



**PEMANFAATAN PUREE SUKUN SEBAGAI MAKANAN VEGETARIAN
DALAM PEMBUATAN SERABIKU DAN ARTOPAV**

PROYEK AKHIR

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



**Oleh :
Anisa Nur Fitriyani
13512134028**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul

PEMANFAATAN PUREE SUKUN SEBAGAI MAKANAN VEGETARIAN DALAM PEMBUATAN SEBIKU DAN ARTOPAV

Disusun Oleh:

Anisa Nur Fitriyani

NIM 13512134028

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

Yogyakarta, Mei 2016

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan

Teknik Boga,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Disetujui,

Dosen Pembimbing,



Dr. Endang Mulyatiningsih

NIP. 19630111 198812 2

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : AnisaNurFitriyani

NIM : 13512134028

Program Studi : TeknikBoga-D3

Judul PA : PEMANFAATAN PUREE SUKUN SEBAGAI
MAKANAN VEGETARIANDALAM PEMBUATAN
SEBIKU DAN ARTOPAV

Menyatakan bahwa Laporan Proyek Akhir ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim. Tanda tangan dosen penguji yang tertera dalam halaman pengesahan adalah asli. Jika tidak asli, saya siap menerima sanksi ditunda yudisium pada periode berikutnya.

Yogyakarta, Mei2016

Yang Menyatakan,



Anisa Nur Fitriyani

LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN PUREE SUKUN SEBAGAI MAKANAN VEGETARIAN
DALAM PEMBUATAN SEBIKU DAN ARTOPAV

Disusunoleh:

AnisaNurFitriyani

13512134028

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Proyek Akhir Program Studi
Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal
Mei 2016 dan dinyatakan lulus.


DEWAN PENGUJI

Nama	Tandatangan	Tanggal
Dr. Endang Mulyatiningsih Pembimbing		10 Juni 2016
DewiEkaMurniati, MM SekretarisPenguji		10 Juni 2016
Yuriani, M.Pd Penguji		10 Juni 2016

Yogyakarta, 26 Mei 2016

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Wakil Dekan I


Dr. Widarto, M.Pd,
NIP. 19631230 1988121 001

MOTTO

“Life To Short, Smile While You Still have Teeth

Hidup Adalah Proses Dimana Kita Terus Belajar Tanpa Ada Batas

Umur

If You Belive In Yourself Anything Is Possible

I Never Dreamed About Success I Worked For It

You Are The Creator Of Your Own Destiny

By :AnisaNurFitriyani

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Proyek Akhir ini dipersembahkan untuk bapak dan ibu tercinta yang

telah mendukung, memberi motivasi, mendoakan

Dan keluarga yang selalu membantusaya

Dukungan kalian adalah penyemangat hidup saya

Hadirnya kalian adalah kebahagiaan bagiku

Terimakasih atas ketulusan cinta kalian.

