



ANEKA MASAKAN BERBAHAN DASAR SINGKONG

PROYEK AKHIR

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



Disusun Oleh :
Faras Nurlitasari
08512131008

PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2011

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul “Aneka Masakan Berbahan Dasar Singkong” ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, 8 Agustus 2011

Dosen Pembimbing,

Minta Harsana, M.sc
NIP. 19690314 200501 1 001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek Akhir yang berjudul “Aneka Masakan Berbahan Dasar Singkong” ini telah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 8 Agustus 2011 dan dinyatakan telah memenuhi syarat guna memperoleh gelar Ahli Madya.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1. Minta Harsana,M.Sc	Ketua Penguji
2. Badraningsih L,M.Kes	Sekretaris Penguji
3. Fitri Rahmawati S,Pd.M.P	Penguji Utama

Yogyakarta, Agustus 2011
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,

Dr. Moch. Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Faras Nurlitasari
NIM : 08512131008
Program Studi : Teknik Boga DIII R
Judul Proyek Akhir :

“Aneka Masakan Berbahan Dasar Singkong”

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

Yogyakarta, Agustus 2011
Yang Menyatakan,

Faras Nurlitasari
NIM. 08512131008

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

*Raihlah ilmu, dan untuk meraih ilmu belajarlah
untuk tenang dan sabar.*

~ Khalifah 'Umar ~

*Tidak ada kebaikan ibadah yang tidak ada ilmunya dan tidak ada
kebaikan ilmu yang tidak difahami dan tidak ada kebaikan bacaan
kalau tidak ada perhatian untuknya.*

~ Sayidina Ali Karamallahu Wajhah~

PERSEMBAHAN

Karya ini dengan penuh rasa syukur ku persembahkan untuk:

- 1. Ayah, Ibunda dan Kedua Kakak Tercinta*
- 2. Almamater Teknik Tata Boga*
- 3. Nusa Bangsa dan Agama*

ANEKA MASAKAN BERBAHAN DASAR SINGKONG

Oleh:
Faras Nurlitasari
08512131008

ABSTRAK

Proyek Akhir ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui formula yang tepat pada masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, kue putri mandi isi buah-buahan, 2) Mengetahui teknik olah yang tepat pada masakan nusantara dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, kue putri mandi isi buah-buahan, 3) Mengetahui teknik penyajian pada masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, kue putri mandi isi buah-buahan, 4) Mengetahui sosialisasi produk kepada masyarakat terhadap masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, kue putri mandi isi buah-buahan.

Tempat penelitian di laboratorium Prodi Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Waktu Penelitian pada tanggal 5 Maret-24 Juni 2011. Metode yang digunakan dalam penelitian ini melalui beberapa tahap yaitu, 1) Analisis resep asli, 2) Desain pengembangan, 3) Uji coba resep I, 4) Validasi resep I, 5) Uji coba resep II, 6) Validasi resep II, 7) Sosialisasi produk sehingga dapat mengenalkan masakan nusantara antara lain dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, kue putri mandi isi buah-buahan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Formula yang tepat pada dadar gulung singkong isi daging yaitu dengan perbandingan 100% menggunakan bahan singkong dengan hasil produk yang baik dilihat dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma. Nasi sawut dengan perbandingan 33,3% : 66,6% antara nasi putih dan singkong sehingga produk nasi sawut memiliki tekstur padat. Daging ungkep singkong dengan perbandingan 16,6% daging sapi dan 83,3% singkong sehingga menghasilkan variasi daging ungkep baru yang menarik dilihat dari segi warna, rasa dan tekstur. Putri mandi isi buah-buahan dengan perbandingan 33,3% tepung ketan dan 66,6% singkong dapat diperoleh hasil yang baik dilihat dari segi warna, tekstur, rasa dan bentuk sangat sesuai, 2) Teknik olah yang digunakan dadar gulung isi daging dan nasi sawut adalah teknik olah *steaming*, dan daging ungkep singkong yaitu teknik *braising-sungkup*. Putri mandi isi buah-buahan yaitu teknik olah *boiling*, 3) Teknik penyajian masakan nusantara dengan menggunakan sistem *buffet* menghadirkan semua masakan di atas alat hidang dari tanah liat (*grabah*) dan meja display menggunakan kain batik dan hiasan yang sesuai. Hasil total penilaian produk pada uji penilaian dalam sosialisasi produk oleh panelis, aspek penilaian meliputi uji organoleptik (rasa, warna, aroma, tekstur), penyajian, dan kesan keseluruhan dadar gulung singkong isi daging dengan nilai total yaitu **79,8**, daging ungkep singkong dengan nilai total yaitu **81**, nasi sawut dengan nilai total yaitu **81,6**, dan putri mandi isi buah-buahan dengan nilai total yaitu **83**. dengan demikian dapat diambil kesimpulan bahwa produk – produk diatas sudah layak untuk disosialisasikan pada masyarakat luas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan karunia yang diberikan-Nya, sehingga penulisan tugas akhir ini dapat berjalan lancar dan tanpa hambatan sampai selesainya tugas akhir ini. Tidak lupa sholawat serta salam selalu terucap kepada Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan banyak tauladan dalam menjalani kehidupan ini.

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak baik moril maupun materiil. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan fasilitas sehingga melancarkan studi saya.
2. Dr. Sri Wening selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan bantuan dalam melancarkan studi saya.
3. Sri Palupi M,Pd selaku Ketua Program Studi Teknik Boga yang telah memberikan bantuan dalam melancarkan studi saya.
4. Minta Harsana M,Sc selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan bimbingan serta arahan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Fitri Rahmawati S,Pd.M.P selaku Dosen Penguji Proyek Akhir yang telah memberikan bimbingan serta arahan dalam penyusunan Laporan Proyek Akhir ini.
6. Badraningsih Lastariwati M.kes selaku Dosen Sekertaris yang telah memberikan bimbingan serta arahan dalam penyusunan Laporan Proyek Akhir ini.
7. Andian Ari Anggraeni M,Sc selaku Penasihat Akademik yang telah memberikan dukungan dan bantuannya.

8. Ayah, Ibu, Kakak Tifa Devianti dan Yuslina Nisya Dewi yang telah memberikan do'a, dorongan maupun nasehat dalam menjalani kehidupan ini.
9. Teman terdekatku Eric Hendriko yang telah membantu dan memberi semangat untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat untuk menambah informasi mengenai masakan Nusantara yang penuh aneka ragam untuk lebih dapat dikembangkan.

Penulisan Laporan Proyek Akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu diharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak untuk lebih menyempurnakan Laporan Proyek Akhir ini. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Agustus 2011

Faras Nurlitasari

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah.....	8
E. Tujuan.....	9
F. Manfaat.....	10
BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Masakan Nusantara dan Analisis Bahan.....	11

B. Kajian Produk dan Fungsi Bahan.....	20
C. Kajian Teknik Olah.....	32
D. Kajian Karakteristik Produk.....	41
E. Kerangka Berfikir.....	42
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Pembuatan Produk.....	45
B. Bahan dan Alat Pembuatan Produk.....	45
C. Tahapan Penelitian dan Pengembangan Produk (R&D).....	48
D. Rencana Penyajian.....	52
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk dan Hasil Pengembangan Produk.....	53
B. Hasil Uji Coba Produk	
1. Hasil Formula.....	55
2. Hasil Pameran Produk.....	71
C. Teknik Penyajian Produk.....	71
D. Hasil Penilaian Produk.....	72
E. Hasil Analisis Data.....	73
F. Pembahasan.....	75
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. SIMPULAN.....	79
B. SARAN.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	82
LAMPIRAN.....	84

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1. Proses Pembuatan Purre Singkong	20
Gambar 2. Alur Proses Pembuatan Dadar Gulung	34
Gambar 3. Alur Proses Pembuatan Gehuk.....	35
Gambar 4. Alur Proses Pembuatan Nasi	36
Gambar 5. Alur Proses Pembuatan Daging Ungkep	38
Gambar 6. Alur Proses Pembuatan Kue Putri mandi	40
Gambar 7. Kerangka Berfikir.....	44
Gambar 8. Alur Proses Penelitian dan Pengembangan Produk (R&D)	49
Gambar 9. Lay Out Meja Hidang Proyek Akhir	52
Gambar 10. Proses Pembuatan Dadar Gulung Singkong Isi Daging	60
Gambar 11. Proses Pembuatan Nasi Sawut	62
Gambar 12. Proses Pembuatan Daging Ungkep Singkong	66
Gambar 13. Proses Pembuatan Kue Putri Mandi Isi Buah-buahan	70
Gambar 14. Hasil Pameran Proyek Akhir	71
Gambar 15. Foto Lay Out Produk	72
Gambar 16. Grafik Hasil Total Penilaian	75

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1. Komposisi Kimia Umbi Ubi Kayu Per 100 Gram Bahan	18
Tabel 2. Resep Dasar Dadar Gulung.....	21
Tabel 3. Resep Dasar Nasi Putih.....	23
Tabel 4. Resep Dasar Daging Ungkep.	25
Tabel 5. Resep Dasar Putri Mandi	29
Tabel 6. Karakteristik Hasil Produk dari Dadar Gulung Singkong	41
Tabel 7. Karakteristik Hasil Produk dari Nasi putih	41
Tabel 8. Karakteristik Hasil Produk dari Daging Ungkep	41
Tabel 9. Karakteristik Hasil Produk dari Kue Putri Mandi	41
Tabel 10. Bahan Pembuatan Dadar Gulung.....	46
Tabel 11. Bahan Pembuatan Nasi putih	46
Tabel 12. Bahan Pembuatan Daging Ungkep..	46
Tabel 13. Bahan Pembuatan Kue Putri Mandi	47
Tabel 14. Alat-alat Dalam Proses Pembuatan Produk.	48
Tabel 15. Borang Penilaian Produk	51
Tabel 16. Kategori Penilaian	51
Tabel 17. Formula Pembuatan Dadar Gulung Isi Sosis Uji Coba1.	56
Tabel 18. Penilaian Dosen.....	57
Tabel 19. Formula Pembuatan Dadar Gulung Isi Daging Uji Coba2.	57
Tabel 20. Penilaian Dosen.....	58

Tabel 21. Formula Pembuatan Nasi Sawut Uji Coba 1.	60
Tabel 22. Penilaian Dosen.....	61
Tabel 23. Formula Pembuatan Nasi Sawut Uji Coba 2.	61
Tabel 24. Penilaian Dosen.....	61
Tabel 25. Formula Pembuatan Daging Ungkep Singkong Uji Coba 1.....	63
Tabel 26. Penilaian Dosen.....	63
Tabel 27. Formula Pembuatan Daging Ungkep Singkong Uji Coba 2.....	64
Tabel 28. Penilaian Dosen.....	64
Tabel 29. Formula Pembuatan Kue Putri Mandi Isi Buah-buahan Uji Coba 1.....	67
Tabel 30. Penilaian Dosen.....	67
Tabel 31. Formula Pembuatan Kue Putri Mandi Isi Buah-buahan Uji Coba 2.....	68
Tabel 32. Penilaian Dosen.....	69
Tabel 33. Penilaian Produk Dadar Gulung Isi Daging	73
Tabel 34. Penilaian Produk Nasi Sawut.....	73
Tabel 35. Penilaian Produk Daging Ungkep Singkong	74
Tabel 36. Penilaian Produk Kue Putri Mandi Isi Buah-buahan.....	74

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1. Borang Hasil Penilaian Produk Panelis I.....	86
Lampiran 2. Borang Hasil Penilaian Produk Panelis II.	87
Lampiran 3. Borang Hasil Penilaian Produk Panelis III.....	88
Lampiran 4. Borang Hasil Penilaian Produk Panelis IV	90
Lampiran 5. Borang Hasil Penilaian Produk Panelis V.....	91

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia tanaman singkong sebagai komoditas pangan belum terlalu banyak diminati setaraf dengan tanaman padi dan jagung. Singkong memang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat di Indonesia, karena sejak puluhan tahun yang lalu masyarakat Indonesia telah mengonsumsi umbi-umbian sebagai bahan pangan. Singkong memiliki kandungan karbohidrat, kalori, protein, mineral yang tinggi yang dapat menggenyangkan dan bisa dikonsumsi setiap hari (Pilus Lingga dkk, 1993: 37). Tetapi sumber karbohidrat, kalori, protein, mineral yang terdapat pada singkong belum begitu populer di kalangan atas, karena selama ini tingkat konsumsi singkong sangat kurang diminati dan hanya dimanfaatkan untuk bahan baku masyarakat kecil dan pakan ternak. Meningkatnya bahan pangan pokok beras dan jagung mendorong masyarakat untuk mencari alternative bahan makanan pokok lain yang nilai jualnya rendah dan kesediaan yang memadai.

Di Indonesia tanaman singkong (*manihot esculenta*) merupakan salah satu umbi-umbian yang cukup potensial dalam pertumbuhannya. Ubi kayu atau ketela pohon alias singkong adalah tiga sebutan yang berbeda namun maknanya sama. Menurut para sarjana botani, singkong tanaman berasal dari Brazil. Dari Brazil-lah singkong diperkirakan para ahli menyebar ke benua

Afrika, Madagaskar, India, Hindia Belanda, terus ke Tiongkok dan akhirnya berlabuh di Indonesia (Pilus Lingga dkk, 1993: 1).

Pada abad 17 singkong masuk kedalam kawasan Ambonia dan Maluku, dan sementara untuk kawasan Jawa menurut Junghua diperkirakan pada tahun 1938, tapi hanya sebatas tanaman pekarangan. Pada tahun 1852 singkong telah menjadi tanaman rakyat yang serba mudah didapat dan murah serta pengolahannya sebagai penganekaragaman menu rakyat. Oleh karena itu singkong merupakan tanaman yang melekat dengan rakyat. Singkong merupakan pohon tahunan tropika dan *subtropika* dari keluarga *euphorbiaceae*. Singkong merupakan umbi atau akar pohon yang panjang yang daging umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan.

Di Indonesia khususnya singkong merupakan bahan makanan komoditi pangan yang melimpah serta banyak sekali dijumpai di daerah pedesaan dengan harga yang relatif terjangkau. Oleh sebab itu untuk mengatasi penimbunan atau melimpahnya singkong pada masa panen dan untuk mencegah kerusakan singkong melalui reaksi *browning*, maka perlu adanya pencegahan dan penyimpanan singkong secara baik agar singkong dapat bertahan lama dan tidak terjadi penurunan mutu yang signifikan. Oleh karena itu dalam pemilihan dan penyimpanan singkong perlu ketelitian karena Singkong termasuk hasil pertanian yang mudah rusak. Singkong yang sudah dipanen tidak bisa tahan lama tanpa pengolahan tertentu atau langsung dipasarkan (Pilus Lingga dkk, 1993: 31).

Ada pun kelebihan singkong diantaranya adalah singkong dapat tumbuh dilahan yang kering dan kurang subur, daya tahan terhadap penyakit sangat tinggi, daun dan umbi dapat diolah menjadi aneka pengolahan makanan baik sebagai makanan utama pengganti beras maupun sebagai bahan tambahan bahan pangan (Pilus Lingga dkk, 1993: 37).

Beberapa tanaman ubi-ubian yang lain setaraf popularitasnya dengan singkong namun belum terlalu banyak diketahui oleh masyarakat luas. Yaitu seperti: ubi jalar, bengkuang, talas, kimpul, uwi-uwian, gayong, garut, dan suweg. Namun dari beberapa ubi-ubian diatas singkong merupakan ubi-ubian yang cukup lama telah dikenal dimasyarakat serta telah dijadikan bahan pangan lokal yang mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi produk makanan yang bervariasi dengan meningkatkan pengetahuan masyarakat akan pentingnya pangan sehat. Singkong bisa dimanfaatkan mulai dari umbi sampai daun sehingga singkong dapat dikonsumsi setiap hari. Ditinjau dari segi gizi, selain merupakan sumber karbohidrat dan kalori, singkong juga mengandung protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, serta vitamin B dan vitamin C (wikiberita.net/kesehatan/35084-cara-membuat-singkong-bergizi.html).

Singkong dahulu hanya dikenal dengan beberapa masakan olahan yang sederhana saja yaitu seperti: singkong rebus, kolak singkong, singkong goreng dll. Karena singkong dianggap bernilai sosial kurang dalam pengolahan dan pemanfaatan, kita dapat mengangkatnya dengan melakukan perubahan dengan cara pengolahannya dan pemanfaatannya. Misalnya, mengolah singkong

dengan pencampuran dan penganekaragaman bahan-bahan (diversifikasi pangan) yang lebih menarik dan bercita rasa yang lebih enak sesuai dengan citarasa masyarakat Indonesia khususnya yang memiliki cita rasa manis, pedas dan gurih. Singkong bisa diolah menjadi berbagai macam makanan mulai dari makanan tradisional sampai makanan yang bernilai ekonomis tinggi. Dengan adanya penganekaragaman pengolahan pangan melalui produk olahan singkong/umbi kayu diharapkan dapat menumbuhkan harga jual bahan baku singkong dimasyarakat yang selama ini banyak terabaikan karna kurangnya pemanfaatan pengolahan masakan terhadap singkong/umbi kayu. Serta dapat memberikan inovasi menu masakan dimasyarakat secara luas dan inovatif (Pilus Lingga dkk, 1993: 58).

Masakan nusantara memiliki cita rasa yang khas dan sesuai dengan selera masyarakat Indonesia. Setiap daerah Indonesia memiliki masakan khas yang sangat menarik selera. Sehingga berburu masakan khas sebuah daerah merupakan yang banyak dilakukan seseorang ketika datang kedaerah. Salah satu kekuatan masakan nusantara adalah dalam segi cita rasa. Ini terkait dengan kebiasaan masyarakat Indonesia yang selalu menggunakan rempah-rempah dan bumbu alami sebagai sebagian masakan.

