http://cybermed.cbn.net.id/>. Diambil tanggal 29 Juni 2017
- Susilawati & Medikasari, 2008. *Manfaat umbi-umbian dan kandungannya*.

DemMedia.
Jakarta

Siti Hamidah dan Sutriyati Purwanti, 2009. *Bahan Ajaran Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Pena Cendekia, 2008 : 8. *Wahana Ilmu Pengetshusn Sosial*. Penerbit Yudhistira.
Jakarta

Widowati S, 2009 . *Tepung Aneka Umbi(Sebuah Solusi Ketahanan Pangan)*.
tabloidsinartani.com Diunduh 15 April 2017.

Wied Harry Apriadji. 2016. *Khasiat Ubi Jalar*.
<http://www.eksekutif.info/businessfinance>
managemen. Diambil tanggal 12 Agustus 2017

Yeni Ismayani, 2013. *Jajanan Pasar Paling Gampang*. Gagas Media.
Jakarta.

Tim Proyek Akhir, 2016. *Pedoman Proyek Akhir Program Studi Teknik Boga Univeritas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta.

Snack Bars Visto



Bahan :

- Keripik Ubi Ungu 100gr
- Rice Crispy 100gr
- Butter 50gr
- White chocolate 150gr
- Vanilla extract 3gr
- Dry coconut 20gr

Cara membuat :

1. Keripik ubi ungu diremahkan hingga hancur merata.
2. Campurkan butter yang sudah dilelehkan dengan vanilla extract. Masukkan ke dalam kom yang berisi remahan keripik ubi ungu. Aduk rata.
3. Masukkan rice crispy, aduk kembali.
4. Masukkan white chocolate yang sudah leleh , aduk rata.
5. Masukkan adonan bars ke dalam cetakan , padatkan dengan sendok.
6. Taburkan dry coconut di atasnya.
7. Masukkan ke dalam freezer selama 15 menit.
8. Sajikan

Soerabi Visto



Bahan :

- Tepung terigu protein sedang 180gr
- Tepung ubi ungu 20gr
- Air 150gr
- Santan 100gr
- Garam 3gr
- Ubi ungu kukus 100gr

Bahan Kuah Kinca :

- Santan 100gr
- Air 50gr
- Gula merah 100gr
- Pandan 2lembar
- Gula 20gr

Cara Membuat :

1. Siapkan semua bahan dan alat yang akan digunakan.
2. Timbang semua bahan yang digunakan sesuai resep.
3. Campurkan tepung terigu, tepung ubi ungu dan garam (bahan kering).
4. Panaskan santan dan air sampai setengah mendidih.
5. Masukkan santan dikit demi sedikit ke dalam bahan kering. Aduk rata.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan serabi yang sudah panas.
7. Beri topping potongan ubi ungu kukus yang dipotong dadu.
8. Tutup cetakan, tunggu sampai matang sekitar 10 menit (jangan terlalu sering membuka tutup cetakan).

Cara membuat vla:

1. Campurkan santan dan air, masak dengan api kecil.
2. Masukkan gula merah, di aduk terus sampai gula merah larut.
3. Masukkan daun pandan.
4. Matikan api, saring saus kinca agar tidak ada sisa gumpalan gula merah yang sulit larut.

LOGBOOK

| Tanggal | Konsultasi | Komentar |
|-------------------------|--|---|
| Senin, 30 Januari 2017 | judul Proyek Akhir | |
| Kamis, 2 Februari 2017 | produk acuan Serabi dan Snack Bars | |
| Jumat, 10 Februari 2017 | Substitusi Serabi dan diversifikasi Snack Bars | cari substitusi yang berdasar pangan lokal dan memiliki tampilan maupun rasa yang unik namun tetap memiliki gizi yang baik, perbanyak referensi dan ide |
| Senin, 13 Februari 2017 | Produk serabi 20%, | Rasa serabi sudah baik, namun tampilan kurang menarik karna memiliki warna yang gelap. Tekstur terlalu lembek |
| Senin, 20 Februari 2017 | Produk snack bars keripik ubi ungu | Pemilihan diversifikasi sudah baik, namun terlalu rapuh dan terlalu manis |
| Senin, 27 februari 2017 | Kemasan | Kemasan serabi sudah baik dan aman, kemasan snack bars terlalu besar , cari ukuran kemasan yang pas. |

VALIDASI I

| Tanggal | Produk | Komentar |
|--------------------------|------------------|--|
| Selasa, 28 Februari 2017 | Soerabi Visto | Tekstur terlalu padat, bentuk terlalu besar , dan kuah kinca kurang manis sedikit sebaiknya ditambahkan gula pasir . |
| Selasa, 28 Februari 2017 | Snack Bars Visto | Pertimbangkan kemasan dan keamanan produk , terlalu berat, rasa masih terlalu manis |