PEMANFAATAN PUREE SUKUN SEBAGAI MAKANAN VEGETARIAN
DALAM PEMBUATAN SERBIKU DAN ARTOPAV

AnisaNurFitriyani
NIM. 13512134028

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan: (1) resep produk Serabiku yang tepat, (2)resep produk Artopav yang tepat, (3) penerimaan masyarakat terhadap produk Serabiku dan Artopav.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk iniyaitu R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D yang meliputi: (1) *Define* adalah mencari resep acuan dari masing-masing produk yang akan disubstitusi, (2) *Design* adalah tahap mencari jumlah substitusi puree sukun yang tepat untuk masing-masing resep acuan terpilih, (3) *Develop* adalah tahap pengembangan resep yang telah dipilih nilai substitusinya serta validasi I dan II, (4) *Disseminatea* adalah tahap publikasi produk hasil pengembangan dan rekapitulasi penerimaan produk. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Program Studi Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta di mulai dari bulan Januari sampai Mei 2016. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk, sedangkan alat pengujian berupa borang. Data di analisis secara deskriptif kuantitatif.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: (1) resep yang tepat pada pembuatan produk Serabiku dengan menggunakan puree sukun50% menggantikan tepung beras, menggunakan teknik olah *shallow frying*. Pengemasan Serabiku menggunakan kotak kardus anti lengket. (2) resep yang tepat pada pembuatan produk Artopav dengan menggunakan puree sukun sebesar 50% menggantikan beras, menggunakan teknik olah *steaming* dan pengemasan menggggunakan kemasan yang didesain khusus.(3) penerimaan masyarakat terhadap Serabiku dilihat dari karakteristik warna 3.30, aroma 3.16, tekstur3.28, rasa 3.44 dan keseluruhan mendapat penilaian 3.32. Penerimaan masyarakat terhadap Artopav adalah 3.32 untuk warna, 3.26 untuk aroma, 3.20 untuk tekstur, 3.36 untuk rasa dan 3.36 untuk keseluruhan. Dapat diambil kesimpulan bahwa Serabiku dan Artopav dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: Puree Sukun, Serabiku dan Artopav.

USE OF VEGETARIAN FOOD AS PUREE SUKUN IN MAKING SEBIKU AND ARTOPAV

AnisaNurFitriyani
NIM. 13512134028

ABSTRACT

This study aims to find: (1) recipe of Serabiku, (2) recipe of products Artopav, (3) public acceptance of Artopav and Serabiku products. The type of research used in the production of these products, was R & D (*Research and Development*) with a model of the 4D development: (1) *Define* is looking for a recipe reference of each product to be substituted, (2) *Design* is the stage of looking for the amount of substitutions breadfruit that appropriate for each recipe selected references, (3) *Develop* is the stage of developing the recipes whose substitution value has been selected and have undergone validation I and II, (4) *Disseminate* is the publication in the public result. The place and time of the study the Laboratory of Culinary Studies Program Faculty of Engineering, State University of Yogyakarta start of January to May 2016. Research material was in the form of samples of each product, while testing tool was in the form of borang. The data was analyses using quantitative descriptive method.

The results obtained from this study are: (1) the recipe of serabiku is using breadfruit puree to replace 50% of the riceflour, using a technique if shallow frying. Packaging of Serabiku use nonstick cardboard box. (2) the recioe of artopav product using breadfruit puree to replace 50%, using the technique of steaming tehniqe and the packaging was specially designed.(3) the public acceptance of Serabiku based on the color characteristic 3:30, aroma 3:16, textures 3:28, taste 3:44 and the overall score 3:32. Public acceptance of Artopav is color 3.32, for flavoring 3:26, for texture3:20, 3, flavor 3.36and the overall score 3:36. It can be concluded that Serabiku and Artopavae are accepted by society.

Keywords: Breadfruit Puree, Serabiku and Artopav.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan, kehadiran Allah SWT, Shalawat serta salam penulis haturkan kepada junjungan dan panutan kita Nabi Muhammad SAW. Berkat kemudahan yang diberikan-NYA, laporan Proyek akhir ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancer, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini tidak lepas dari bantuan orang lain. oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr.Mohc.Bruri Triyono, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Dr.Mutiara Nugraheni selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Dr. Endang Mulyatiningsih selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan arahan, bimbingannya, tanpa bantuan dan arahan dan bimbingan ibu, proyek akhir ini tidak dapat terselesaikan. Terimakasih banyak ibu atas bimbingan ibu selama ini.
4. Andian Ari Anggraeni, ST., M.Sc. selaku Pensehat akademik.
5. Yuriani, M.Pd DosenPenguji, masukan dan arahan ibu sedikit banyak telah membantu saya dalam proses penulisan, untuk itu saya ucapkan terimakasih.
6. Dewi Eka Murniati, MM Selaku sekertaris penguji, terimakasih banyak atas saran dan masukannya.

7. Semua pihak terutama keluarga yang telah memberikan bantuan baik doa maupun tenaga yang tidak bisa penulis sebutkans atu per satu.