Ada pun contoh masakan nusantara dari beberapa daerah di Indonesia meliputi: Aceh terkenal dengan masakan gule kepala ikan rambeu, mie aceh. Padang terkenal dengan masakan sate padang, dan rendang. Jakarta terkenal dengan masakan kerak telur, nasi uduk, soto betawi, kue bugis betawi. Bandung terkenal dengan masakan nasi jamblang, soto bandung. Semarang

terkenal dengan masakan bandeng presto, lumpia Semarang. Yogyakarta gudeg, bakpia, yangko dan kue mendhut/putri mandi. Solo terkenal dengan masakan nasi timlo, serabi solo dan tengleng. Magelang terkenal dengan makanan getuk, wajik, Jawa Timur terkenal dengan masakan rawon, rujak cingur, lontong balap dan daging ungkep. Bali terkenal dengan masakan ayam betutu, bandot dan nasi jingo. Kalimantan Selatan terkenal dengan soto banjar.

Dari sekian banyak aneka masakan khas nusantara peneliti hanya akan fokus pada produk dadar gulung, daging ungkep, nasi sawut, dan putri mandi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal singkong sebagai bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama. Hal ini dikarenakan produk dadar gulung, daging ungkep, nasi sawut, dan putri mandi memungkinkan untuk dapat dikembangkan sehingga produk dadar gulung, daging ungkep, nasi, dan putri mandi dapat lebih dikenal dan diminati oleh masyarakat secara luas. (http://id.wikipedia.org/wiki/Daftar_masakan_Indonesia)

Dadar gulung adalah kue yang terbuat dari tepung yang dicampur dengan air atau susu, kemudian adonan dituang kedalam *frying pan* menjadi kulit dadaran dan diisi dengan unti (kelapa parut yang dicampur dengan sisiran gula jawa). Dadar adonan dengan menggunakan minyak/mentega dengan menggunakan *frying pan* (<http://en.wikipedia.org/wiki/dadargulung>).

Nasi adalah makanan pokok masyarakat Indonesia yang terbuat dari beras yang direbus menggunakan air didalam panci sampai mendidih lalu dipindahkan menggunakan teknik *steaming* dikukus diatas tempat berlubang atau sebuah tempat tertutup diatas air yang sedang mendidih. Nasi biasa

dihidangkan dengan aneka lauk pauk dan sayuran. (Suwarti Mochantoyo dkk, 1997 : 52)

Daging ungkep adalah makanan khas Indonesia. Daging ungkep dibuat dari daging sapi. Pada umumnya daging ungkep dimasak dengan cara *braishing-sungkup*. Daging ungkep makanan yang diolah dalam kuah berwarna coklat pekat dan bumbu utama yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, kecap manis. Kecap manis adalah bahan paling penting dalam proses pembuatan daging ungkep karena berfungsi untuk menguatkan cita rasa. Daging ungkep biasa disajikan dengan nasi putih hangat (<http://id.wikipedia.org/wiki/dagingungkep>).

Kue Putri Mandi dikenal dengan nama kue Mendut, terbungkus daun dan terdiri dari saus kental, 2-3 bulatan berbeda warna, lalu dikukus kembali. Kue putri mandi sama seperti kue mendut dan klepon hanya saja ini variasi kue basah yang berbeda namun sama bahan utamanya (<http://inforesep.com/resep-kue-putri-mandi.html>).

Oleh karena itu peneliti akan mengembangkan produk masakan nusantara khususnya daerah Jawa Tengah dengan dadar gulung dan nasi, dari Yogyakarta yaitu kue putri mandi, dari daerah Jawa Timur daging ungkep dengan memanfaatkan bahan pangan lokal singkong sebagai bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama.

B. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang masalah tersebut, dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Tanaman singkong di Indonesia belum cukup optimal sebagai bahan komoditas pangan.
2. Singkong sebagai bahan lokal sumber karbohidrat belum diminati dan dilirik oleh kalangan atas.
3. Hasil produksi singkong yang melimpah pada saat panen, yang tidak dapat di simpan lama.
4. Mudah terjadi reaksi *browning* (pencoklatan) pada singkong.
5. Teknik olah yang digunakan pada pengolahan singkong masih sebatas teknik sederhana.
6. Singkong belum dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pada pengembangan produk masakan nusantara.
7. Kurangnya kesadaran masyarakat akan potensi singkong dalam pemanfaatan pengolahan produk terutama masakan nusantara.
8. Kurangnya inovasi pengembangan produk pada masakan nusantara.
9. Diperlukan formula baru yang inovatif sehingga dapat diperoleh produk pengembangan masakan nusantara yang menarik.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengembangkan, mengetahui teknik olah, teknik penyajian yang tepat dan sosialisasi produk

kepada masyarakat terhadap pengembangan produk masakan nusantara terutama pada masakan khas daerah Jawa Tengah, Yogyakarta dan Jawa Timur, yaitu dadar gulung, daging ungkep, nasi sawut, dan putri mandi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal singkong sebagai bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama berbentuk puree singkong.

D. Rumusan Masalah

Dari uraian diatas, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana menemukan formula yang tepat pada pengembangan masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, dan putri mandi isi buah-buahan?
2. Bagaimana menemukan teknik olah yang tepat pada masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, dan putri mandi isi buah-buahan?
3. Bagaimana teknik penyajian yang tepat pada masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, dan putri mandi isi buah-buahan?
4. Bagaimana sosialisasi produk pada masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, dan putri mandi isi buah-buahan kepada masyarakat?

E. Tujuan

Berdasarkan judul Proyek Akhir yang diambil bertujuan antara lain:

1. Tujuan umum:

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengembangkan, mengetahui teknik olah, teknik penyajian yang tepat dan sosialisasi produk kepada masyarakat terhadap pengembangan produk masakan nusantara terutama pada masakan khas daerah Jawa Tengah, Yogyakarta dan Jawa Timur, yaitu dadar gulung, daging ungkep, nasi sawut, dan putri mandi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal singkong sebagai bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama berbentuk puree singkong.

2. Tujuan khusus:

- a. Mengetahui formula yang tepat pada pengembangan masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, dan kue putri mandi isi buah-buahan.
- b. Mengetahui teknik olah yang tepat pada masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, dan kue putri mandi isi buah-buahan.
- c. Mengetahui teknik penyajian yang tepat pada masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, dan kue putri mandi isi buah-buahan.
- d. Mengetahui sosialisasi produk pada masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, dan kue putri mandi isi buah-buahan kepada masyarakat.

F. Manfaat

Manfaat dari penyusunan proyek akhir yang berjudul “Pengembangan Dadar Gulung Isi Daging, Daging Ungkep Singkong dengan Nasi Sawut, Kue Putri Mandi Isi Buah-buahan” antara lain:

1. Dapat mengenalkan pada masyarakat mengenai masakan nusantara yang memanfaatkan bahan pangan lokal singkong sebagai bahan utama dan bahan substitusi.
2. Dapat meningkatkan harga jual singkong dengan adanya inovasi produk baru sehingga menambah ketertarikan masyarakat terhadap bahan pangan lokal.
3. Dapat meningkatkan kreativitas mahasiswa untuk mengembangkan produk baru yang lebih atraktif dan inovatif.
4. Dapat memberikan informasi baru kepada masyarakat mengenai pengolahan dan kandungan gizi pada singkong menjadi produk yang lebih baik lagi.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Masakan Nusantara dan Analisis Bahan

1. Masakan Nusantara

Masakan Nusantara mencerminkan berbagai keanekaragaman masyarakat yang menghuni sekitar 6.000 pulau yang membentuk negara Indonesia. Masakan Indonesia tercermin pada keanekaragaman masakan regional yang dipengaruhi secara lokal oleh Kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing. Sepanjang sejarah Indonesia telah terlibat dalam perdagangan dan sumber daya alamnya. Teknik memasak dan bahan makanan asli Indonesia berkembang dan kemudian dipengaruhi oleh seni kuliner India, Timur Tengah, China, dan akhirnya Eropa. Para pedagang Spanyol dan Portugis membawa berbagai bahan makanan dari benua Amerika jauh sebelum Belanda berhasil menguasai Indonesia. Pulau Maluku yang termahsyur sebagai "Kepulauan Rempah-rempah", juga menyumbangkan tanaman rempah asli Indonesia.

Masakan nusantara memiliki cita rasa yang khas dan sesuai dengan selera masyarakat Indonesia. Setiap daerah Indonesia memiliki masakan khas yang sangat menarik selera. Sehingga berburu masakan khas sebuah daerah merupakan yang banyak dilakukan seseorang ketika datang kebeberapa daerah. Salah satu kekuatan masakan nusantara adalah dalam segi cita rasa. Ini terkait dengan kebiasaan masyarakat Indonesia yang

selalu menggunakan rempah-rempah dan bumbu alami sebagai sebagian masakan.

Ada pun contoh masakan nusantara dari beberapa daerah di Indonesia meliputi: Aceh terkenal dengan masakan gule kepala ikan rambeu, mie aceh. Padang terkenal dengan masakan sate padang, dan rendang. Jakarta terkenal dengan masakan kerak telur, nasi uduk, soto betawi, kue bugis betawi. Bandung terkenal dengan masakan nasi jamblang, soto bandung. Semarang terkenal dengan masakan bandeng presto, lumpia Semarang. Yogyakarta gudeg, , bakpia, yangko dan kue mendhut/putri mandi. Solo terkenal dengan masakan nasi timlo, serabi Solo dan tengleng. Magelang terkenal dengan makanan getuk, wajik, Jawa Timur terkenal dengan masakan rawon, rujak cingur, lontong balap dan daging ungkep. Bali terkenal dengan masakan ayam betutu, bandot dan nasi jingo. Kalimantan Selatan terkenal dengan soto banjar.

Dari sekian banyak aneka masakan khas nusantara peneliti hanya akan fokus pada produk dadar gulung, daging ungkep, nasi sawut, dan putri mandi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal singkong sebagai bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama. Hal ini dikarenakan produk dadar gulung, daging ungkep, nasi sawut, dan putri mandi memungkinkan untuk dapat dikembangkan sehingga produk dadar gulung, daging ungkep, nasi, dan putri mandi dapat lebih dikenal dan diminati oleh masyarakat luas (http://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Indonesia). Lebih jelas mengenai produk yang akan

dikembangkan perlu kita ketahui pengertian dan karakter produk yang akan dikembangkan menjadi produk baru.

Dadar gulung adalah kue yang terbuat dari tepung yang dicampur dengan air atau susu, kemudian adonan dituang kedalam frying pan menjadi kulit dadaran dan diisi dengan unti (kelapa parut yang dicampur dengan sisiran gula jawa). Dadar adonan dengan menggunakan minyak/mentega. Teknik olah pada dadar gulung yaitu menggunakan teknik *sauteing* (<http://an.wikipedia.org/wiki/dadargulung>).

Nasi adalah makanan pokok masyarakat Indonesia yang terbuat dari beras yang direbus menggunakan air didalam panci sampai mendidih lalu dipindahkan menggunakan teknik *steaming* dikukus diatas tempat berlubang atau sebuah tempat tertutup diatas air yang sedang mendidih. Nasi biasa dihidangkan dengan aneka lauk pauk dan sayuran (Suwarti Mochantoyo dkk, 1997 : 52).

Daging ungkep adalah makanan khas Indonesia. Daging ungkep dibuat dari daging sapi. Pada umumnya daging ungkep dimasak dengan cara *simmer*. Daging ungkep makanan yang diolah dalam kuah berwarna coklat pekat dan bumbu utama yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, kecap manis. Kecap manis adalah bahan paling penting dalam proses pembuatan daging ungkep karena berfungsi untuk menguatkan cita rasa. Daging ungkep biasa disajikan dengan nasi putih hangat (http://id.wikipedia.org/wiki/daging_ungkep).

Kue Putri Mandi dikenal dengan nama kue Mendut, terbungkus daun dan terdiri dari saus kental, 2-3 bulatan berbeda warna, lalu dikukus kembali. Kue putri mandi sama seperti kue mendut dan klepon hanya saja ini variasi kue basah yang berbeda namun sama bahan utamanya (<http://inforesep.com/resep-kue-putri-mandi.html>).

Oleh karena itu peneliti akan mengembangkan produk masakan nusantara khususnya daerah Jawa Tengah dengan dadar gulung dan nasi, dari Yogyakarta yaitu kue putri mandi, dari daerah Jawa Timur daging ungkep dengan memanfaatkan bahan pangan lokal singkong sebagai bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama.

2. Singkong (*manihot esculenta*)

Seperti anda ketahui di Indonesia tanaman singkong (*manihot esculenta*) merupakan salah satu umbi-umbian yang cukup potensial dalam pertumbuhannya. Ubi kayu atau ketela pohon alias singkong adalah tiga sebutan yang berbeda namun maknanya sama. Menurut para sarjana botani, singkong tanaman berasal dari Brazil. Dari Brazil-lah singkong diperkirakan para ahli menyebarkan ke benua Afrika, Madagaskar, India, Hindia Belanda, terus ke Tiongkok dan akhirnya berlabuh di Indonesia (Pilus Lingga dkk, 1993: 1).

Pada abad 17 singkong masuk ke dalam kawasan Ambonia dan Maluku, dan sementara untuk kawasan Jawa menurut Junghua diperkirakan pada tahun 1938, tapi hanya sebatas tanaman pekarangan saja. Sedangkan pada tahun 1852 singkong telah menjadi tanaman rakyat

yang serba mudah didapat dan murah serta pengolahannya sebagai penganekaragaman menu rakyat. Oleh karena itu singkong merupakan tanaman yang melekat dengan rakyat. Singkong yang dikenal dengan umbi kayu merupakan pohon tahunan tropika dan *subtropika* dari keluarga *euphorbiaceae*. Singkong merupakan umbi atau akar pohon yang panjang yang daging umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Klasifikasi tanaman ubi kayu sebagai berikut:

Kingdom	: <i>Plantae</i> (tumbuh – tumbuhan)
Divisi	: <i>Spermatophyta</i> (tumbuhan berbiji)
Subdivisi	: <i>Angiospermae</i> (berbiji tertutup)
Kelas	: <i>Dicotyledonae</i> (biji berkeping dua)
Ordo	: <i>Euphorbiales</i>
Famili	: <i>Euphorbiaceae</i>
Genus	: <i>Manihot</i>
Spesies	: <i>Manihot esculenta Crantz</i>

Singkong termasuk hasil pertanian yang mudah rusak. Singkong yang sudah dipanen tidak bisa tahan lama tanpa pengolahan tertentu atau langsung dipasarkan. Disimpan selama 24 jam singkong bisa menurunkan mutu, oleh karena itu untuk memperpanjang daya tahan singkong dalam bentuk utuh bisa dilakukan dengan 2 cara yaitu:

- a. Cara penyimpanan dalam tanah yaitu:
 1. Dengan pengambilan singkong pada saat panen harus utuh dengan meyertakan sedikit batangnya. Selain itu hindari jangan sampai terkena sinar matahari langsung agar tidak kering. Maka panen dilakukan pada pagi atau sore hari.
 2. Setelah singkong dicabut, umbi dipetik atau dipotong pangkalnya dengan pisau, dan jangan sampai terluka.

- 1) Tahap selanjutnya adalah menyediakan lubang sesuai dengan jumlah singkong yang akan disimpan. Dalam hal ini lubang tak perlu terlalu dalam.
 - 2) Tahap terakhir adalah menyimpan singkong dalam lubang secara vertikal dan horizontal.
- b. Cara penyimpanan dalam sekam lembab yaitu:
- 1) Siapkan kotak berkerangka kayu dengan alas dan dinding yang terbuat dari belahan kayu. Sisi bagian dalam kotak dilapisi lembaran plastik dan tiap sisi diberi lubang agar bisa mengeluarkan udara panas.
 - 2) Rendam sekam dengan air bersih semalam. Jumlah sekam kering diperlukan sebanyak 15- 25 persen dari bobot singkong yang akan disimpan.
 - 3) Setelah direndam singkong diletakkan diatas bilik bambu, lalu diangin-anginkan ditempat yang teduh selama 3-4 jam.
 - 4) Alasi kotak dengan menggunakan sekam lembab setebal 2 cm lalu susun singkong lagi. Begitu seterusnya sampai kotak penuh. Lalu bagian atas tutup dengan menggunakan sekam yang basah.
 - 5) Tutup dengan plastik, agar dan disimpan dalam gudang atau yang cukup pertukaran udara (Pilus Lingga dkk, 1993 : 35).

Singkong yang disimpan dengan cara ini, kalau kemudian dikupas dan direbus, rasanya akan lebih manis dibanding singkong yang baru dipanen namun masih juga ada kelemahan dari penyimpanan ini yaitu akan munculnya akar umbi baru pada masa penyimpanan 90 hari.

Singkong mulai dari umbi, batang dan daun umumnya mengandung racun asam biru (HCN). Dari hasil penelitian kulit singkong lebih banyak mengandung racun asam biru dibanding daging umbi 3-5 kali lebih besar. Pada jenis singkong yang umbinya tergolong lebih manis, kandungan kandungan racun asam biru pada kulitnya lebih rendah. Jadi untuk lebih mudahnya, antara singkong banyak racun bisa dibedakan melalui rasanya (Pilus Lingga dkk, 1993 : 7).

Singkong yang mempunyai rasa manis, kandungan racun asam biru rendah sedangkan yang rasanya pahit kandungan racun asam birunya lebih banyak. Namun kandungan asam biru dari singkong tidaklah tetap. Umumnya kandungan asam biru akan meningkat apa bila pertumbuhan singkong pada musim kemarau yang panjang.

Dan ada pun kelebihan singkong diantaranya adalah singkong dapat tumbuh dilahan yang kering dan kurang subur, daya tahan terhadap penyakit sangat tinggi, daun dan umbi dapat diolah menjadi aneka pengolahan makanan baik sebagai makanan utama pengganti beras maupun sebagai bahan tambahan. Singkong memiliki kandungan karbohidrat dan kalori yang tinggi yang dapat mengenyangkan dan bisa dikonsumsi setiap hari. Ditinjau dari segi gizi, selain merupakan sumber karbohidrat dan kalori, singkong juga mengandung protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, serta vitamin B dan vitamin C (wikiberita.net/kesehatan/35084-cara-membuat-singkong-bergizi.html).