VALIDASI II

| Tanggal | Produk | Komentar |
|-----------------------|------------------|--|
| Selasa, 23 Maret 2017 | Soerabi Visto | Sudah baik namun untuk garam dikurangi lagi dan kuah kinca jangan terlalu kental |
| Selasa, 23 Maret 2017 | Snack Bars Visto | Bentuk dirapihkan lagi |

Hasil Uji Produk Soerabi Visto pada Panelis Terbatas

| Panelis No. | Warna | Aroma | Tekstur | Rasa |
|------------------|-------|-------|---------|------|
| 1 | 4 | 4 | 4 | 2 |
| 2 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 3 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 5 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 6 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 7 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 8 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| 9 | 5 | 3 | 3 | 3 |
| 10 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 11 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 12 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 13 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 14 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 15 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 16 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 17 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 18 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| 19 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 20 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| 21 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 22 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 23 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 24 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 25 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 26 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| 27 | 5 | 3 | 3 | 3 |
| 28 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 29 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 30 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| TOTAL | 109 | 106 | 101 | 107 |
| RATA-RATA | 3.63 | 3.53 | 3.36 | 3.56 |

Hasil Uji Produk Snack Bars Visto pada Panelis Luas

| Panelis No. | Warna | Aroma | Tekstur | Rasa | Keseluruhan |
|-------------|-------|-------|---------|------|-------------|
| 1 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 2 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 6 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 7 | 4 | 3 | 4 | 4 | 2 |
| 8 | 4 | 3 | 4 | 4 | 2 |
| 9 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 10 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 11 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 12 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 13 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 14 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 15 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 16 | 3 | 4 | 2 | 3 | 3 |
| 17 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 18 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 19 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| 20 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 |
| 21 | 4 | 3 | 2 | 3 | 4 |
| 22 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 23 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| 24 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 25 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 26 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| 27 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 28 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 29 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| 30 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 31 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 32 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 33 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 34 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 35 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 36 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 37 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 38 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 39 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 40 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 41 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 |
| 42 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 43 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 44 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 45 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |

| | | | | | |
|------------------|------|------|------|------|------|
| 46 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 47 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 48 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 49 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 50 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| TOTAL | 182 | 182 | 177 | 190 | 182 |
| RATA-RATA | 3.64 | 3.64 | 3.54 | 3.80 | 3.64 |

Hasil Uji Produk Snack Bars Visto pada Panelis Terbatas

| Panelis No. | Warna | Aroma | Tekstur | Rasa |
|------------------|-------|-------|---------|------|
| 1 | 2 | 4 | 4 | 4 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 3 |
| 3 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 4 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 5 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 6 | 4 | 3 | 5 | 4 |
| 7 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 8 | 3 | 4 | 5 | 5 |
| 9 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| 10 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 11 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 12 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 13 | 4 | 4 | 5 | 3 |
| 14 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 15 | 4 | 4 | 3 | 5 |
| 16 | 4 | 4 | 5 | 4 |
| 17 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 18 | 3 | 3 | 3 | 5 |
| 19 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 20 | 5 | 4 | 5 | 5 |
| 21 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 22 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 23 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 24 | 3 | 3 | 4 | 3 |
| 25 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 26 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| 27 | 3 | 3 | 3 | 5 |
| 28 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 29 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 30 | 5 | 4 | 4 | 4 |
| TOTAL | 112 | 106 | 113 | 113 |
| RATA-RATA | 3.73 | 3.53 | 3.76 | 3.76 |

Hasil Uji Produk Soerabi Visto pada Panelis Luas

| Panelis No. | Warna | Aroma | Tekstur | Rasa | Keseluruhan |
|-------------|-------|-------|---------|------|-------------|
| 1 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 2 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 6 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 7 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| 8 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 9 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 10 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 11 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 12 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 13 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| 14 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 15 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 |
| 16 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 17 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 18 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 19 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 20 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 21 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 22 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 23 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 24 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 25 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 26 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 27 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 28 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| 29 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 |
| 30 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 31 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 32 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| 33 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 34 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 35 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 36 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 37 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 38 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 39 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| 40 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 41 | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 42 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 43 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 44 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 45 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

| | | | | | |
|------------------|------|------|------|------|------|
| 46 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 47 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 48 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| 49 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| 50 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| TOTAL | 164 | 170 | 169 | 173 | 172 |
| RATA-RATA | 3.28 | 13.4 | 3.38 | 3.47 | 3.45 |