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

Yogyakarta 10 Mei 2016

Penulis

AnisaNurFitriyani
NIM 13512134028

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRAK</i>	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	
DAFTAR GAMBAR.....	
DAFTAR LAMPIRAN.....	
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	7
F. Tujuan Penelitian	7
G. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan	7
H. Manfaat Pengembangan Produk.....	8
BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Kajian Produk	10
B. Kajian Bahan	14
C. Kajian Teknik Pengolahan.....	21
D. Kajian Teknik Penyajian	22

E. Uji Kesukaan.....	23
F. Kerangka Pemikiran	25
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Prosedur Pengembangan	28
D. Bahan dan Alat Penelitian	31
E. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk	34
F. Metode Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan.....	36
B. Hasil dan Pembahasan	37
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Resep standar serabi.....	10
Tabel 2 Resep standar nasi bakar.....	12
Tabel 3 Kandungan gizi sukun dibandingkan dengan beras dan tepung terigu.	15
Tabel 4 Komposisi zat gizi sukun per 100 gr.....	16
Tabel 5 Spesifikasi bahan yang digunakan.....	31
Tabel 6 Alat pembuatan serabi dan artopav.....	32
Tabel 7 Alat penyajian produk.....	32
Tabel 8 Keterangan sumber data atau sumber pengujian produk....	35
Tabel 9 Resep acuan serabi.....	38
Tabel 10 Karakteristik percobaan.....	38
Tabel 11 Resep acuan terpilih.....	39
Tabel 12 Resep pembuatan serabi substitusi puree sukun.....	41
Tabel 13 Hasil uji coba panelis.....	41
Tabel 14 Hasil penilaian serabiku dari ahli (expert) bidang boga pada validasi I.....	43
Tabel 15 Hasil penilaian serabiku dari ahli (expert) bidang boga pada validasi II.....	44
Tabel 16 Pengembangan atau resep produk serabiku.....	44
Tabel 17 Perhitungan harga jual serabiku.....	45
Tabel 18 Uji ikesukaan 30 panelis terhadap produk serabiku.....	46
Tabel 19 Uji penerimaan produk serabiku dalam pameran	48
Tabel 20 Resep acuan nasi bakar	50
Tabel 21 Karakteristik percobaan	51
Tabel 22 Resep acuan nasi bakar	51
Tabel 23 Resep pembuatan nasi bakar substitusi puree sukun.....	53

Tabel 24	Hasil uji coba panelis.....	54
Tabel 25	Hasil penilaian nasi bakar dari ahli (expert) bidang boga pada validasi tahap I.....	55
Tabel 26	Hasil penilaian nasi bakar dari ahli (expert) bidang boga pada validasi tahap II.....	55
Tabel 27	Pengembangan resep produk artopav.....	56
Tabel 28	Perhitungan harga nasi bakar.....	57
Tabel 29	Uji kesukaan 30 panelis terhadap produk artopav.....	58
Tabel 30	Uji pameran produk artopav saat pameran.....	60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1	Diagram alir pembuatan serabi..... 11
Gambar 2	Diagram alir pembuatan nasi bakar..... 13
Gambar 3	Kerangka berfikir pembuatan artopav dan serabiku modifikasi olahan serta teknik olah penyajian..... 26
Gambar 4	Alur penelitian dan pengembangan..... 30
Gambar 5	Diagram alir pembuatan serabi..... 40
Gambar 6	Hasil rancangan produk serabiku..... 41
Gambar 7	Uji kesukaan 30 panelis terhadap produk serabiku..... 47
Gambar 8	Uji penerimaan produk serabiku dalam pameran..... 48
Gambar 9	Diagram alir pembuatan nasi bakar 52
Gambar 10	Hasil rancangan resep serabiku..... 53
Gambar 11	Uji kesukaan 30 panelis terhadap produk artopav..... 59
Gambar 12	Uji penerimaan produk saat pameran 60