Singkong memiliki warna umbi putih dan kuning. Ubi kayu putih dan ubi kayu kuning memiliki kandungan gizi hampir sama. Hal ini dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Komposisi Kimia Umbi Ubi Kayu Per 100 Gram Bahan

No.	Komponen	Ubi kayu Putih	Ubi Kayu Kuning
1	Kalori (kal)	146 kal	157 kal
2	Protein (gram)	1,2 gr	0,8 gr
3	Lemak (gram)	0,3 gr	0,3 gr
4	Karbohidrat (gram)	34,7 gr	37,9 gr
5	Kalsium (Mg)	33 mg	33 mg
6	Fosfor (Mg)	40 mg	40 mg
7	Besi (Mg)	0,7 mg	0,7 mg
8	Vitamin A (SI)	0 si	38,5 si
9	Vitamin B (Mg)	0,06 mg	0,06 mg
10	Vitamin C (Mg)	30 mg	30 mg
11	Air (gram)	62,5 gram	60 gram

Sumber : Direktorat Gizi Depkes RI. 1981.

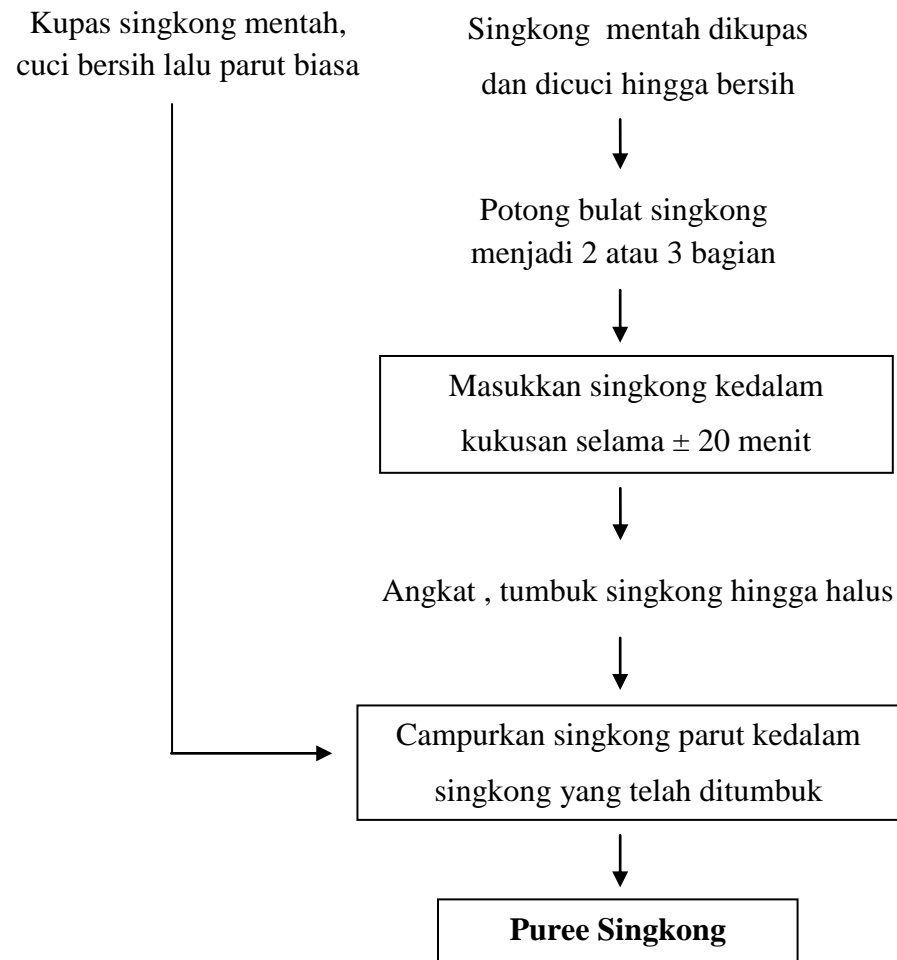
Cara memilih dan mengolah singkong bisa dilakukan dengan beberapa cara yaitu:

- a. Kupas kulit singkong dan lihat warnanya konon warna kuning keputihan itu lebih baik.
- b. Patahkan sedikit ujungnya, kalau ada bagian yang membiru sebaiknya jangan dipilih. Singkong yang telah lama disimpan memang cenderung mengeluarkan noda biru atau hitam yang diakibatkan *enzim poliphenolase* yang bersifat racun.
- c. Bila kulit yang ada pada singkong tanahnya belum kering berarti singkong masih baru, dan tidak ada noda.
- d. Saat diolah singkong harus dicuci bersih untuk menghilangkan tanah yang menempel diumbi singkong.

- e. Cuci bersih singkong supaya bersih. Apabila belum ingin diolah rendam singkong terlebih dahulu agar warnanya tidak berubah. Singkong mempunyai tekstur yang cukup keras sehingga apabila akan diubah menjadi suatu makanan mesti diolah terlebih dahulu seperti dikukus atau diparut.
- f. Untuk penghalusan singkong sebaiknya dilakukan ketika masih panas.
(<http://www.lautanindonesia.com/serbarasa/artikel/in-topic/singkong/>)

Singkong yang digunakan sebagai bahan substitusi pada bahan utama terlebih dahulu dijadikan puree singkong sehingga mempermudah dalam penggunaannya. Puree singkong merupakan proses penghalusan dengan bahan tambahan singkong yang telah diparut halus. Adapun proses pembuatan puree singkong sebagai berikut:

1. Kupas singkong lalu cuci hingga bersih. potong singkong menjadi 2 atau 3 bagian. masukan kedalam risopan (kukusan) selama \pm 45 menit tunggu hingga matang (empuk).
2. Ambil sedikit singkong mentah yang telah dikupas, lalu parut singkong seperti biasa. Sisihkan.
3. Setelah singkong matang angkat dan tumbuk singkong hingga halus, lalu campurkan parutan singkong mentah kedalam singkong yang telah ditumbuk. Campur hingga rata (menyatu).
4. Sajikan puree singkong.



Gambar 1. Proses Pembuatan Purre Singkong

B. Kajian Produk dan Fungsi Bahan

1. Dadar Gulung

a. Konsep produk

- 1) Dadar gulung adalah kue yang terbuat dari tepung yang dicampur dengan air atau susu, kemudian adonan dituang keatas *frying pan* menjadi kulit dadaran dan diisi dengan unti (kelapa parut yang dicampur dengan sisiran gula jawa). Tuang adonan

dadar gulung keatas *frying pan* dengan menggunakan minyak/mentega (<http://en.wikipedia.org/wiki/dadargulung>).

- 2) Getuk (bahasa Jawa: gethuk) adalah makanan ringan yang dibuat dengan bahan utama singkong. Pembuatan getuk dimulai dari perebusan bahan baku, setelah matang kemudian ditumbuk atau dihaluskan dengan cara digiling lalu diberi pemanis gula dan pewarna makanan. Getuk merupakan makanan yang mudah ditemui di Jawa Tengah dan Jawa Timur. (http://id.wikipedia.org/wiki/Getuk_goreng). Dadar gulung berfungsi sebagai hidangan pembuka *appetizer*.

Tabel 2. Resep Dasar Dadar Gulung

Bahan	Jumlah	Presentase
Tepung terigu	150 gr	100%
Santan	200 ml	133%
Telur	1 btr	33%
Mentega	2 sdm	6,6%
Unti kelapa:		
Kelapa parut	100 gr	66%
Gula jawa	100 gr	66%
Garam	Sck	-

Sumber: Surtinah dkk, 2010 : 24

b. Kajian bahan dan Fungsi Bahan

Dadar gulung adalah kue yang terbuat dari tepung yang dicampur dengan air atau susu, kemudian adonan dituang keatas *frying pan* menjadi kulit dadaran dan diisi dengan unti (kelapa parut yang dicampur dengan sisiran gula jawa). Tuang adonan dadar gulung keatas *frying pan* dengan menggunakan minyak/mentega (<http://en.wikipedia.org/wiki/dadargulung>).

Kajian bahan dasar yang diperlukan dalam pembuatan dadar gulung antara lain adalah:

- 1) Tepung terigu adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus atau sangat halus tergantung pemakaiannya (<http://id.wikipedia.org/wiki/Tepung>).
- 2) Mentega adalah sebagai bahan untuk meningkatkan cita rasa, membantu memberikan adonan yang lembut pada dadar gulug. (Siti Hamidah, 1996:118).
- 3) Garam digunakan walau dalam jumlah sedikit memiliki fungsi untuk melunakkan dan sebagai penetral rasa pada makanan, dan memberi aroma. Larutan garam kedalam bahan cair, sebelum bahan air ditambahkan kedalam adonan, tujuannya adalah agar aroma dapat tercampur merata kedalam adonan (Siti Hamidah, 1996 : 103).
- 4) Bahan cair
Bahan cair merupakan bahan yang penting dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat adonan dadar gulung. Bahan cair ini dapat berupa air, susu cair, telur, dan lain-lain. Fungsi bahan cair antara lain: melarutkan gula, berpengaruh pada kepadatan adonan, mengembangkan protein yang ada dalam tepung, memberi kontribusi dalam membentuk struktur adonan dadar gulung dan kelembaban (Siti Hamidah, 1996 : 45).

2. Nasi

a. Konsep Produk

Nasi adalah makanan pokok masyarakat Indonesia yang terbuat dari beras yang direbus menggunakan air didalam panci sampai mendidih lalu dipindahkan menggunakan teknik steaming dikukus diatas tempat berlubang atau sebuah tempat tertutup diatas air yang sedang mendidih. Nasi biasa dihidangkan dengan aneka lauk pauk dan sayuran. Nasi berfungsi sebagai hidangan *main course* yang disajikan bersama lauk.

(Sumber: Suwarti Mochantoyo dkk, 1997 : 52)

Tabel 3. Resep Dasar Nasi Putih

Bahan	Jumlah	Presentase
Beras	200 gr	100%
Air	200 ml	100%

Sumber: Suwarti Mochantoyo dkk, 1997 :52

b. Kajian bahan dan Fungsi Bahan

Nasi terbuat dari beras yang direbus menggunakan air didalam panci sampai mendidih lalu dipindahkan menggunakan teknik *steaming* dikukus diatas tempat berlubang atau sebuah tempat tertutup diatas air yang sedang mendidih. (Suwarti Mochantoyo,1997 : 53).

Kajian bahan dalam pembuatan nasi putih antara lain adalah:

1. Beras

Bahan makanan nabati sumber karbohidrat yang berasal dari padi-padian salah satu diantaranya adalah beras, yang sering

dipergunakan dalam susunan hidangan sehari-hari. Varietas padi-padian menentukan kualitas beras, yang dapat dikelompokkan dalam Varietas Unggul Nasional dan Varietas Unggul Baru. Dari beras berkualitas baik akan menghasilkan nasi yang enak. Beras tidak dapat disimpan terlalu lama karena akan berbau apek dan dimakan kutu beras atau ulat beras. Fungsi beras sebagai bahan makanan pokok sumber karbohidrat, sebagai bahan dalam pembuatan kue-kue atau sedap-sedapan dan pembuatan minuman. (Kusmiati, 1997: 16-17)

2. Air

Air bersih adalah salah satu jenis sumber daya berbasis air yang bermutu baik dan biasa dimanfaatkan oleh manusia untuk dikonsumsi atau dalam melakukan aktivitas mereka sehari-hari termasuk diantaranya adalah sanitasi. Di dalam proses memasak air digunakan untuk memasak hidangan. Untuk konsumsi air minum menurut departemen kesehatan, syarat-syarat air minum adalah tidak berasa, tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak mengandung logam berat. Walaupun air dari sumber alam dapat diminum oleh manusia, terdapat risiko bahwa air ini telah tercemar oleh bakteri (misalnya *Escherichia coli*) atau zat-zat berbahaya. Walaupun bakteri dapat dibunuh dengan memasak air hingga 100 °C, banyak zat berbahaya, terutama logam, tidak

dapat dihilangkan dengan cara seperti ini.

(http://id.wikipedia.org/wiki/Air_bersih).

3. Daging Ungkep

a. Konsep Produk

Daging ungkep adalah makanan khas Indonesia. Daging ungkep dibuat dari daging sapi. Pada umumnya daging ungkep dimasak dengan cara *braishing-sungkup*. Daging ungkep makanan yang diolah dalam kuah berwarna coklat pekat dan bumbu utama yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, kecap manis. Kecap manis adalah bahan paling penting dalam proses pembuatan daging ungkep karena berfungsi untuk menguatkan cita rasa. Daging ungkep biasa disajikan dengan nasi putih hangat (<http://id.wikipedia.org/wiki/dagingungkep>). Daging ungkep berfungsi sebagai hidangan pendamping *main course*.

Tabel 4. Resep Dasar Daging Ungkep

Bahan	Jumlah	Presentase
Daging sapi	250 gr	100%
Air	200 cc	80%
Bumbu Halus:		
Bawang merah	4 buah	-
Bawang putih	2 siung	-
Garam	Sckp	-
Merica	Sckp	-
Bumbu tambahan:		
Kecap manis	3 sdm	4%

Sumber: Bondan Suwitomo. 2010 : 48

b. Kajian bahan dan Fungsi Bahan

Daging ungkep adalah makanan khas Indonesia. Daging ungkep dibuat dari daging sapi. Pada umumnya daging ungkep dimasak dengan cara *braishing-sungkup*. Daging ungkep makanan yang diolah dalam kuah berwarna coklat pekat dan bumbu utama yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, kecap manis. Kecap manis adalah bahan paling penting dalam proses pembuatan daging ungkep karena berfungsi untuk menguatkan cita rasa.

Kajian bahan dalam pembuatan daging ungkep antara lain adalah:

1. Daging sapi

Daging sapi ialah daging yang mempunyai protein yang cukup tinggi dengan kandungan *asam amino esensial* yang lengkap, sehingga menjadi bahan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Oleh karena itu daging sapi digunakan sebagai bahan daging ungkep pilihlah daging yang segar masih ada darahnya dan memiliki warna yang cerah tidak pucat (http://id.wikipedia.org/wiki/daging_sapi).

2. Bumbu-bumbu basah

Bawang merah atau Brambang (*Allium cepa* L.) adalah nama tanaman dari familia *Alliaceae* dan nama dari umbi yang dihasilkan. Umbi dari tanaman bawang merah merupakan bahan utama bumbu dasar (<http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang>

merah). Bawang putih adalah nama tanaman dari *genus Allium* sekaligus nama dari umbi yang dihasilkan. Umbi dari tanaman bawang putih merupakan bahan utama untuk bumbu dasar masakan Indonesia. Bawang merah penuh dengan senyawa-senyawa sulfur, termasuk zat kimia yang disebut *alliin* yang membuat bawang putih mentah terasa getir atau angur. Bawang putih digunakan sebagai bumbu yang digunakan hampir di setiap makanan dan masakan Indonesia. Sebelum dipakai sebagai bumbu, bawang putih dihancurkan dengan ditekan dengan sisi pisau (dikeprek) sebelum dirajang halus dan ditumis di penggorengan dengan sedikit minyak goreng. Bawang putih bisa juga dihaluskan dengan berbagai jenis bahan bumbu yang lain. Bawang putih mempunyai khasiat sebagai *antibiotik* alami (http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih).

3. Air

Air bersih adalah salah satu jenis sumber daya berbasis air yang bermutu baik dan biasa dimanfaatkan oleh manusia untuk dikonsumsi atau dalam melakukan aktivitas mereka sehari-hari termasuk diantaranya adalah sanitasi. Di dalam proses memasak air digunakan untuk memasak hidangan. Untuk konsumsi air minum menurut departemen kesehatan, syarat-syarat air minum adalah tidak berasa, tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak mengandung logam berat. Walaupun air dari sumber alam dapat

diminum oleh manusia, terdapat risiko bahwa air ini telah tercemar oleh bakteri (misalnya *Escherichia coli*) atau zat-zat berbahaya. Walaupun bakteri dapat dibunuh dengan memasak air hingga 100 °C, banyak zat berbahaya, terutama logam, tidak dapat dihilangkan (http://id.wikipedia.org/wiki/Air_bersih).

4. Bumbu rempah

Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang beraroma atau berasa kuat yang digunakan dalam jumlah kecil di makanan sebagai pengawet atau penambah rasa dalam masakan. Rempah-rempah biasanya dibedakan dengan tanaman lain yang digunakan untuk tujuan yang mirip, seperti tanaman obat, sayuran beraroma, dan buah kering. Rempah-rempah merupakan barang dagangan paling berharga pada zaman prakolonial. Banyak rempah-rempah dulunya digunakan dalam pengobatan (<http://id.wikipedia.org/wiki/Rempah-rempah>).

5. Kecap manis

Kecap manis adalah bumbu dapur atau penyedap makanan yang berupa cairan berwarna hitam yang rasanya manis atau asin. Bahan utama pembuatan kecap umumnya adalah kedelai atau bahan dasar air kelapa yang pada umumnya berasa asin. Kecap manis biasanya kental dan terbuat dari kedelai, sementara kecap asin lebih cair dan terbuat dari kedelai dengan komposisi garam yang lebih banyak selain dari bahan kedelai atau kedelai hitam

maupun air kelapa, kecap dapat dibuat dari ampas padat pada pembuatan tahu (<http://id.wikipedia.org/wiki/kecap>).