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama :
Tanggal :
Nama Produk : Soerabi Visto (Violet sweet Potato)

| Karakteristik | Nilai | | | | Komentar |
|----------------------|--------------|---|---|---|-----------------|
| Warna | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Aroma | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Tekstur | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Rasa | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Keseluruhan | 1 | 2 | 3 | 4 | |

Yogyakarta, februari 2017

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi I dan Validasi II)

Nama :
Tanggal :
Nama Produk : Soerabi Visto (Violet Sweet Potato)

| Karakteristik | Nilai | | | | Komentar |
|---------------|-------|---|---|---|----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Warna | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Aroma | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Tekstur | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Rasa | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Keseluruhan | 1 | 2 | 3 | 4 | |

Yogyakarta, februari 2017

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Panelis)

Nama :
Tanggal :
Nama Produk : Soerabi Visto (Violet Sweet Potato)

| Karakteristik | Nilai | | | | Komentar |
|---------------|-------|---|---|---|----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Warna | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Aroma | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Tekstur | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Rasa | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Keseluruhan | 1 | 2 | 3 | 4 | |

Yogyakarta, februari 2017

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Pameran)

Nama :
Tanggal :
Nama Produk : Soerabi Visto (Violet Sweet Potato)
Intruksi :

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

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

| Karakteristik | Nilai | | | | Komentar |
|----------------------|--------------|---|---|---|-----------------|
| Warna | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Aroma | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Tekstur | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Rasa | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Keseluruhan | 1 | 2 | 3 | 4 | |

Yogyakarta, april 2017

(.....)

Lampiran 2. Borang Uji Sensoris pada Validasi I

BORANG UJI SENSORIS VALIDASI I

Nama penguji : Sutriyati Purwanti, Dra. M.Si
 Tanggal : 28 Februari 2017
 Nama produk : SERIBU (Serabi Ubi Ungu)

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|--|
| Warna | → Coklat tua |
| Aroma | → Tidak terasa aroma blas |
| Tekstur | → masih agak padat → + Cairan sedikit |
| Rasa | → Coklat enak → Gula 1kg manis + sedikit garam |

Bentuk → Agak diperkecil

Yogyakarta 28 Februari 2017

(.....)

Lampiran 2. Borang Uji Sensoris pada Validasi I

BORANG UJI SENSORIS VALIDASI I

Nama penguji : Sutriyati Purwanti, Dra. M.Si
 Tanggal : 28 Februari 2017
 Nama produk : Snack Bars Ubi Ungu

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|------------------|
| Warna | bagus Kripik ubi |
| Aroma | colat & keras |
| Tekstur | bagus |
| Rasa | enak |

Kemasan → persembahkan ke keamanan produk Yogyakarta 28 Februari 2017

(.....)


Lampiran 2. Borang Uji Sensoris pada Validasi I

BORANG UJI SENSORIS VALIDASI I

Nama penguji : Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M. Si.
 Tanggal : 28 februari 2017
 Nama produk : SERIBU (Serabi Ubi Ungu)

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|--|
| Warna | guduk memutih → pucat, 2 santan (air) & lumer. |
| Aroma | guduk baik |
| Tekstur | guduk keras, terlalu tebal |
| Rasa | Guris |

Yogyakarta 28 februari 2017


 (.....)


Lampiran 2. Borang Uji Sensoris pada Validasi I

BORANG UJI SENSORIS VALIDASI I

Nama penguji : Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M. Si.
 Tanggal : 28 februari 2017
 Nama produk : Snack Bars Ubi Ungu

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|--|
| Warna | guduk memutih |
| Aroma | guduk baik |
| Tekstur | keras → tapi berat dikontrol kontrol → ketahanan kaleng. |
| Rasa | → keripik kasar yg gurih |

Yogyakarta 28 februari 2017


 (.....)

Lampiran 2. Borang Uji Sensoris pada Validasi I

BORANG UJI SENSORIS VALIDASI I

Nama penguji : Dr. Ir. Sugiyono, M. Kes
Tanggal : 28 februari 2017
Nama produk : SERIBU (Serabi Ubi Ungu)

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|---------------|
| Warna | |
| Aroma | |
| Tekstur | |
| Rasa | |

....., 2017

(.....)