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dewasa ini perkembangan dunia kuliner dan teknologi pangan semakin maju. Perkembangan dibidang kuliner yang semakin pesat ini membuat pengusaha kuliner berlomba- lomba untuk menyajikan beragam masakan yang dibutuhkan oleh masyarakat saat ini. Perkembangan kuliner membawa perubahan pola makan praktis, tinggi protein, rendah lemak untuk menghindari penyakit degenerative contohnya penyakit jantung, hipertensi, diabetes mellitus, dan kanker, telah menggeser posisi penyakit infeksi sebagai penyebab kematian tertinggi di dunia saat ini. Sebagian masyarakat Indonesia mulai mengatur pola makan dengan menjalani *diet vegetarian*.

Istilah *vegetarian* pertama kali digunakan pada tahun 1874 oleh Joseph Brotherton dan kawan-kawan di Nothhwood Villa, Kent, Inggris pada saar pertemuan pengukuhan dari Vegetarian society Inggris. sebelum tahun 1874, kelompok masyarakat yang tidak makan daging secara umum disebut *Pythagorean*. Hal ini sesuai dengan nama Pythagoras, seorang vegetarian dari zaman Yunani kuni. Kata vegetarian berasal dari Bahasa latin *vegetus* yang artinya kuat, aktif dan bergairah. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008), vegetarian adalah orang yang (karena alasan keagamaan atau kesehatan) tidak makan daging tetapi makan sayuran dan tumbuhan (Kusharisupeni, 2010).

Untuk memenuhi kebutuhan zat gizi tubuh, diperlukan perencanaan yang cermat agar vegetarian yang dikonsumsi mengandung zat gizi yang seimbang sehingga tubuh tidak mengalami defisiensi gizi selama menerapkan pola makan vegetarian. Energi yang cukup diperoleh dari nutrisi yang lengkap dan seimbang bagi tubuh agar organ-organ tubuh dapat bekerja dengan baik sesuai dengan fungsinya. Pada prinsipnya, ada beberapa jenis nutrisi yang harus dienuhi diantaranya karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air. Setelah prinsip dasar tersebut dipahami maka menu vegetarian dengan mudah dapat disusun (Susianto, 2007).

Ada beberapa jenis diet vegetarian ini yaitu jenis-jenis vegetarian menurut ukuran sejauh mana menghindari produk hewani, dari pola makan yang meliputi sebagian dari daging hewan hingga vegan murni. Namun dalam pembahasan ini kami lebih memfokuskan untuk membuat menu makanan bagi yang menjalani diet *Vegetarian Lacto-Ovo* adalah tipe diet vegetarian yang paling umum ditemui tipe ini tidak mengkonsumsi segala jenis daging, baik daging ternak maupun daging unggas dan ikan namun mereka masih mengkonsumsi telur dan susu (Sudiarti T, 2010).

Saat ini menu masakan tradisional untuk diet vegetarian belum menggunakan dan memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai pengganti karbohidrat dan protein hewani dengan nabati. Sebagian besar vegan masih mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok. Pemanfaatan sukun sebagai

pengganti beras masih sangat sedikit dan jarang ditemui. Kebanyakan sukun hanya dimanfaatkan untuk dibuat kripik ataupun diolah menjadi gorengan.

Pengembangan bahan-bahan substitusi tentu dapat mengurangi ketergantungan terhadap beras. Sukun dapat digunakan sebagai salah satu alternative pengganti karbohidrat. Dikarenakan produksi pangan ke depan khususnya beras, diperkirakan menurun akibat degradasi kualitas lingkungan, termasuk berkurangnya sumber daya air dan lahan subur. Sudah saatnya pemerintah dan masyarakat menyadari pentingnya pengembangan tanaman selain padi sebagai sumber pangan yang andal dan berkesinambungan demi terjaminnya ketersediaan pangan nasional. Sukun (*Astocarpus astilis*) merupakan tanaman tahunan yang secara historis tersebar di Polinesia, Pasifik, dan Asia Tenggara, termasuk Indonesia sebagai sumber pangan.