4. Kue Putri Mandi

a. Konsep Produk

Di Jawa Tengah, kue putri mandi dikenal dengan nama kue Mendut, terbungkus daun dan terdiri dari saus kental, 2-3 bulatan berbeda warna, lalu dikukus kembali. Kue putri mandi sama seperti kue mendut dan klepon hanya saja ini variasi kue basah yang berbeda namun sama bahan utamanya (<http://inforesep.com/resep-kue-putri-mandi.html>). Kue putri mandi berfungsi sebagai hidangan penutup *dessert*. Berikut resep dasar kue putri mandi:

Table 5. Resep Dasar Kue Putri Mandi

Bahan	Jumlah	Persentase
Tepung ketan	150 gr	100%
Santan	200 ml	133%
Garam	Sck	-
Air	Sck	-
Pewarna makanan hijau dan merah	Sck	-
Isian:		
Kelapa ½ tua, dikupas, diparut memanjang	50 gr	50%
Gula merah diiris tipis	25 gr	25%
Air	50 cc	50%
Daun pandan	1 lbr	-
Garam	½ sdt	-
Saus Areh:		
Santan	100 cc	66%
Tepung maizena	1 sdt	10%
Garam	¼ sdt	-
Daun pandan	1 lembar	-
Gula pasir	2 sdm	-

Sumber: Surtinah dkk, 2010 : 35

b. Kajian bahan dan Fungsi Bahan

Kue putri mandi adalah kue yang dan terdiri dari saus kental dan terbagi menjadi 2-3 bulatan berbeda warna. Metode yang digunakan dalam pembuatan kue putri mandi dengan menggunakan panas basah (*moist heat cooking*) dilakukan dengan cara sebagai *boiling* adalah cara memasak dalam cairan yang sudah mendidih (100C°).

Kajian bahan dalam pembuatan kue putri mandi antara lain adalah:

1) Tepung ketan

Tepung ketan adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus atau sangat halus tergantung pemakaiannya. Tepung beras ketan berasal dari beras ketan yang digiling. Ketan hampir sepenuhnya didominasi oleh amilopektin sehingga sangat lekat, sementara beras pera memiliki kandungan *amilosa* melebihi 20% yang membuat butiran nasinya terpecah-pecah (tidak berlekatan) dan keras (<http://id.wikipedia.org/wiki/Beras>). Tepung ketan berfungsi sebagai bahan utama dalam pengolahan kue putri mandi.

2) Tepung Maizena

Tepung maizena adalah tepung yang berasal dari pengeringan jagung yang dihaluskan (<http://id.wikipedia.org/wiki/Tepung>).

3) Bahan cair

Bahan cair merupakan bahan yang penting dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat adonan kue putri mandi. Bahan cair ini dapat berupa air, susu cair, telur, dan lain-lain. Fungsi bahan cair antara lain: melarutkan gula, berpengaruh pada kepadatan adonan, mengembangkan protein yang ada dalam tepung, memberi kontribusi dalam membentuk struktur adonan pada kue mendhut dan kelembaban (Siti Hamidah, 1996).

4) Gula pasir

Gula merupakan sejenis pemanis yang telah digunakan oleh manusia sejak 2000 tahun dahulu untuk mengubah rasa dan sifat makanan dan minuman. Orang-orang yang bukan ahli sains menggunakan perkataan "gula" untuk bermaksud sukrosa atau sakarosa yang merupakan disakarida berhablur yang berwarna putih. Gula yang dibuat secara dagangan datang daripada pokok tebu atau pokok bibit gula. Dalam senarai ramuan, mana-mana satu perkataan yang berakhir dengan "osa" merupakan gula. Dalam istilah masakan, gula dikenal sebagai makanan yang memberikan rasa manis (<http://id.wikipedia.org/wiki/Gula>).

5) Pewarna Makanan

Warna adalah salah satu penampilan pertama yang menjadi sumber daya tarik utama bagi makanan. Secara umum bertujuan untuk membuat makanan terlihat menjadi segar dan menarik.

Tujuan ditambahkannya zat pewarna dalam makanan yaitu memberikan identitas pada makanan dan minuman, menutupi variasi warna alami, melindungi komoditas dari pudarnya warna akibat cahaya.

C. Kajian Teknik Olah

Pengetahuan dan penguasaan mengenai penggunaan teknik dasar pengolahan makanan adalah salah satu modal utama bagi para juru masak. Dengan penguasaan teknik dasar pengolahan makanan, seorang juru masak dapat mengolah berbagai macam masakan sesuai dengan bahan dasar yang ada sehingga dapat tercapai standar yang telah ditentukan.

Pemilihan teknik dasar pengolahan makanan disesuaikan dengan tekstur bahan dasar yang akan diolah. Misalnya, sayuran yang bertekstur lunak tidak mungkin dimasak di dalam oven untuk waktu yang cukup lama, karena kemungkinan besar bentuknya akan kurang baik dilihat akibat bentuknya yang menjadi hancur. Di bawah mengenai teknik olah yang akan digunakan :

1. Dadar Gulung

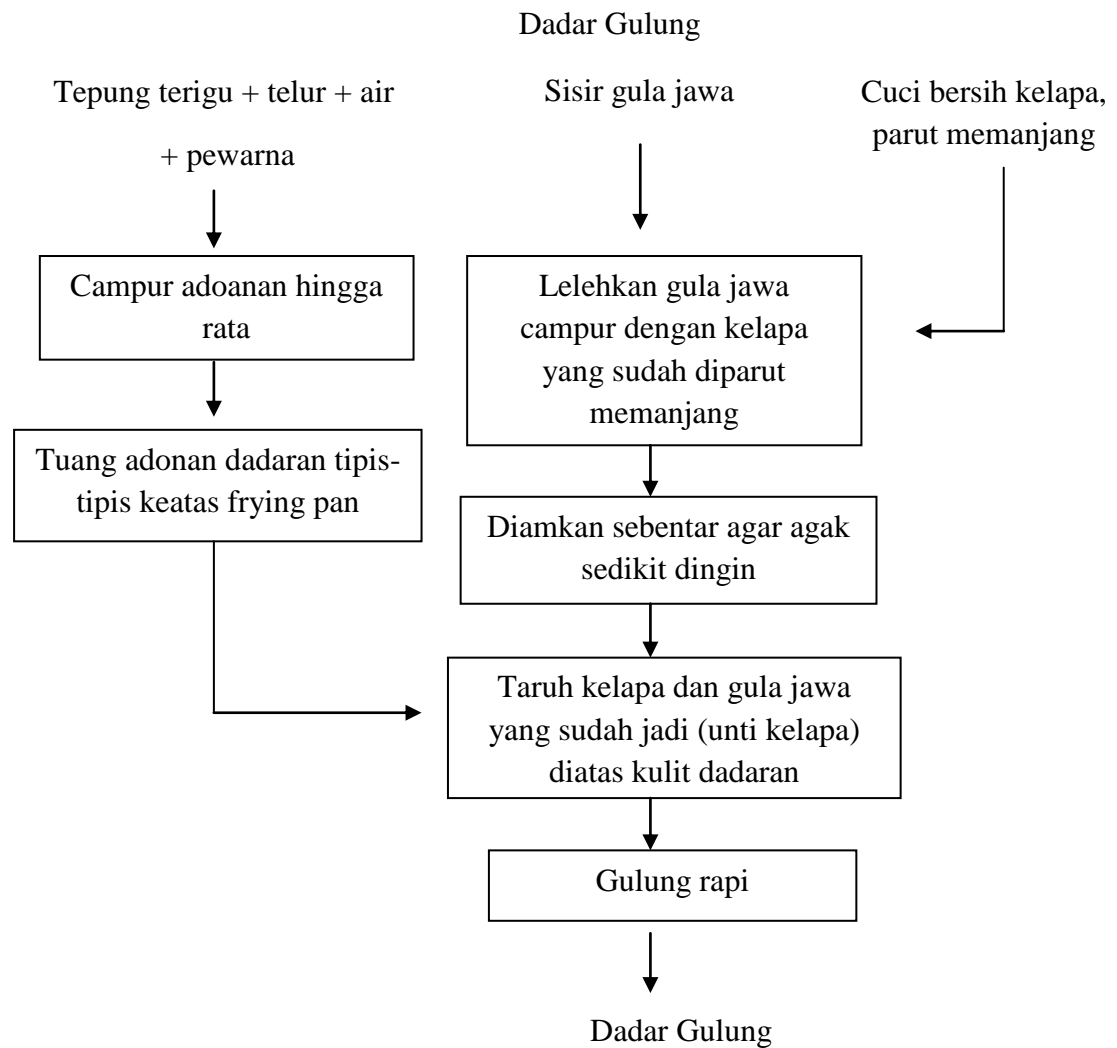
Dadar gulung adalah kue yang terbuat dari tepung yang dicampur dengan air atau susu, kemudian adonan dituang kedalam frying pan menjadi kulit dadaran dan diisi dengan unti (kelapa parut yang dicampur dengan sisiran gula jawa). Tuang adonan dadar gulung keatas

frying pan dengan menggunakan minyak/mentega (<http://en.wikipedia.org/wiki/dadargulung>).

Metode teknik olah pada pembuatan dadar gulung akan dikembangkan menjadi 2 teknik yaitu teknik olah dadar gulung dasar dengan menggunakan teknik *sauteing* adalah menumis dengan sedikit minyak dengan cara dilambatkan (Dra. Ny.Mardiati busono). Dan pada pembuatan getuk yaitu dengan menggunakan teknik *steaming* adalah memasak dengan uap panas atau mengukus (Suwarti Mochantoyo, 1997).

Ada pun cara pembuatan dadar gulung yaitu:

- a. Siapkan tepung terigu, telur, dan air. Campur jadi satu aduk hingga adonan rata dan agak sedikit cair (adonan mengalir). Masukkan sedikit pewarna hijau atau coklat menurut selera, aduk rata.
- b. Panaskan teflon dengan mengoleskan sedikit margarin agar tidak lengket. Tuang 1 sendok sayur adonan keatas teflon putar hingga menjadi adonan dadaran (kulit) tipis. Hingga adonan habis, lalu sisihkan.
- c. Kelapa muda parut memanjang dan sisir gula jawa. Lelehkan gula jawa yang telah disisir lalu masukan kelapa parut. Aduk hingga tercampur rata. Diamkan sebentar agar sedikit dingin. Jadilah unti kelapa.
- d. Ambil kulit dadaran lalu taruh ½ hingga 1 sendok teh unti kelapa yang telah jadi keatas dadaran, gulung dan lipat kulit dadaran antara samping kanan dan kiri kulit agar isi tidak jatuh. Gulung rapi.
- e. Sajikan dadar gulung.

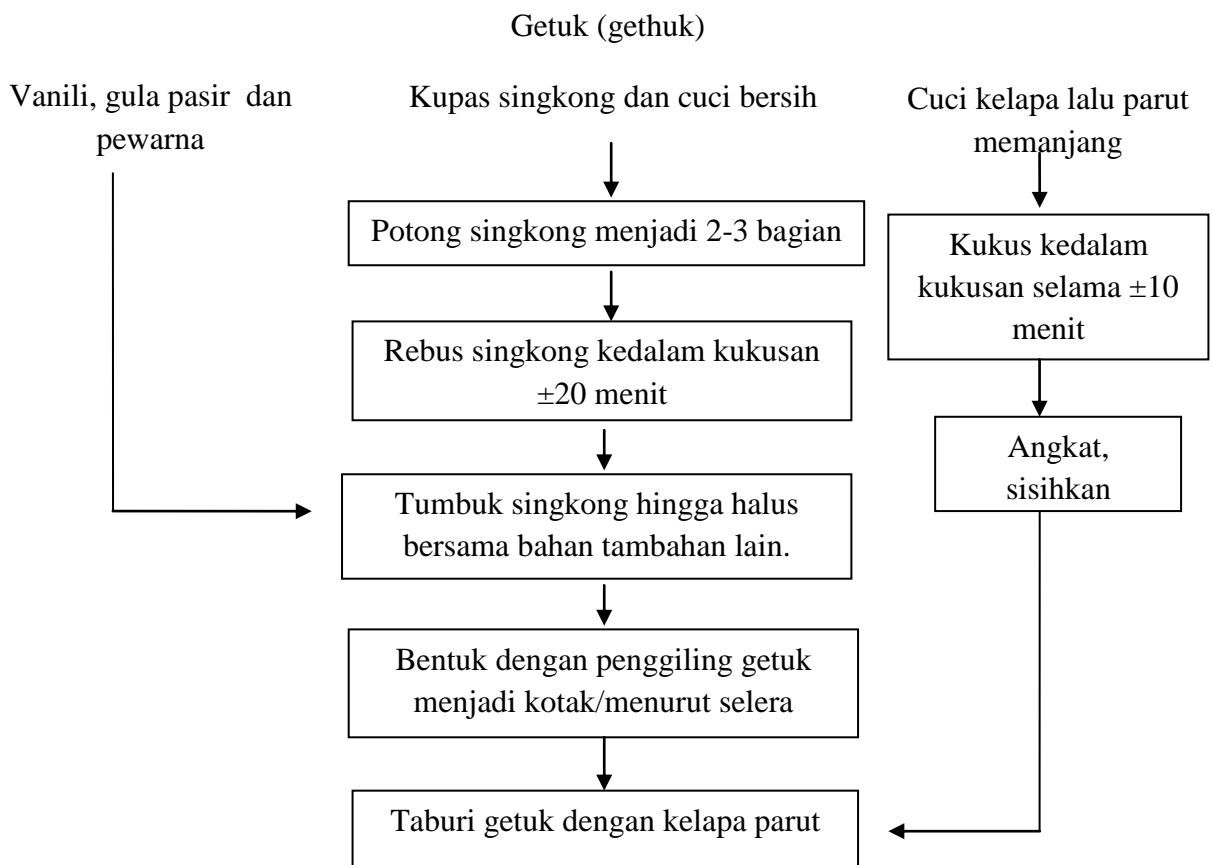


Gambar 2. Alur Proses Pembuatan Dadar Gulung

Sumber : Surtinah dkk, 2010 : 24

Sedangkan cara pembuatan pada kue getuk (gethuk) yaitu:

- 1) Kupas singkong dan cuci bersih, lalu potong menjadi 2-3 bagian.
- 2) Masukkan singkong kedalam rebusan (kukusan) selama ± 45 menit, tunggu hingga matang.
- 3) Jika sudah matang lalu tumbuk (lumatkan) singkong hingga lembut, dan masukan vanili, gula dan pewarna menurut selera. Campur hingga rata.
- 4) Bentuk dengan alat penggiling getuk, sajikan getuk bersama parutan kelapa yang sudah dikukus terlebih dahulu.



Gambar 3. Proses Pembuatan Getuk

Sumber : Adi Nugroho, 1996 : 54

2. Nasi

Nasi adalah makanan pokok masyarakat Indonesia yang terbuat dari beras. Metode yang digunakan yaitu dengan merebus beras menggunakan air didalam panci sampai mendidih lalu dipindahkan menggunakan teknik *steaming* dikukus diatas tempat berlubang atau sebuah tempat tertutup diatas air yang sedang mendidih. Cara pembuatan nasi sebagai berikut:

- a. Cuci bersih beras, lalu rebus beras kedalam panci rebusan.
- b. Rebus selama ± 15 menit jika air sudah meresap pindahkan nasi (karu) kedalam kukusan/dandang.
- c. Kukus selama ± 30 menit sampai nasi matang dan sajikan.



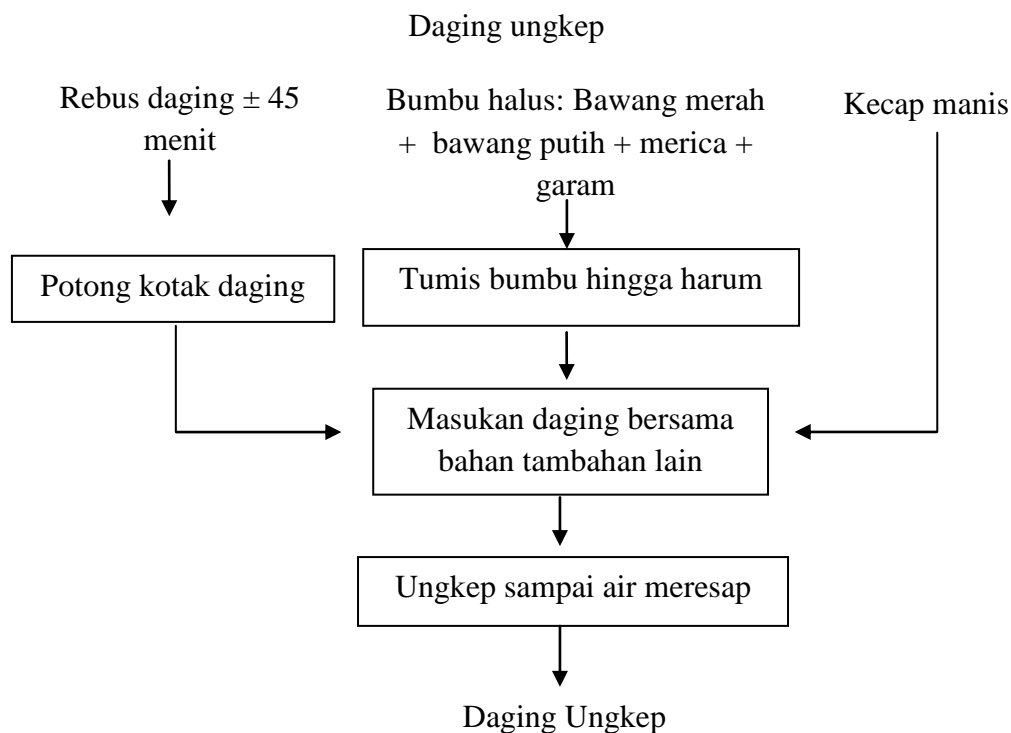
Gambar 4. Alur Pembuatan Nasi
Sumber : Suwarti Mochantoyo dkk, 1997 : 52

3. Daging Ungkep

Daging ungkep adalah makanan yang diolah dalam kuah berwarna coklat pekat dan bumbu utama yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, kecap manis. Metode yang digunakan dalam proses pembuatan daging ungkep yaitu *braising-sungkup* adalah memasak makanan dengan cara merebus lalu diteruskan dengan *simmer* pada tempat tertutup. Cairan untuk *braise* bisa dengan, air, kaldu, atau tauco yang masih encer. *Braising* sangat cocok dilakukan pada daging yang keras, seperti daging itik. Dengan cara menggosongkan bagian luar daging sampai coklat kemudian masukan air dan seterusnya di-*simmer* sampai lunak.

Cara pembuatan daging ungkep yaitu:

- a) Rebus daging terlebih dahulu selama ± 45 , setelah matang potong kotak. Sisihkan.
- b) Panaskan teflon lalu tumis bumbu halus (bawang merah, bawang putih, merica, dan garam) hingga harum.
- c) Masukan daging rebus dan kecap manis, lalu ungkep kedalam panci hingga air meresap.
- d) Sajikan daging ungkep.