Lampiran 2. Borang Uji Sensoris pada Validasi I

BORANG UJI SENSORIS VALIDASI I

Nama penguji : Dr. Ir. Sugiyono, M. Kes
Tanggal : 28 februari 2017
Nama produk : Snack Bar Ubi Ungu

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|---------------|
| Warna | |
| Aroma | |
| Tekstur | |
| Rasa | |

....., 2017

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi II)

Nama penguji : Sutriyati Purwanti, Dra. M. Si
 Tanggal : 23 Maret 2017
 Nama produk : Serabi Visto

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|--------------------------|
| Warna | → bague |
| Aroma | → Ciep enak / aroma ubi |
| Tekstur | baik |
| Rasa | → garam sedikit diburang |

Santan dibuat agak cair & yg terlalu kental
 Yogyakarta 23 Maret 2017

(.....)
 (.....)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi II)

Nama penguji : Sutriyati Purwanti, Dra. M. Si
 Tanggal : 23 Maret 2017
 Nama produk : Snack Bars Visto

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|--|
| Warna | bagus |
| Aroma | vanilla / Ciep terasa / terhidup Colicel |
| Tekstur | baik |
| Rasa | enak |

Yogyakarta 23 Maret, 2017

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi II)

Nama penguji : Dr. Mutiara Nugraheni, STP, M. Si
 Tanggal : 23 Maret 2017
 Nama produk : Saerabi Visto

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|---------------|
| Warna | Batu |
| Aroma | Cium bau |
| Tekstur | Cium bau |
| Rasa | Batu |

penampiran = tigi sudah snack bar
 Yogyakarta 23 Maret 2017

Mutiara

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi II)

Nama penguji : Dr. Mutiara Nugraheni, STP, M. Si
 Tanggal : 23 Maret 2017
 Nama produk : Snack Bars Visto

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|--|
| Warna | Agak sedikit keasaman |
| Aroma | agak legu (dr panganan ubi) → diperbaiki |
| Tekstur | sedih baik |
| Rasa | Rasa sudah baik (agak legu) |

Yogyakarta 23 Maret 2017

Mutiara

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi II)

Nama penguji : Dr. Ir. Sugiyono, M. Kes
Tanggal : 23 Maret 2017
Nama produk : Snack Bars Visto

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|---------------|
| Warna | |
| Aroma | |
| Tekstur | |
| Rasa | |

Yogyakarta, 23 Maret, 2017

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Validasi II)

Nama penguji : Dr. Ir. Sugiyono, M. Kes
Tanggal : 23 Maret 2017
Nama produk : Serabi Visto

| Karakteristik | Hasil Praktik |
|---------------|---------------|
| Warna | |
| Aroma | |
| Tekstur | |
| Rasa | |

Yogyakarta, 23 Maret, 2017

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Panelis)

Nama penguji : Ayu B

Tanggal : 27 Maret 2017

Nama produk : Snack Bars Visto (violet sweet potato)

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 cukup disukai

Nilai 4 untuk disukai

Nilai 5 untuk sangat disukai

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

| Karakteristik | Nilai | Komentar |
|---------------|---|----------|
| Warna | 1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5 | |
| Aroma | 1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5 | |
| Tekstur | 1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5 | |
| Rasa | 1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 | |

....., 2017

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Panelis)

Nama penguji : Demara LE

Tanggal : 27 Maret 2017

Nama produk : Soerabi Visto (violet sweet potato)

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 cukup disukai

Nilai 4 untuk disukai

Nilai 5 untuk sangat disukai

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

| Karakteristik | Nilai | Komentar |
|---------------|---|----------|
| Warna | 1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5 | |
| Aroma | 1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5 | |
| Tekstur | 1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5 | |
| Rasa | 1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5 | |

....., 2017

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Panelis)

Nama penguji : Damaris L E

Tanggal : 27 Maret 2017

Nama produk : Snack Bars Visto (violet sweet potato)

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 cukup disukai

Nilai 4 untuk disukai

Nilai 5 untuk sangat disukai

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

| Karakteristik | Nilai | Komentar |
|---------------|------------|----------|
| Warna | 1 2 3 4 5X | |
| Aroma | 1 2 3 X 5 | |
| Tekstur | 1 2 3 X 5 | |
| Rasa | 1 2 3 X 5 | |

....., 2017

(.....)

BORANG UJI SENSORIS (Panelis)

Nama penguji : Nanda Faradilla

Tanggal : 27 Maret 2017

Nama produk : Soerabi Visto (violet sweet potato)

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 cukup disukai

Nilai 4 untuk disukai

Nilai 5 untuk sangat disukai

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

| Karakteristik | Nilai | Komentar |
|---------------|-----------|----------------------------------|
| Warna | 1 2 X 4 5 | |
| Aroma | 1 2 X 4 5 | |
| Tekstur | 1 2 X 4 5 | |
| Rasa | 1 X 3 4 5 | Rasa terlalu asin dan agak hampa |

....., 2017

(.....)