Salah satu komoditas sumber karbohidrat dan protein yang berasal dari buah yang potensial untuk dikembangkan adalah sukun. Tanaman sukun merupakan tanaman tahunan yang tumbuh baik pada lahan kering (daratan), dengan tinggi pohon sukun dapat mencapai 10 m hingga 20 m. Sukun banyak dibudidayakan terutama di daerah cilacap yang terkenal sebagai centra produksi sukun Indonesia (Suhardi,2005).

Tanaman sukun, *Arthocapus altilis* tergolong tanaman tropic, tumbuh paling baik di dataran rendah yang panas. Tanaman ini tumbuh baik di daerah basah, tetapi juga dapat tumbuh di daerah yang sangat kering asalkan ada air tanah aerasi tanah yang cukup. Sukun bahkan dapat tumbuh baik di pulau karang dan

di pantai. Di musim kering, di saat tanaman lain tidak dapat berbuah atau merosot produksinya, justru sukun dapat tumbuh dan berbuah lebat. Dengan begitu sukun dapat sebagai penyedia cadangan pangan juga sebagai konversi lingkungan (Supriati,2010).

Penduduk Indonesia adalah penduduk yang masih menjadikan beras sebagai makanan pokok yang utama. Hal tersebut dikarenakan karna Indonesia salah satu Negara tropis yang cocok ditanami padi dan harga beras yang masih terjangkau dikalangan masyarakat. Cara mengolah beras pun sangat mudah. Kebutuhan pangan nasional memang dapat dipenuhi dari produksi dalam negeri atau impor. Namun karena jumlah penduduk terus bertambah dan tersebar di banyak pulau maka ketergantungan akan pangan impor menyebabkan rentannya ketahanan pangan sehingga berdampak terhadap berbagai aspek kehidupan, termasuk sosial, ekonomi dan bahkan politik. Dalam upaya diversifikasi pangan, sukun dapat digunakan sebagai pengganti beras karena dapat berfungsi sebagai bahan pangan pokok.

Produk olahan beras yang akan dibuat dengan memanfaatkan buah sukun adalah nasi bakar. Sebagian besar bahan utama pembuatan nasi bakar adalah beras. Sedangkan Indonesia memiliki potensi tanaman yang dapat berfungsi sebagai pengganti karbohidrat. Untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras. Semisal dengan mengganti bahan utama beras dengan puree dari buah sukun, karena kandungan nilai gizi sukun yang hampir sama dengan beras. Puree dipilih karena cara pengolahan yang mudah sehingga setiap orang dapat

melakukannya karena tidak memerlukan alat yang rumit, pengolahan dengan teknik puree ini juga menjaga kandungan gizi dari sukun karena banyak serat yang masih terdapat di dalam sukun karena tidak melalui proses pemasakan yang lama. Bubur buah (puree) mangga adalah bahan setengah jadi yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan minuman sari buah atau nektar, produk roti, susu, permen, selai dan jeli (Broto, 2003). Puree merupakan hasil dari penghancuran daging buah yang ditambahkan beberapa bahan tambahan lainnya dengan konsistensi bubur. Puree biasanya digunakan sebagai campuran dalam pembuatan es krim dan jam atau selai. Puree dapat disimpan sebagai bahan setengah jadi dan memiliki waktu simpan selama beberapa bulan. (Hambali, 2002).

Nasi bakar adalah makanan tradisional yang berasal dari Indonesia. Makanan ini berasal dari beras yang di masak menggunakan santan, diisi dengan daging, dibungkus daun pisang kemudian dibakar, biasanya disajikan dengan lalapan dan sambal tomat. Nasi bakar sangat populer di Indonesia dan hampir tersedia di restoran-restoran yang menyajikan hidangan Indonesia. Karakteristik dari nasi bakar ini adalah rasa yang gurih, berbentuk bulat lonjong, dan beraroma khas panggang.