Gambar 5. Alur Pembuatan Daging Ungkep

Sumber: Bondan Suwitomo. 2010 : 48

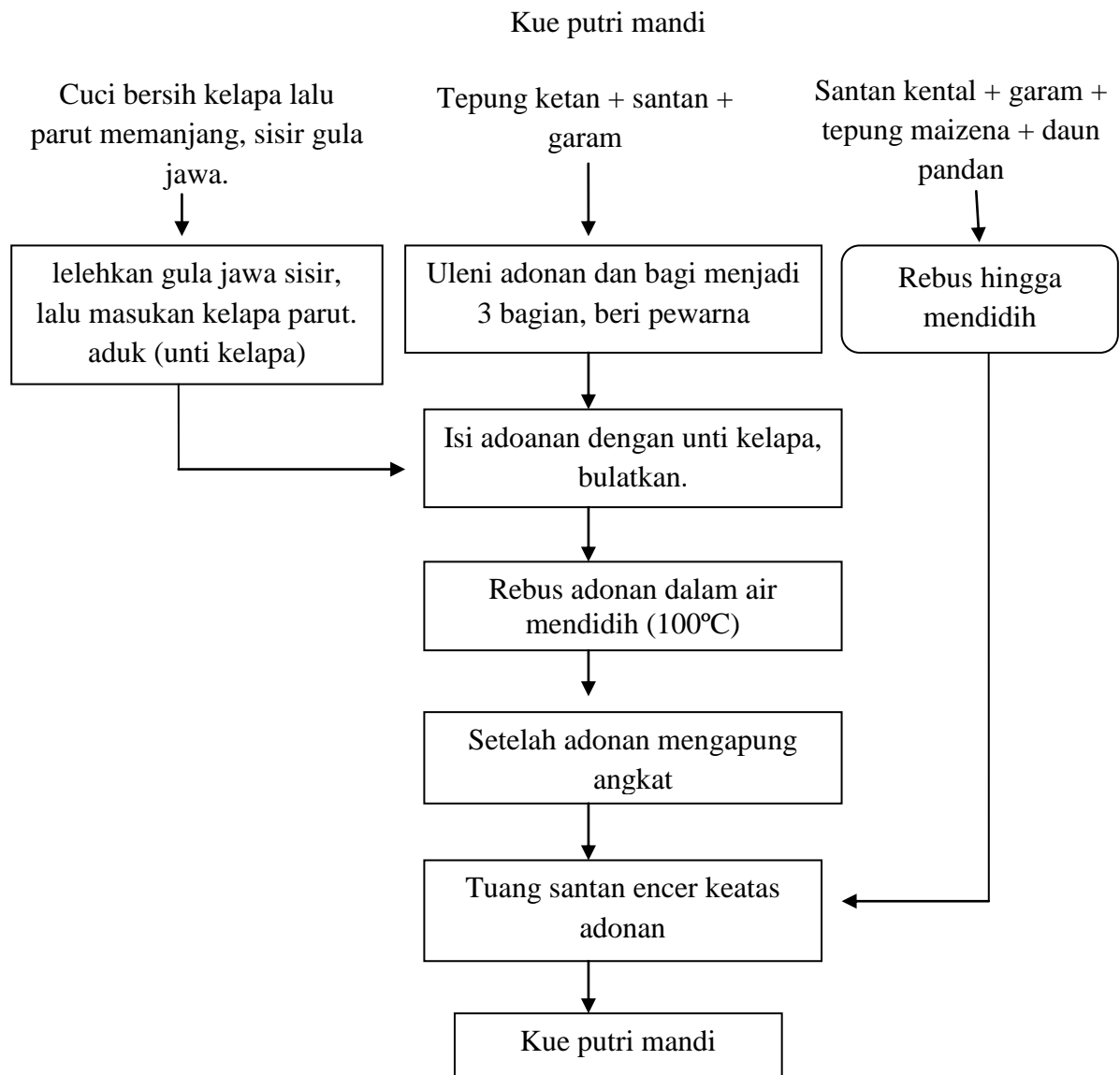
4. Kue Putri Mandi

Di Jawa Tengah, kue putri mandi dikenal dengan nama kue Mendut, terbungkus daun dan terdiri dari saus kental, 2-3 bulatan berbeda warna, lalu dikukus kembali. Kue putri mandi sama seperti kue mendut dan klepon hanya saja ini variasi kue basah yang berbeda namun sama bahan utamanya (<http://inforesep.com/resep-kue-putri-mandi.html>). Metode yang digunakan dalam pembuatan kue putri mandi dengan menggunakan panas basah (*moist heat cooking*) dilakukan dengan cara sebagai *boiling* adalah cara memasak dalam cairan

yang sudah mendidih (100C°) (Suwarti Mochantoyo, 1997).

Cara pembuatan kue putri mandi yaitu:

1. Campur tepung ketan, santan, dan garam dalam satu kom adonan. Uleni adonan hingga rata.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian, lalu beri masing-masing pewarna menurut selera. Sisihkan.
3. Siapkan kelapa yang setengah matang lalu parut memanjang dan sisir gula jawa.
4. Lelehkan gula jawa sisir kedalam teflon/wajan, masukan kelapa parut. aduk hingga tercampur rata (unti kelapa). Angkat.
5. Isi masing-masing adonan yang sudah jadi dengan unti kelapa, lalu bulatkan.
6. Rebus kedalam panci yang sudah mendidih, setelah adonan mengapung angkat. Masukan kedalam wadah penyajian.
7. Parut kelapa dan peras airnya, lalu rebus santan kedalam panci tambahkan sedikit tepung maizena dan garam. Aduk sampai mendidih. Angkat.
8. Tuang santan encer keatas kue putri mandi. Sajikan.



Gambar 6. Alur Pembuatan Putri Mandi


Sumber: Surtinah dkk, 2010 : 35

D. Kajian Karakteristik Produk

Beberapa kajian karakteristik produk pada pengolahan masakan dadar gulung, nasi, daging ungkep, kue putri mandi yaitu sebagai berikut:

1. Dadar Gulung

Tabel 6. Karakteristik hasil produk dari Dadar Gulung

Kriteria	Dadar Gulung	
Rasa	Gurih dan manis	
Aroma	Khas gula jawa dan kelapa	
Tekstur	Empuk	
Warna	Coklat	

Sumber: Surtinah dkk, 2010 : 24

2. Nasi


Tabel 7. Karakteristik hasil produk dari Nasi Putih

Kriteria	Nasi Putih	
Rasa	Tawar	
Aroma	Nasi	
Tekstur	Lunak	
Warna	Putih	

Sumber: Suwanti Mochantoyo dkk, 1997 : 52

3. Daging Ungkep


Tabel 8. Karakteristik hasil produk dari Daging Ungkep

Kriteria	Daging Ungkep	
Rasa	Gurih	
Aroma	Khas daging dan kecap	
Tekstur	Empuk	
Warna	Coklat	

Sumber: Bondan Suwitomo, 2010 : 48

4. Kue Putri Mandi

Tabel 9. Karakteristik hasil produk dari Kue Putri Mandi

Kriteria	Kue Putri Mandi	
Rasa	Manis dan gurih pada santannya	
Aroma	Khas tepung dan santan	
Tekstur	Kenyal	
Warna	Kue putri mandi: Hijau merah dan putih. Kuah: Putih santan	

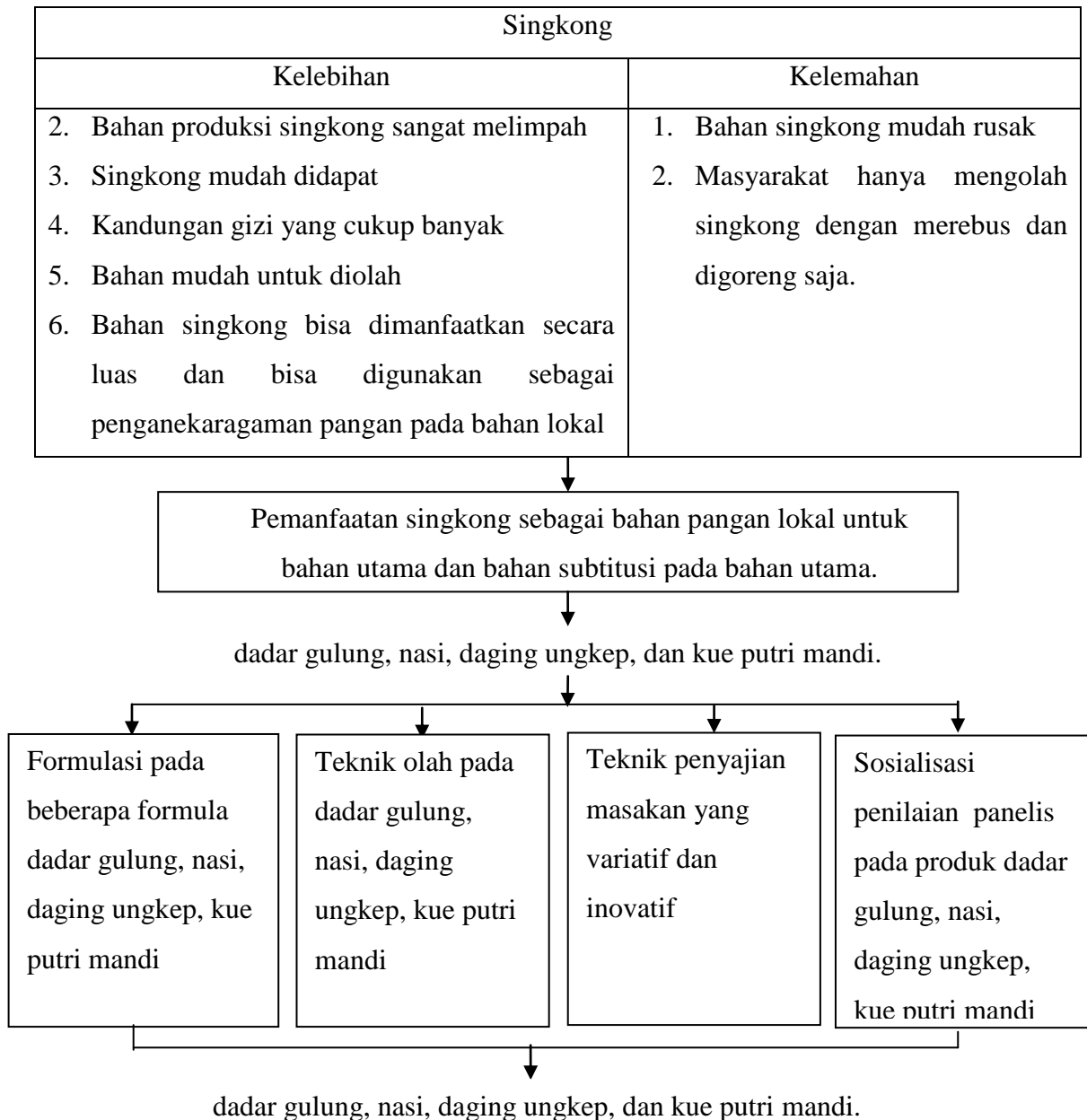
Sumber: Surtinah dkk, 2010 : 35

E. Kerangka Berfikir

Kerangka berpikir memiliki fungsi untuk membentuk bingkai suatu penalaran. Secara rasional kerangka berpikir digunakan untuk menjelaskan tahapan-tahapan suatu penelitian. Selain itu, kerangka berpikir memiliki tujuan agar selama penelitian berlangsung tetap menggunakan dasar penelitian yang telah dibuat. Berkaitan dengan judul yang diangkat peneliti yaitu “Aneka Masakan Berbahan Dasar Singkong”. Disusunlah kerangka berpikir bahwa singkong dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal (diversifikasi Pangan) untuk bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama.

Singkong memiliki kandungan gizi yang cukup baik meliputi karbohidrat, kalori, protein, mineral yang tinggi yang dapat mengenyangkan dan bisa dikonsumsi setiap hari (Pilus Lingga dkk, 1993: 37). Namun masyarakat belum banyak mengetahui beberapa manfaat dari singkong kecuali hanya sebagai kebutuhan serat dan karbohidrat saja. Hal ini dikarenakan singkong belum terlalu dilirik oleh masyarakat luas pada saat itu. Oleh karena itu, singkong dapat digunakan dalam pembuatan dadar gulung, nasi sawut, daging ungkep, dan kue putri mandi sebagai wujud pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai penganekaragaman makanan (diversifikasi Pangan) bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama yang akan bisa meningkatkan pengembangan baru terhadap masakan-masakan tradisional nusantara.

Variabel yang diteliti dalam pembuatan masakan nusantara khususnya daerah Jawa Tengah dengan dadar gulung dan nasi, dari Yogyakarta yaitu kue putri mandi, dari daerah Jawa Timur daging ungkep yaitu formula, teknik olah, teknik penyajian dan sosialisasi produk masakan nusantara pada masyarakat. Formula yang diteliti adalah proses pembuatan dadar gulung, nasi, daging ungkep, dan kue putri mandi. Teknik olah pada dadar gulung, nasi, daging ungkep, dan kue putri mandi. Serta teknik penyajian dari dadar gulung, nasi, daging ungkep, dan kue putri mandi yang variatif dan inovatif sehingga dapat diterima oleh masyarakat secara luas, dan sosialisasi produk dadar gulung, nasi, daging ungkep, dan kue putri mandi yang dapat diterima masyarakat melalui pameran produk untuk bisa menentukan nilai tingkat kesukaan terhadap beberapa masakan nusantara. Adapun kerangka berpikir yang lebih jelas dapat dilihat pada gambar 10 berikut:



Gambar 7. Kerangka Berfikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Pembuatan Produk

Adapun tempat untuk pembuatan produk dilakukan di Laboratorium Boga PTBB Universitas Negeri Yogyakarta.

2. Waktu Pembuatan Produk

Uji coba dilakukan pada hari dan tanggal 27 Februari - 24 Juni 2011 dengan urutan sebagai berikut:

- a) Pra-uji validasi, dilakukan pada tanggal 27 Februari - 8 April 2011.
- b) Uji coba validasi tahap I dilakukan pada tanggal 9 April 2011.
- c) Perbaikan (revisi) produk dilakukan pada 10 April – 13 Mei 2011.
- d) Uji coba validasi tahap II dilaksanakan tanggal 14 Mei 2011.
- e) Perbaikan (revisi) produk dilakukan pada 15 Mei – 23 Juni 2011.
- f) Sosialisasi produk dilakukan pada tanggal 24 Juni 2011.

B. Bahan dan Alat Pembuatan Produk

1. Spesifikasi bahan dan alat yang digunakan untuk membuat aneka masakan dadar gulung, nasi dengan daging ungkep, dan kue putri mandi yaitu:

Tabel 10. Bahan Pembuatan Dadar Gulung

No.	Bahan	Karakteristik	Spesifikasi
1.	Tepung terigu	Tidak berbau apek dan berkutu	-
2.	Air	Tidak berasa, jernih, tidak berbau dan sehat.	-
3.	Garam	Bertekstur halus dan beryodium.	-
4.	Kelapa	Setengah muda dan yang masih segar	-
5.	Gula jawa	Coklat bersih	-

Tabel 11. Bahan Pembuatan Nasi Putih

No.	Bahan	Karakteristik	Spesifikasi
1.	Beras	Yang tidak berkutu, tidak menggumpal dan berwarna putih	-
2.	Air	Tidak berasa, jernih, tidak berbau dan sehat	-

Tabel 12. Bahan Pembuatan Daging Ungkep

No.	Bahan	Karakteristik	Spesifikasi
1.	Daging sapi	Tidak berbau, segar dan berwarna merah darah.	-
2.	Kecap	Tidak menggumpal, tidak berbau namun yang kental dan hitam.	-
3.	Air	Tidak berasa, jernih, tidak berbau dan sehat.	-
4.	Bumbu rempah-rempah (bawang putih, bawang merah dll)	Bersih dan tidak busuk atau pun layu	-

Tabel 13. Bahan Pembuatan Kue Putri Mandi

No.	Bahan	Karakteristik	Spesifikasi
1.	Tepung ketan	Berpasir, putih, berprotein.	-
2.	Santan	Tidak berbau, menggumpal, dan segar.	-
3.	Air	Tidak berasa, jernih, tidak berbau dan sehat.	-
4.	Pewarna makanan	Tidak mencolok dan aman untuk makanan.	-
5.	Kelapa	Setengah muda dan yang masih segar	-
6.	Gula	Tekstur berpasir dan putih.	-
7.	Gula jawa	Coklat bersih	-

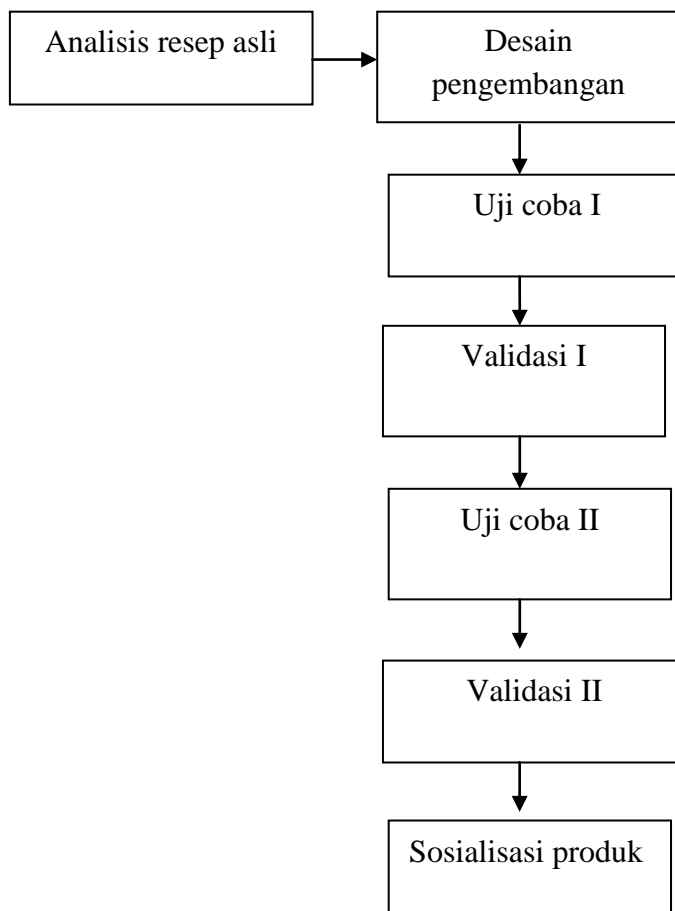
2. Alat pembuatan produk pada pembuatan masakan dadar gulung isi daging, nasi sawut dengan daging ungkep singkong, dan kue putri mandi isi buah-buahan meliputi beberapa yaitu:

Tabel 14. Alat-alat Dalam Proses Pembuatan Produk

No.	Alat	Bahan
1.	Kompor	Kompor gas
2.	Panci	Stainlees steel
3.	Teflon	Maxim
4.	Timbangan	Atom Plastik
5.	Saringan	Atom Plastik
6.	Talenan	Atom Plastik
7.	Cobek	Batu
8.	Sotil	Kayu
9.	Parutan sawut	Aluminium
10.	Parutan kelapa	Kayu
11.	Gelas ukur	Atom Plastik
12.	Kom adonan	Stainlees steel
13.	Sendok sayur	Stainlees steel
14.	Sendok	Stainlees steel
15.	Pisau	Stainlees steel
16.	Cetakan nasi	Aluminium
17.	Nori (penggulung sushi)	Bambu
18.	Alat Hidang Pada Dadar Gulung:	
	Piring ceper segi empat	Gerabah
19.	Alat Hidang Pada Nasi Putih:	
	Tempat nasi (wakul)	Bambu
20.	Alat Hidang Pada Daging Ungkep:	
	Mangkuk besar	Gerabah
21.	Alat Hidang Putri Mandi:	
22.	Mangkuk besar	Gerabah

C. Tahapan Penelitian dan Pengembangan Produk (R & D)

Untuk menemukan formula yang tepat dalam pembuatan dadar gulung, daging ungkep, nasi sawut, putri mandi dilakukan tahap penelitian ADIE yang akan dijelaskan sebagai berikut:



Gambar 8. Alur Proses Penelitian dan Pengembangan Produk (R&D)

Langkah-langkah Pertama dalam Tahapan Penelitian dan Pengembangan Produk yaitu:

1. Menganalisis resep dilakukan dengan cara mencari sumber dari buku dan internet. Dari hasil analisis tersebut, maka resep yang akan digunakan menjadi acuan adalah dari buku dan internet.
2. Setelah menemukan resep acuan tahap selanjutnya yaitu mendesaian resep dadar gulung, daging ungkep, nasi, putri mandi menjadi produk

yang berbeda. Masakan desain baru akan dirancang dengan bahan dasar singkong hingga 100%. Merancang atau mendesain resep dadar gulung, daging ungkep, nasi sawut, putri mandi dengan rancangan yang baru.

3. Melakukan eksperimen berupa uji coba 1 dan ke 2 yang belum sempurna selanjutnya melakukan validasi I dan validasi ke II dengan membuat produk dan memperbaiki resep hasil pengembangan sesuai dengan saran dosen hingga menemukan formula resep yang tepat.
4. Mengkenalkan resep pengembangan pada masyarakat dengan cara mempublikasikan rancangan desain baru masakan kedalam pameran untuk mendapatkan hasil penilaian produk baru pada masyarakat.
5. Instrument validasi pada penelitian ini penilaian dilakukan pada saat uji penilaian produk dalam format terbatas/pameran produk yang dilakukan pada tanggal 24 Juni 2011 di halaman kampus PTBB Universitas Negeri Yogyakarta. Penilaian produk dengan menggunakan metode uji coba organoleptik yaitu pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan/profil sensoris. Profil sensoris menentukan kualitas produk makanan dengan sifat-sifat yang dimiliki produk makanan yang dapat dilihat atau dirasakan dengan panca indera manusia, sifat-sifat ini disebut sifat sensoris antara lain penampilan warna, bentuk, ukuran, dan rasa.

Untuk melaksanakan penilaian organoleptik diperlukan panel. Dalam penilaian suatu mutu atau analisis sifat-sifat sensoris suatu komoditi, panel bertindak sebagai instrumen atau alat. Panel ini terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi

berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis. Dalam penilaian organoleptik dikenal tujuh macam panel, yaitu panel perseorangan, panel terbatas, panel terlatih, panel agak terlatih, panel konsumen dan panel anak-anak. Perbedaan ketujuh panel tersebut didasarkan pada keahlian dalam melakukan penilaian organoleptik. Pada penelitian ini panelis yang digunakan yaitu 5 panelis tidak terlatih. Di bawah ini gambar contoh borang penilaian produk:

Tabel 15. Borang Penilaian Produk

No	Aspek yang dinilai	Nilai	
		Skor Perolehan Keseluruhan	Rata-rata
1	Organoleptik		
	a) Rasa		
	b) Warna		
	c) Aroma		
	d) Tekstur		
2	Penyajian		
3	Kesan Keseluruhan		
	Skor Total		

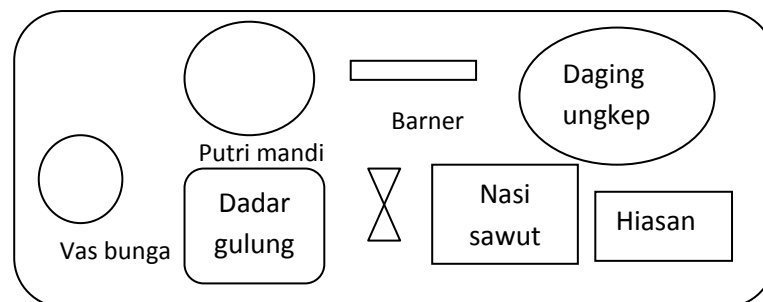
Panelis diminta untuk mengisi borang tersebut dengan memberikan angka skor maksimal 10 pada tiap aspek organoleptik. Pada penilaian penyajian dan kesan keseluruhan skor maksimal 30. Pada skor total nilai maksimal 100.

Tabel 16. Kategori Penilaian

No	Interval Nilai	Kategori
1	80-100	Sangat Baik
2	71-79	Baik
3	65-70	Cukup Baik
4	≤65	Kurang Baik

D. Rancangan Penyajian Produk

Untuk menampilkan produk proyek akhir agar terlihat menarik diperlukan desain penataan lay-out penyajian pada meja hidangan sehingga semua elemen di atas meja hidangan menjadi komunikatif dalam sebuah cara yang dapat memudahkan menerima informasi yang disajikan. Di bawah ini lay-out meja hidangan proyek akhir dengan menggunakan kain bercorak batik nusantara yang menunjukkan informasi mengenai masakan yang disajikan dari beberapa daerah Indonesia. Dan alat hidangan akan menggunakan piring atau tempat makan yang terbuat dari tanah liat agar masyarakat bisa menikmati penyajian secara masakan tradisional dari beberapa masakan daerah nusantara.



Gambar 9. Lay Out Meja Hidang Proyek Akhir

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Pengembangan kuliner masakan nusantara memiliki banyak cita rasa yang khas dengan selera masyarakat Indonesia. Setiap daerah Indonesia memiliki beberapa masakan khas yang sangat menarik selera masyarakat luas. Sehingga berburu masakan khas sebuah daerah merupakan yang banyak dilakukan orang ketika datang ke daerah. Salah satu kekuatan masakan nusantara adalah dalam segi cita rasa. Dengan kebiasaan masyarakat Indonesia yang selalu menggunakan rempah-rempah dan bumbu alami sebagai sebagian masakan.

Karena itu produk masakan yang dihasilkan tidak hanya mempunyai komposisi gizi yang baik serta penampakan dan citarasa yang menarik tetapi juga harus memiliki fungsi secara fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi tubuh. Penambahan bahan pangan lokal merupakan terobosan baru dalam industry kuliner. Pemanfaatan bahan pangan lokal singkong sebagai bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama mempunyai peranan besar dalam pengembangan produk baru. Purre singkong merupakan salah satu hasil olahan singkong yang dijadikan bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama pada masakan khas nusantara. Untuk itu purre singkong atau singkong kukus dapat dijadikan bahan substitusi pengembangan produk pada nasi

sawut, dadar gulung yang mempunyai 2 teknik olah pengembangan kue getuk (gethuk). Dan daging ungkep serta kue putri mandi.

Dadar gulung merupakan pengembangan dari dadar gulung dan kue getuk. Dadar gulung ialah kue yang mempunyai dadaran kulit tipis-tipis yang terbuat dari campuran adonan cair yang pada mulanya mempunyai karakteristik berasa manis dan gurih, sedangkan kue getuk ialah kue yang pada dasarnya mempunyai karakteristik berasa manis. Namun pada pengembangan teknik olah dan cita rasa ini akan dijadikan menjadi rasa yang cenderung kegurih hal ini dikarenakan pada adonan singkong rebus (*purre singkong*) sebagai adonan pengganti tepung terigu akan ditambah daging sapi yang telah didadar atau dibuat lebih tipis dahulu yang berguna sebagai tambahan sumber protein hewani. Dadar gulung singkong isi daging berfungsi sebagai makanan pembuka/ *appetizer*.

Nasi sawut merupakan pengembangan dari nasi putih. Pada dasarnya nasi putih biasa terbuat dari beras. Nasi puth (nasi karu) akan dikombinasikan dengan parutan singkong, dengan menggunakan teknik olah *steaming*. Nasi sawut akan disajikan menggunakan tempat nasi (wakul) yang terbuat dari bambu dan dialasi didalamnya dengan menggunakan daun pisang. Nasi sawut memiliki warna putih cream dan bertekstur mengempal seperti nasi. Nasi sawut berfungsi sebagai hidangan *main course*.

Daging ungkep singkong merupakan hasil olahan perpaduan daging sapi yang dikombinasikan dengan singkong goreng. Perpaduan warna kuning dengan warna daging yang coklat amat menarik sebagai masakan

pengembangan baru. Teknik olah pada daging ungkep menggunakan teknik *braising sungkup* dan akan disajikan menggunakan mangkuk (kwali) yang terbuat dari gerabah dan dialasi dengan menggunakan daun pisang dan di garnish dengan menggunakan potongan cabai merah potong dan bawang goreng. Daging ungkep berfungsi sebagai hidangan *main course*.

Kue putri mandi isi buah-buahan merupakan pengembangan dari kue mendhut. Kue putri mandi isi buah-buahan merupakan produk yang baru karena kue putri mandi biasanya berisi parutan kelapa dan gula jawa sisir pada pengembangan kue putri mandi ini akan mekombinasikan antara tepung ketan dan singkong. Teknik olah putri mandi akan menggunakan teknik *boiling* dan akan disajikan menggunakan mangkuk (kwali) yang terbuat dari gerabah dengan mengalasi menggunakan daun pisang. Perpaduan rasa manis dari buah-buahan dan gurih dari singkong menjadikan kue putri mandi isi buah-buahan menjadi lebih unik dan menarik bertekstur kenyal dan berwarna-warni. Kue putri mandi berfungsi sebagai hidangan penutup/*dessert*.

B. Hasil Uji Coba Produk

a. Hasil Formula

Pembuatan dadar gulung singkong isi daging, daging ungkep singkong, putri mandi isi buah-buahan ini berdasarkan resep dasar yang menjadi acuan. Produk diatas dikembangkan dengan bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama dengan bahan dasar singkong/umbi

ketela. Untuk mendapatkan formula resep yang tepat dilakukan dua kali uji coba. Berikut ini hasil uji coba :

1. Dadar gulung singkong isi sosis dan dadar gulung singkong isi daging. pada formula dadar gulung sosis dengan perbandingan (100%) terhadap singkong adalah sebagai berikut:

Tabel 17. Formula Pembuatan Dadar Gulung Isi Sosis

Bahan	Kontrol	Formula Validasi I (100%)
Tepung terigu	200 gr	-
Singkong (rebus)	-	200 gr
Parutan singkong	-	3 sdt
Air	150 ml	-
Mentega	1 sdm	-
Santan	200 ml	2 sdt
Isian:		
Gula jawa	30 gr	-
Kelapa	20 gr	-
Sosis	-	2 buah
Daging sapi	-	-
Wortel	-	10 gr
Telur	-	-
Garam	1 sdt	1 sdt
Merica	-	-
Bawang putih	-	-
Hasil		


Berdasarkan uji coba I terhadap formula dadar gulung singkong isi sosis dengan perbandingan (100%) menggunakan bahan dari singkong mendapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 18. Penilaian Dosen

Evaluasi	Validasi I
Rasa	Gurih
Bentuk	Lonjong
Tekstur	Terlalu lembek
Warna	Kekuning-kuningan
Aroma	Khas singkong

Uji coba dengan menggunakan formula II untuk memperbaiki warna, rasa, tekstur, aroma dari hasil formula satu. Uji coba dua dengan perbandingan 100% bahan singkong dan dengan hanya mengganti isian sosis menjadi isi daging pada dadar gulung.

Tabel 19. Formula Pembuatan Dadar Gulung Isi Daging

Bahan	Kontrol	Formula Validasi II (100%)
Tepung terigu	200 gr	-
Singkong (rebus)	-	200 gr
Parutan singkong	-	3 sdt
Air	150 ml	-
Mentega	1 sdm	-
Santan	200 ml	2 sdt
Isian:		
Gula jawa	30 gr	-
Kelapa	20 gr	-
Sosis	-	-
Daging sapi	-	50 gr
Wortel	-	10 gr
Telur	-	1 btr
Garam	1 sdt	1 sdt
Merica	-	½ sdt
Bawang putih	-	1 buah
Hasil		

Berdasarkan uji coba II terhadap formula dadar gulung singkong isi daging dengan perbandingan (100%) menggunakan bahan singkong mendapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 20. Penilaian Dosen

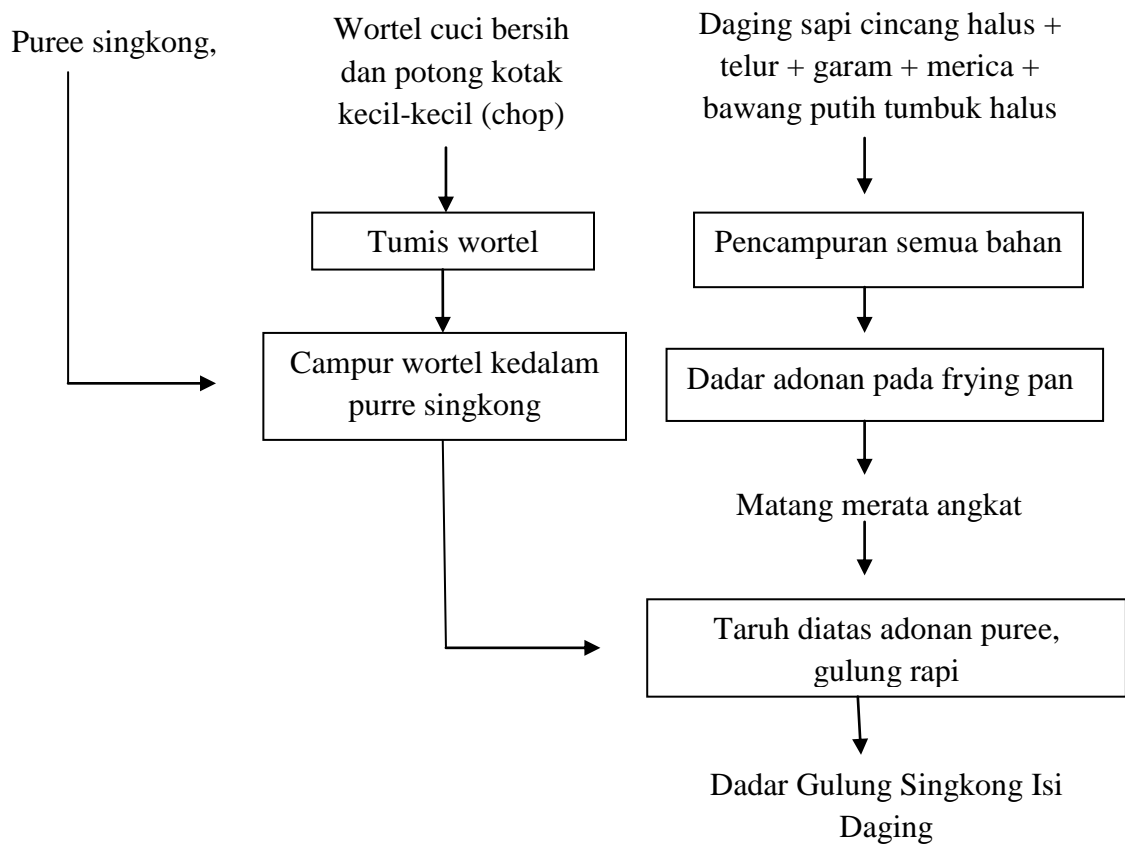
Evaluasi	Validasi II
Rasa	Gurih
Bentuk	Lonjong
Tekstur	Padat
Warna	Putih
Aroma	Khas singkong

Bedasarkan hasil evaluasi beberapa dosen dapat disimpulkan bahwa validasi I dadar gulung isi sosis kurang variatif dilihat dari tekstur yang terlalu lembek, rasa dan warna masih kurang. Oleh karena itu hasil evaluasi pada validasi ke II dadar gulung isi daging diperoleh hasil yang lebih baik dengan perbandingan 100% menggunakan bahan singkong dilihat dari segi tekstur dan rasa yang sudah tepat, sehingga memperoleh hasil dadar gulung isi daging yang dapat diterima oleh masyarakat luas. Cara pembuatan dadar gulung isi daging sebagai berikut:

- a. Kupas singkong lalu cuci hingga bersih, potong menjadi 2-3 bagian. Rebus kedalam kukusan selama \pm 20 menit.
- b. Parut biasa sedikit singkong yang masih mentah, lalu potong wortel menjadi dadu kecil-kecil tumis sebentar. Sisihkan.
- c. Haluskan bawang putih, garam, merica, lalu campur kedalam daging sapi yang telah dihaluskan (dicincang halus). Masukkan telur yang sudah dikocok terlebih dahulu lalu campur hingga rata.