Alasan pemilihan produk nasi bakar karena nasi merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia dan juga populer di masyarakat Indonesia. Nasi bakar dibuat dari bahan utama beras yang saat ini produksi pertahun nya terus menurun dan harus ditambah mengimpor dari luar negeri. Oleh karena itu nasi bakar

dikembangkan dari bahan lokal, dikarenakan pemanfaatan pangan lokal yang melimpah dan untuk mengenalkan kepada masyarakat khususnya masyarakat yang menjalani diet *vegetarian*.

Pengembangan produk nasi bakar dengan bahan puree sukun selain untuk memanfaatkan buah sukun yang masih minim pengolahannya, juga diharapkan dapat memberi peningkatan kualitas pada produk baik dari segi nilai gizi maupun organoleptik. Puree sukun diharapkan dapat memberikan rasa yang enak, aroma khas sukun, serta diterima di kalangan masyarakat yang menjalani diet *vegetarian*.

Pada penelitian ini menggunakan puree dari sukun sebagai pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan serabi yang mempunyai aroma yang khas. Pengembangan produk serabi dari puree sukun ini dengan menggunakan resep acuan serabi barokah, sehingga peneliti mensubstitusikan tepung beras dengan puree sukun.

Alasan memilih serabi dikarenakan serabi merupakan salah satu dessert asli Indonesia yang cukup populer di Indonesia. Dan merupakan kue tradisional yang saat ini masih banyak dicari oleh masyarakat karena rasa dan aroma yang khas. Harga yang ekonomis juga membuat serabi ini dapat dinikmati oleh semua lapisan masyarakat.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Belum banyaknya orang memilih makanan vegetarian dengan bahan baku lokal salah satunya sukun.
2. Sukun belum banyak digunakan sebagai bahan pengganti nasi dalam olahan *Nasi Bakar*
3. Sukun belum banyak digunakan sebagai substitusi pembuatan *Serabi*.
4. Belum adanya pengembangan dengan substitusi pada produk nasi bakar bahan baku puree sukun.
5. Belum adanya pengembangan dengan substitusi pada produk serabi bahan baku puree sukun.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan resep, teknik olah, cara penyajian dan daya terima yang tepat. Dengan menggunakan sukun sebagai bahan pengganti beras dan tepung beras dalam pembuatan hidangan Indonesia (*Serabiku* dan *Artopav*). Sehingga dapat diterima oleh masyarakat umum dan masyarakat vegetarian dengan baik.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam Proyek Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana resep produk *Serabiku* (*Serabi*).
2. Bagaimana resep produk *Artopav* (*Nasi Bakar*).
3. Bagaimana penerimaan konsumen/ masyarakat terhadap produk *Serabiku* (*Serabi*) dan *Artopav* (*Nasi Bakar*).

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menemukan resep yang tepat untuk produk Serabiku (Serabi).
2. Menemukan resep yang tepat untuk Artopav (Nasi Bakar).
3. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk Serabiku (Serabi) dan Artopav (Nasi Bakar).

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Makanan Indonesia merupakan produk makanan yang dibuat dengan bahan-bahan yang bervariasi. Produk makanan Indonesia khususnya *Serabiku dan Artopav* penggunaan bahan yang digunakan masih sangat terbatas pada tepung beras, dan beras. Dalam pengembangan ini akan disubstitusikan dengan puree dari sukun.

1. *Serabiku*

Pada produk ini akan dilakukan pengembangan produk dengan substitusi menggunakan puree dari sukun, Jika pengolahan dan pencampuran bahan baku menggunakan teknik yang tepat. Maka produk yang dihasilkan akan memiliki tekstur berongga, tidak bantat, dan mempunyai aroma khas serabi

2. *Artopav*

Pada produk ini pengembangan dilakukan dengan substitusi dari puree sukun. Artopav merupakan pengembangan dari resep asli nasi bakar ikan peda. Merupakan produk makanan yang bahan dasarnya berupa nasi dan ikan yang disubstitusikan dengan puree sukun dan tempat. Produk nasi bakar jika pengolahannya dan bahan baku yang digunakan adalah bahan baku yang sesuai akan menghasilkan produk

dengan karakteristik tekstur yang lunak, padat, rasa gurih sedikit pedas, aroma khas daun pisang yang dibakar dan warna luar dari daun pembungkus yang kecoklatan. Harapannya adalah karakteristik produk yang dihasilkan sebelum dan sesudah substitusi adalah sesuai dan tidak jauh beda.