- d. Dadar adonan daging yang sudah dibumbui diatas frying pan berbentuk kotak agar lebih mudah penggulungannya, masak hingga matang merata. Angkat sisihkan.
- e. Tumbuk singkong yang sudah matang hingga halus, lalu campuri sedikit parutan kelapa yang masih mentah kedalam adonan singkong agar bisa melekat.
- f. Setelah tercampur masukan potongan wortel yang sudah ditumis kedalam campuran singkong.
- g. Ambil singkong lalu ratakan dengan menggunakan rolling pan. setelah adonan agak tipis letakkan dadaran daging keatas adonan singkong. Gulung dengan menggunakan nori.

Dan alur proses pada pembuatan pengembangan dadar gulung singkong isi daging ialah sebagai berikut:



Gambar 10. Proses Pembuatan Dadar Gulung Singkong Isi Daging

2. Nasi sawut

Formula nasi sawut dengan perbandingan (50%) terhadap nasi adalah sebagai berikut:

Tabel 21. Formula Pembuatan Nasi Sawut

Bahan	Kontrol	Formula Validasi I (50% : 50%)
Nasi (beras)	300 gr	150 gr
Singkong	-	150 gr

Berdasarkan uji coba validasi I terhadap formula nasi sawut dengan perbandingan (50% : 50%) antara 50% nasi dan 50% singkong mendapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 22. Penilaian Dosen

Evaluasi	Validasi I
Rasa	Tawar
Bentuk	Berbutir
Tekstur	Masih keras
Warna	Putih
Aroma	Khas singkong

Uji coba dengan menggunakan formula II untuk memperbaiki warna, rasa, tekstur, aroma dari hasil formula I. Uji coba II dengan perbandingan 150% pada singkong dan nasi 100% sebagai berikut :

Tabel 23. Formula Pembuatan Nasi Sawut

Bahan	Kontrol	Formula Validasi II (33,3% : 66,6%)
Nasi (beras)	300 gr	100 gr
Singkong	-	200 gr

Berdasarkan uji coba II terhadap formula nasi sawut dengan perbandingan 33,3% nasi dan 66,6% singkong mendapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 24. Penilaian Dosen

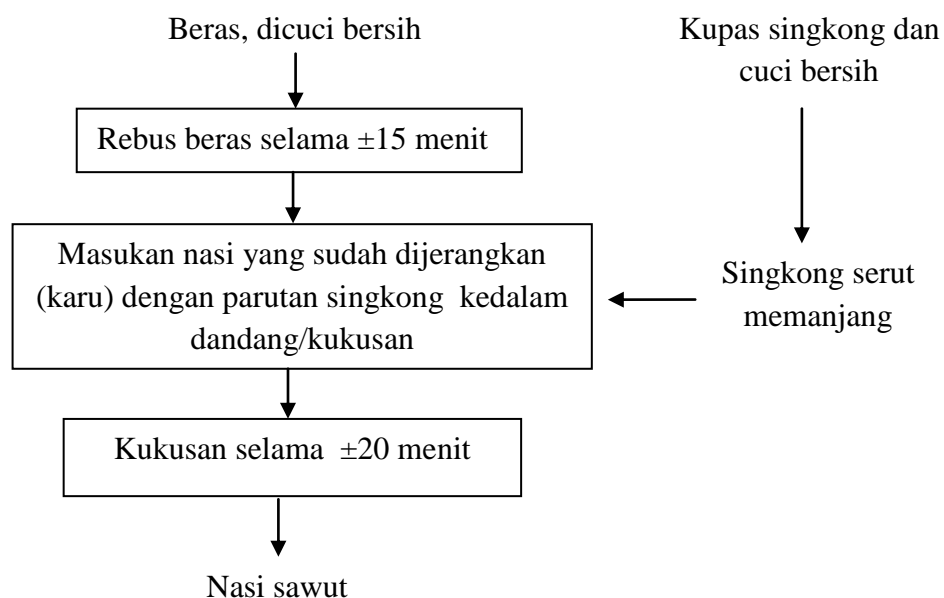
Evaluasi	Validasi II
Rasa	Gurih
Bentuk	Berbutir
Tekstur	Padat
Warna	Putih
Aroma	Khas singkong

Bedasarkan hasil evaluasi beberapa dosen dapat disimpulkan bahwa validasi I nasi sawut kurang baik dilihat dari tekstur yang masih

memisah antara singkong dan nasi. Oleh karena itu hasil evaluasi pada validasi ke II nasi sawut diperoleh hasil yang lebih baik dengan perbandingan 33,3% nasi dan 66,6% singkong dapat dilihat dari segi tekstur dan rasa yang sudah tepat, untuk memperoleh hasil nasi sawut yang dapat diterima oleh masyarakat luas. Cara pembuatan nasi sawut sebagai berikut:

- a) Beras cuci bersih, lalu masukan kedalam panci yang telah diisi air rebus selama ± 15 menit hingga air meresap habis. Angkat.
- b) Serut singkong dengan menggunakan parutan keju. Setelah itu campur singkong dengan nasi yang karu.
- c) Masukkan kedalam dandang/kukusan selama ± 20 . Angkat sajikan.

Alur proses pada pembuatan pengembangan nasi sawut sebagai berikut:



Gambar 11. Proses Pembuatan Nasi sawut

3. Daging Ungkep Singkong

Formula daging ungkep singkong dengan perbandingan (33,3%:66,6%) terhadap daging sapi adalah sebagai berikut:

Tabel 25. Formula Pembuatan Daging Ungkep Singkong

Bahan	Kontrol	Formula Validasi I (33,3% : 66,6%)
Daging sapi	300 gr	100 gr
Singkong	-	200 gr
Bumbu Halus:		
Bawang merah	2 buah	2 buah
Bawang putih	2 siung	2 siung
Garam	Sckp	Sckp
Merica	½ sdt	½ sdt
Bahan tambahan:		
Kecap manis	1 sdm	1 sdm
Kecap asin	1 sdt	-
Cabai merah	-	2 buah
Daun bawang	-	Sck
Air kaldu	150 ml	150 ml
Hasil		


Berdasarkan uji coba validasi I terhadap formula daging ungkep singkong dengan perbandingan (33,3%:66,6%) daging sapi mendapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 26. Penilaian Dosen

Evaluasi	Validasi I
Rasa	Pedas gurih
Bentuk	Kotak
Tekstur	Keras
Warna	Coklat
Aroma	Bumbu rempah

Uji coba dengan menggunakan formula II untuk memperbaiki warna, rasa, tekstur, aroma dari hasil formula I. Uji coba II dengan perbandingan 16,6% daging sapi dan 83,3% singkong sebagai berikut :

Tabel 27. Formula Pembuatan Daging Ungkep Singkong

Bahan	Kontrol	Formula Validasi II (16,6% : 83,3%)
Daging sapi	300 gr	50 gr
Singkong	-	250 gr
Bumbu Halus:		
Bawang merah	2 buah	4 buah
Bawang putih	2 siung	2 siung
Garam	Sckp	Sckp
Merica	½ sdt	½ sdt
Bahan tambahan:		
Kecap manis	1 sdm	2 sdm
Kecap asin	1 sdt	1 sdt
Cabai merah	-	3 buah
Daun bawang	-	Sck
Air kaldu	150 ml	150 ml
Hasil		

Berdasarkan uji coba II terhadap formula nasi sawut dengan perbandingan 16,6% daging sapi dan 83,3% singkong pada produk daging ungkep mendapatkan hasil sebagai berikut:

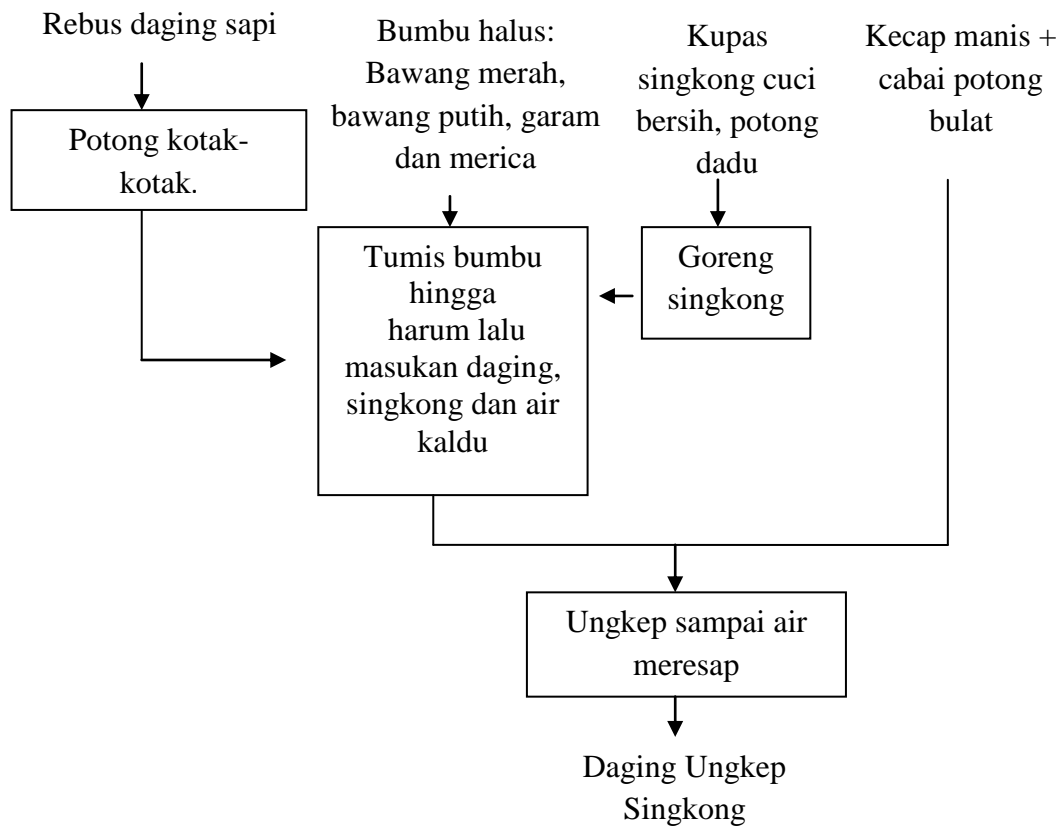
Tabel 28. Penilaian Dosen

Evaluasi	Validasi II
Rasa	Pedas gurih
Bentuk	Memanjang kotak
Tekstur	Empuk
Warna	Coklat
Aroma	Bumbu rempah

Bedasarkan hasil evaluasi oleh beberapa dosen dapat disimpulkan bahwa validasi I daging ungkep singkong masih kurang baik dari segi rasa dan tekstur. Oleh karena itu dengan validasi II dapat diperoleh hasil yang lebih baik dari segi tekstur kelunakan dan rasa yang sudah enak. Cara pembuatan daging ungkep singkong sebagai berikut:

- a. Rebus terlebih dahulu daging sapi selama \pm 45 menit. Sisihkan.
- b. Kupas singkong dan cuci bersih, lalu potong-potong dadu goreng setengah matang. Angkat sisihkan.
- c. Tumbuk halus bumbu bawang merah, bawang putih, merica dan garam.
- d. Tumis bumbu halus hingga harum.
- e. Masukkan kedalam paci rebusan, daging yang telah direbus dahulu dan singkong goreng. Tambahkan kecap manis, cabai rawit dan air, ungkep hingga air meresap.
- f. Sajikan daging ungkep.

Alur proses pada pembuatan pengembangan daging ungkep sebagai berikut:



Gambar 12. Proses Pembuatan Daging Ungkep Singkong


4. Kue Putri Mandi Isi Buah-buahan

Formula kue putri mandi isi buah-buahan dengan perbandingan 20%:

80% yaitu antara 20% tepung ketan dan 80% singkong adalah sebagai

berikut:

Tabel 29. Formula Pembuatan Putri Mandi Isi Buah-buahan

Bahan	Kontrol	Formula Validasi I (20% : 80%)
Tepung ketan	150 gr	30 gr
Singkong	-	120 gr
Santan	200 ml	150 ml
Air	Sck	Sck
Pewarna	Sck	Sck
Isi:		
Kelapa ½ tua	50 gr	-
Gula merah	25 gr	-
Air	50 ml	-
Daun pandan	2 lbr	-
Garam	Sck	-
Buah-buahan: strawberry, pisang, nanas.	-	Sckp
Saus Areh:		
Santan	100 ml	100 ml
Tepung maizena	1 sdt	1 sdt
Garam	½ sdt	½ sdt
Daun pandan	1 lembar	1 lembar
Gula pasir	1 sdm	1 sdm
Hasil		


Berdasarkan uji coba I terhadap formula putri mandi isi buah-buahan dengan perbandingan (20% : 80%) mendapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 30. Penilaian Dosen

Evaluasi	Validasi Produk I
Rasa	Manis gurih
Bentuk	Bulat kurang kecil
Tekstur	Keras
Warna	Pucat
Aroma	Khas singkong

Uji coba dengan menggunakan formula II untuk memperbaiki warna, rasa, tekstur, aroma dari hasil formula I. Uji coba II dengan perbandingan 33,3% tepung ketan dan 66,6% singkong sebagai berikut:

Tabel 31. Formula Pembuatan Kue Putri Mandi Isi Buah-buahan

Bahan	Kontrol	Formula validasi II (33,3% : 66,6%)
Tepung ketan	150 gr	50 gr
Singkong	-	100 gr
Santan	200 ml	200 ml
Air	Sck	Sck
Pewarna	Sck	Sck
Isi:		
Kelapa ½ tua	50 gr	-
Gula merah	25 gr	-
Air	50 ml	-
Daun pandan	2 lbr	-
Garam	Sck	-
Buah: strawberry, pisang, nanas	-	Sckp
Saus Areh:		
Santan	100 ml	100 ml
Tepung maizena	1 sdt	1 sdt
Garam	½ sdt	½ sdt
Daun pandan	1 lembar	1 lembar
Gula pasir	1 sdm	1 sdm
Hasil		

Berdasarkan Uji coba II terhadap formula putri mandi isi buah-buahan dengan perbandingan (33,3% : 66,6%) mendapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 32. Penilaian Dosen

Evaluasi	Validasi Produk II
Rasa	Manis gurih
Bentuk	Bulat
Tekstur	Kenyal
Warna	Sudah bagus
Aroma	Khas singkong

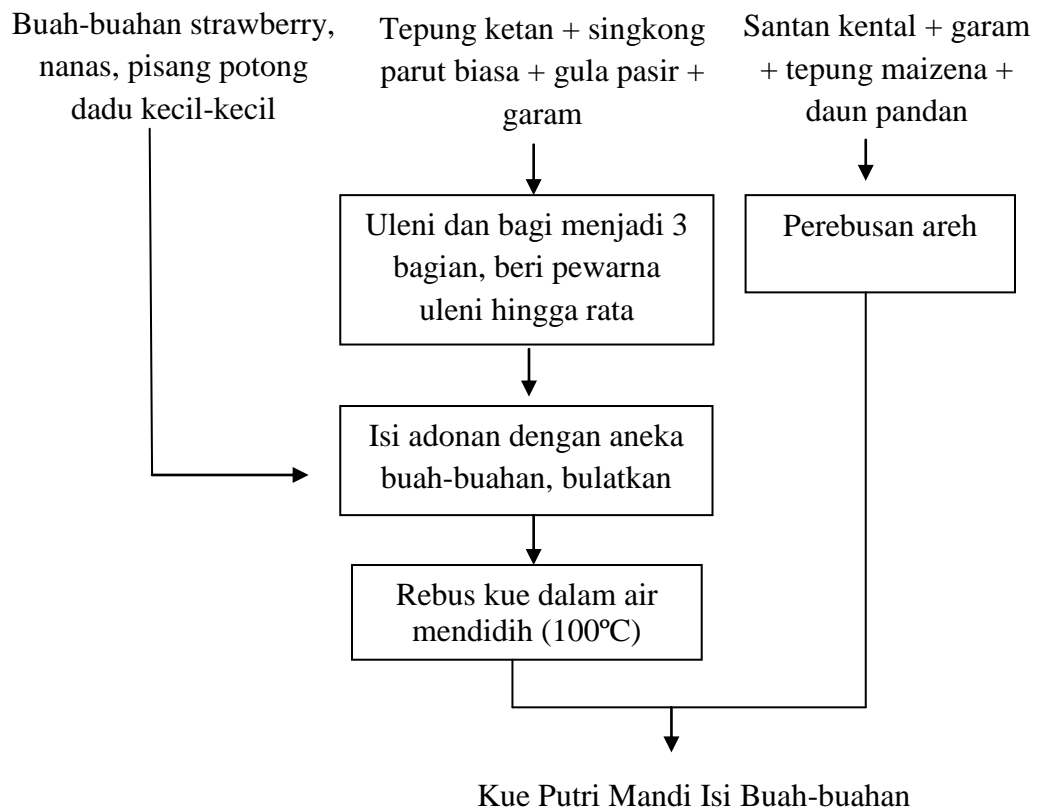
Bedasarkan hasil evaluasi oleh beberapa dosen dapat disimpulkan bahwa validasi I putri mandi isi buah-buahan masih kurang baik dari segi rasa, warna dan tekstur yang masih pucat dan kurang kenyal. Oleh karena itu dengan validasi II dengan perbandingan 33,3% tepung ketan dan 66,6% singkong dapat diperoleh hasil yang lebih baik dari segi tekstur kelunakan, warna yang sudah baik dan rasa yang sudah enak.

Cara pembuatan kue putri mandi isi buah-buahan sebagai berikut:

- a) Campur tepung ketan, singkong yang telah diparut biasa, garam, dan gula. Campur rata.
- b) Bagi adonan menjadi 3 bagian dan beri pewarna makanan sesuai selera.
- c) Potong dadu kecil-kecil aneka buah-buahan strawberry, nanas, dan pisang. Isi adonan dengan buah, bulatkan.
- d) Rebus adonan yang telah dibulatkan kedalam panci rebusan sampai mengapung, angkat sisihkan.
- e) Parut kelapa dan saring menjadi santan kental, dan cairkan tepung maizena sedikit.

- f) Masukkan santan, tepung maizena yang telah dicairkan, daun pandan dan garam kedalam panci rebusan aduk-aduk hingga mendidih, lalu angkat.
- g) Siramkan santan cair keatas kue putri mandi.

Alur proses pada pembuatan pengembangan daging ungkep sebagai berikut:



Gambar 13. Proses Pembuatan Kue Putri Mandi Isi Buah-buahan

b. Hasil Pameran Produk

Pameran produk bertema batik Indonesia yang dibuat dengan desain yang menggunakan batik khas Indonesia dengan menggunakan alat hidang yang terbuat dari gerabah. Gambar pameran dapat dilihat di bawah ini:



Gambar 14. Hasil Pameran Proyek Akhir

C. Teknik Penyajian Produk

Untuk menampilkan produk proyek akhir agar terlihat menarik diperlukan desain penataan lay-out penyajian pada meja hidang sehingga semua elemen di atas meja hidang menjadi komunikatif dalam sebuah cara yang dapat memudahkan menerima informasi yang disajikan. Di bawah ini lay-out meja hidang proyek akhir dengan menggunakan kain bercorak batik yang menunjukkan informasi mengenai masakan yang disajikan dari daerah Yogyakarta sebagai berikut:



Gambar 15. Foto Lay Out Produk

D. Hasil Penilaian Produk

Penilaian produk dengan uji coba organoleptik/profil sensoris dilakukan oleh 5 panelis tidak terlatih pada uji penilaian dalam format terbatas. Hasil penilaian produk pengembangan produk masakan khas nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, kue putri mandi isi buah-buahan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal singkong sebagai bahan utama dan bahan substitusi pada bahan utama. Panelis mengisi borang penilaian produk dengan aspek penilaian produk meliputi uji organoleptik pada rasa, warna, aroma dan tekstur dengan memberikan angka skor maksimal 10 pada tiap aspek organoleptik. Pada penilaian penyajian dan kesan keseluruhan skor maksimal 30. Pada skor total nilai maksimal 100.

E. Hasil Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan pengisian borang penilaian oleh 5 panelis tidak terlatih. Para panelis memberikan penilaian terhadap sifat-sifat sensoris penilaian penyajian dan kesan keseluruhan pameran. Panelis memberikan angka skor maksimal 10 dan nilai terendah 1 pada tiap aspek penilaian uji organoleptik. Pada penilaian penyajian dan kesan keseluruhan skor maksimal 30 dan nilai terendah 20. Pada skor total nilai maksimal 100.

Tabel 33. Penilaian Produk Dadar Gulung Isi Daging

No	Aspek yang dinilai	P1	P2	P3	P4	P5	jumlah	Skor rata-rata
1	Rasa	9	8	9	7	8	41	8,2
2	Warna	8	8	9	7	8	40	8,2
3	Aroma	9	7	8	6	7	37	7,4
4	Tekstur	10	8	7	7	7	39	7,8
5	Penyajian	25	20	23	23	25	116	23,2
6	Kesan Keseluruhan	30	20	25	24	25	124	24,8
	Skor Total	91	71	81	76	80	399	79,8

Tabel 34. Penilaian Produk Nasi Sawut

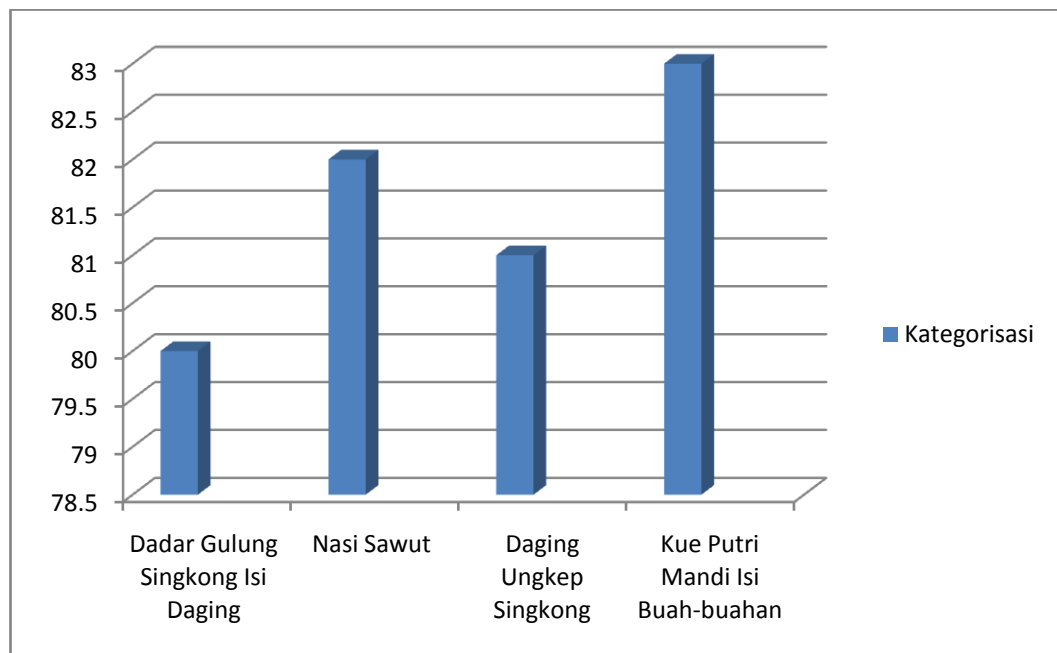
No	Aspek yang dinilai	P1	P2	P3	P4	P5	jumlah	Skor rata-rata
1	Rasa	8	8	8	8	8	40	8
2	Warna	8	8	8	8	8	40	8
3	Aroma	8	8	8	8	7	39	7,8
4	Tekstur	8	8	7	8	8	39	7,8
5	Penyajian	25	28	25	26	26	130	26
6	Kesan Keseluruhan	25	28	25	26	26	130	26
	Skor Total	82	88	71	84	83	408	81,6

Tabel 35. Penilaian Produk Daging Ungkep Singkong

No	Aspek yang dinilai	P1	P2	P3	P4	P5	jumlah	Skor rata-rata
1	Rasa	8	8	8	9	8	41	8,2
2	Warna	7	7	7	8	8	37	7,4
3	Aroma	6	8	8	9	7	38	7,6
4	Tekstur	8	8	7	8	7	38	6,2
5	Penyajian	20	20	28	29	25	122	24,4
6	Kesan Keseluruhan	25	20	27	28	25	125	25
	Skor Total	74	71	87	93	80	405	81

Tabel 36. Penilaian Produk Kue Putri Mandi Isi Buah-buahan

No	Aspek yang dinilai	P1	P2	P3	P4	P5	jumlah	Skor rata-rata
1	Rasa	9	9	8	8	9	43	8,4
2	Warna	8	8	9	8	8	41	8
3	Aroma	9	8	8	9	9	52	10,4
4	Tekstur	8	9	7	9	7	40	8
5	Penyajian	25	26	25	25	26	127	25,4
6	Kesan Keseluruhan	25	23	25	25	23	121	24,2
	Skor Total	84	82	84	86	79	415	83



Gambar 16. Grafik Hasil Total Penilaian

Berdasarkan hasil penilaian dari angket panelis didapat Dadar Gulung 79,8 , Nasi Sawut 81,6 , Daging Ungkep 81 , Kue Putri Mandi 83. Dari penilaian tersebut dapat dilihat bahwa panelis paling tinggi menyukai Kue Putri Mandi. Kategori penilaian dapat dijelaskan sebagai berikut: Sangat baik jika nilai 80-100, baik jika 71-79, dan cukup baik jika 65-70 dan tidak baik jika nilai kategori kurang < dari 65.

F. Pembahasan

1. Dadar Gulung singkong Isi Daging

Berdasarkan hasil uji coba formula awal yang dilakukan pada produk dadar gulung singkong isi sosis untuk mendapatkan hasil formula yang tepat dengan mencoba membuat produk dadar gulung singkong isi sosis dengan substitusi 100% singkong (purre singkong) tetapi hasil yang

didapatkan tidak sesuai dengan karakteristik produk yang diinginkan karena rasa masih tawar/kurang menyatu dengan bahan utama. Sehingga dari hasil uji coba pertama dilakukan uji coba yang kedua dengan substitusi sama 100% singkong (purre singkong) dan dengan mengganti bahan isian sosis menjadi daging yang telah didadar tipis, sehingga dapat menghasilkan dadar gulung dengan karakteristik tekstur padat, serta rasa gurih yang sudah sesuai dengan bahan utama singkong. Teknik penyajian dadar gulung isi daging yaitu dengan menggunakan piring datar yang terbuat dari gerabah dan dialasi dengan menggunakan daun pisang, selada dan akan digarnish dengan menggunakan buah tomat yang telah dibuat bunga.

2. Nasi Sawut

Berdasarkan hasil uji coba formula awal yang dilakukan pada produk nasi sawut untuk mendapatkan hasil formula yang tepat dengan mencoba membuat produk nasi sawut dengan substitusi 50% nasi dan 50% singkong tetapi hasil yang didapatkan tidak sesuai dengan karakteristik produk yang diinginkan karena tekstur nasi masih berpisah-pisah (mawur) antara nasi dan singkong. Sehingga dari hasil uji coba pertama dilakukan uji coba yang kedua dengan substitusi 33,3% nasi dan 66,6% singkong sehingga dapat menghasilkan nasi sawut dengan karakteristik tekstur padat dan lunak. Teknik penyajian nasi sawut yaitu dengan menggunakan tempat nasi (wakul) yang terbuat dari bambu dan dialasi dengan daun pisang agar aroma nasi lebih enak.

3. Daging Ungkep Singkong

Berdasarkan hasil uji coba formula awal yang dilakukan pada produk daging ungkep singkong untuk mendapatkan hasil formula yang tepat dengan mencoba membuat produk daging ungkep singkong dengan substitusi 33,3% daging sapi dan 66,6% singkong tetapi hasil yang didapatkan tidak sesuai dengan karakteristik produk yang diinginkan karena tekstur daging dan singkong masih keras. Sehingga dari hasil uji coba pertama dilakukan uji coba yang kedua dengan substitusi 16,6% daging sapi dan 83,3% singkong sehingga dapat menghasilkan daging ungkep singkong dengan karakteristik tekstur daging lunak dan singkong yang empuk. Serta mempunyai kelebihan yang menarik dari segi rasa bahan daging dan singkong. Teknik penyajian daging ungkep singkong yaitu dengan menggunakan mangkuk (kwali) yang terbuat dari gerabah dan dialasi dengan daun pisang dan *digarnish* dengan taburan cabai teropong merah dan daun bawang yang dipotong bulat-bulat.

4. Kue Putri Mandi Isi Buah-buahan

Berdasarkan hasil uji coba formula awal yang dilakukan pada produk kue putri mandi isi buah-buahan untuk mendapatkan hasil formula yang tepat dengan mencoba membuat produk kue putri mandi isi buah-buahan dengan substitusi 20% tepung ketan dan 80% singkong tetapi hasil yang didapatkan tidak sesuai dengan karakteristik produk yang diinginkan karena tekstur kue putri mandi kurang kenyal dan warna masih terlalu pucat. Sehingga dari hasil uji coba pertama dilakukan uji coba yang kedua

dengan substitusi 33,3% tepung ketan dan 66,6% singkong sehingga dapat menghasilkan kue putri mandi isi buah-buahan dengan karakteristik tekstur kenyal dan warna yang menarik. Teknik penyajian kue putri mandi isi buah-buahan yaitu dengan menggunakan mangkuk (kwali) yang terbuat dari gerabah, dialasi daun pisang dan terakhir disiram dengan santan cair serta digarnish dengan daun pandan di atasnya.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Bedasarkan dari hasil uji coba dan data yang diperoleh untuk produk dadar gulung isi daging, nasi sawut, daging ungkep singkong, kue putri mandi isi buah-buahan dengan menggunakan bahan pangan lokal yaitu singkong maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Diperoleh simpulan formula yang tepat pada masakan dadar gulung singkong isi daging yaitu dengan menggunakan perbandingan 100% menggunakan bahan singkong dapat diperoleh hasil produk dadar gulung singkong isi daging yang baik dilihat dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma. Nasi sawut menggunakan perbandingan 33,3% : 66,6% antara nasi putih dan singkong sehingga produk nasi sawut memiliki tekstur padat. Daging ungkep singkong menggunakan perbandingan 16,6% daging sapi dan 83,3% singkong sehingga menghasilkan variasi daging ungkep baru yang menarik dilihat dari segi warna, rasa dan tekstur. Kue putri mandi isi buah-buahan menggunakan perbandingan 33,3% tepung ketan dan 66,6% singkong dapat diperoleh hasil yang baik dilihat dari segi warna, tekstur, rasa dan bentuk sangat sesuai.
2. Simpulan yang diperoleh teknik olah yang tepat pada masakan nusantara yaitu dadar gulung singkong isi daging dan nasi sawut adalah dengan menggunakan teknik olah *steaming*, dan daging ungkep singkong

menggunakan teknik *braising-sungkup*. Kue putri mandi isi buah-buahan adalah dengan menggunakan teknik olah *boiling*.

3. Dapat diperoleh simpulan bahwa teknik penyajian meja display pada uji coba dalam sosialisasi produk/pameran produk menggunakan cara *buffet* yaitu dengan menghadirkan produk dadar gulung isi daging disajikan menggunakan piring datar yang terbuat dari gerabah dan dialasi dengan menggunakan daun pisang, selada dan akan digarnish dengan menggunakan buah tomat. Penyajian nasi sawut disajikan menggunakan tempat nasi (wakul) yang terbuat dari bambu dan dialasi dengan daun pisang. Daging ungkep disajikan menggunakan mangkuk yang terbuat dari gerabah dan dialasi dengan daun pisang dan digarnish dengan cabai teropong merah. Kue putri mandi disajikan menggunakan mangkuk yang terbuat dari gerabah, dialasi daun pisang dan terakhir disiram dengan santan cair di atasnya.
4. Hasil penilaian produk oleh panelis dengan kriteria penilaian yang sudah ditentukan adalah dadar gulung singkong isi daging dengan nilai total yaitu **79,8**, daging ungkep singkong dengan nilai total yaitu **81**, nasi sawut dengan nilai total yaitu **81,6**, dan putri mandi isi buah-buahan dengan nilai total yaitu **83**. dengan demikian dapat diambil kesimpulan bahwa produk – produk diatas sudah layak untuk disosialisasikan pada masyarakat luas.

B. Saran

Bedasarkan penilaian pada penelitian pemanfaatan singkong sebagai bahan utama dan bahan substitusi bahan utama pada pengolahan masakan nusantara, maka diperoleh beberapa saran sebagai berikut :

1. Teknik penyajian lebih ditingkatkan agar lebih menarik konsumen.
2. Lebih ditingkatkan lagi aneka rasa dalam masakan agar lebih bervariasi.
3. Perlunya bahan tambahan yang lebih bervariasi lagi dalam pembuatan masakan tersebut agar dapat meningkatkan harga jual dimasyarakat luas.
4. Pada produk kue putri mandi sebaiknya lebih ditambahkan variasi isian buah yang lain agar mempunyai banyak variasi rasa didalam isian.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. April (2010). *Pengolahan dan Pemilihan Singkong*. dari, <http://id.Lautanindonesia.com//>. Diakses tanggal 18 april 2011, 16.42 p.m
- Anonim. Februari (2010). Gula Pasir. Wikipedia. [http://id.wikipedia.org/wiki/Gula Pasir](http://id.wikipedia.org/wiki/Gula_Pasir). Diakses tanggal 18 april 2011, 16.42 p.m
- Anonim. Desember (2010). Pengertian Beras. Abstract (on-line), (<http://id.wikipedia.org/wiki/Beras>), Diakses tanggal 18 april 2011, 16.42 p.m
- Anonim. Januari (2010). Cara Membuat Singkong Bergizi, <http://id.wikiberita.net/kesehatan.cara-membuat-singkong-bergizi/html>. Diakses tanggal 7 Februari 2010, 07:37 a.m
- Anonim. Januari (2010). *Air Bersih*. [http://id.wikipedia.org/wiki/Air Bersih](http://id.wikipedia.org/wiki/Air_Bersih), Diakses tanggal 18 april 2011, 16.42 p.m
- Mardiyati Busono. (1996). *Teknologi dan Teknik Boga Makanan, Pemasakn, Peramuan*. FIP UNY.
- Direktorat Gizi Depkes RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara
- Siti Hamidah. (1996). *Patiseri*. UNY.
- Pilus Lingga. dkk. (1993). *Bertanam Ubi-Ubian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Adi Nugroho . November (1996). *Pesona 83 resep olah Boga Makanan Ringan Sejuta Rasa*. Solo: Penebar Cv Aneka Solo.
- Suwarti Mochantoyo, dkk. Februari (1997). *Pengolahan Makanan*. Bandung: Angkasa.
- Surtinah dkk. (2010). *Pengemasan Kue-kue Tradisional*, Surabaya: Penebar tiara Aksa
- Bondan Suwitomo. (2010). *1001 Resep masakan Khas Jawa*. Jakarta: Penebar Grafika Mulia.

Wikipedia. Februari (2010). Pengertian Kecap Manis. ([http://id.wikipedia.org/wiki/Kecap manis](http://id.wikipedia.org/wiki/Kecap_manis)), Diakses tanggal 18 april 2011, 16.42 p.m

Wikipedia January (2010). Masakan Nusantara Indonesia (http://id.wikipedia.org/wiki/Daftar_masakan_Indonesia), Diakses tanggal 18 april 2011, 16.42 p.m

Wikipedia. Maret (2010). Pengertian Ubi Ketela/Singkong. Abstract (<http://id.wikipedia.org/wiki/Singkong>), Diakses tanggal 20 april 2011, 18.16 p.m.