G. Manfaat Pengembangan

1. Menghasilkan produk Serabiku dan Artopav dapat diterima oleh masyarakat luas.
2. Menambah diversifikasi bahan pangan lokal sebagai salah satu alternative hidangan untuk vegetarian.
3. Mampu menciptakan produk yang inovatif dengan menggunakan puree sukun untuk pembuatan serabi sauce kinca dan nasi bakar sukun.
4. Mengembangkan produk lokal menjadi produk yang lebih memiliki nilai jual.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Produk

1. Serabi

Produk acuan yang digunakan dalam produk ini adalah serabi. serabi kadang disebut srabi atau surabi merupakan salah satu makanan ringan atau jajanan pasar yang berasal dari Indonesia. Serabi serupa dengan pancake (*pannekoek* atau *pannenkoek*) namun terbuat dari tepung beras dan diberi kuah cair yang manis (biasanya gula kelapa). Di olah dengan cara di panggang di atas cetakan serabi yang terbuat dari tanah liat kemudian di masak di atas tungku menggunakan arang.

Tabel 1. Resep Standar Serabi

Bahan	Jumlah
Tepung beras	250gr
Gula pasir	75 gr
Garam	1sdt
Santan kental	600 ml
Telur	1 butir
Ragi instan	1 sdt
Vanili	½ sdt
Daun pandan	1 btg
Pisang	100 gr

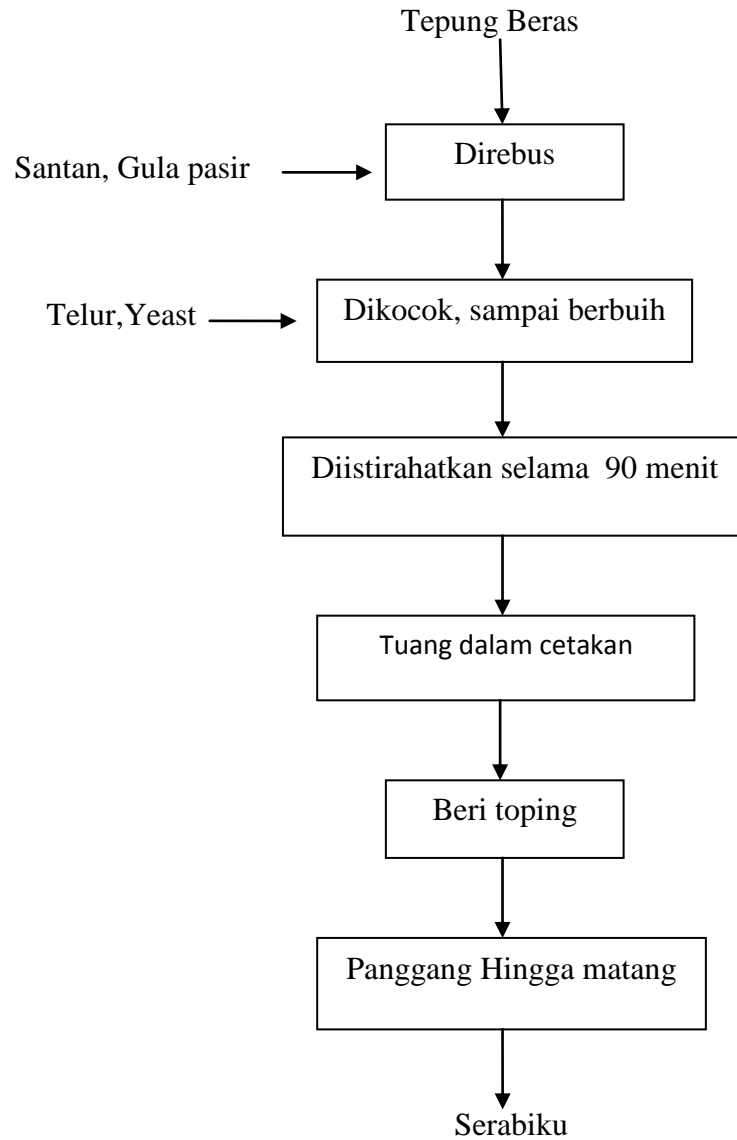
Sumber : Wawancara langsung Pedagang Serabi Barokah,2016



Gambar 1.1 Serabi

Sumber : www.sajiansedap.com

Proses pembuatan serabi dapat dilihat pada diagram alir berikut:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Serabi
Sumber : Wawancara Langsung Pedagang Serabi Barokah,2015

2. Nasi Bakar

Produk acuan yang digunakan untuk hidangan *maincourse* ini adalah nasi bakar menjadi salah satu hidangan nusantara. Nasi bakar merupakan nasi yang dibakar atau dipanggang dengan api arang selama kurang lebih 10 menit menggunakan bumbu dan bahan tertentu sambil dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Sekepal nasi bakar biasanya diisi dengan suwiran ayam, ikan dan terkadang daging. Nasi bakar mempunyai rasa yang gurih dan sedikit pedas biasanya disajikan dengan lalapan dan sambal.

Tabel 2. Resep Standar Nasi Bakar

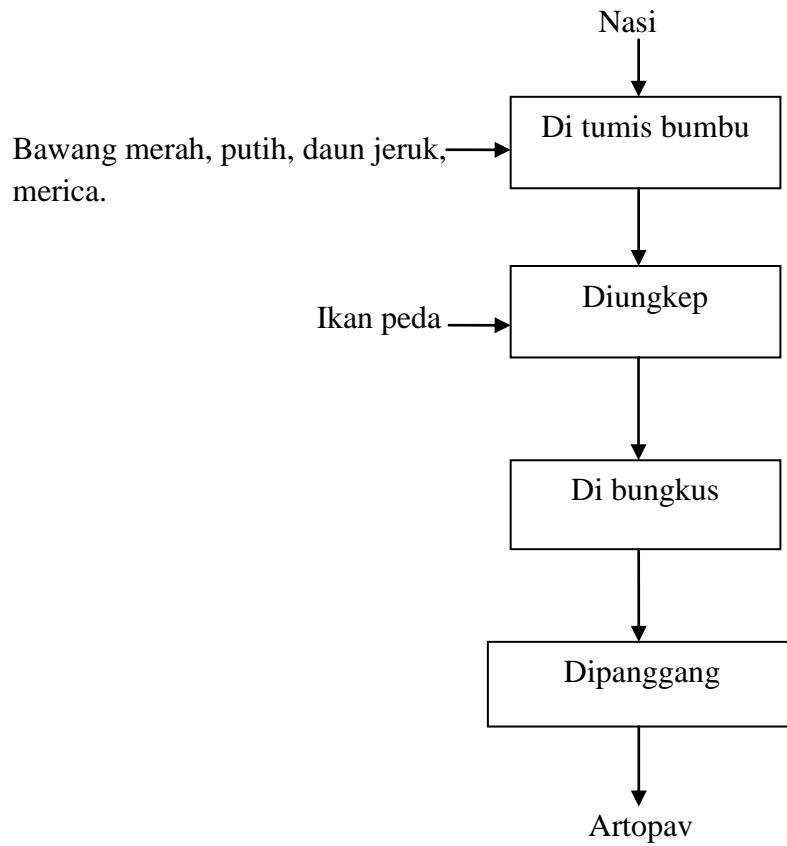
Bahan	Jumlah
Nasi putih	400 gr
Santan	150 ml
Garam	½ sdt
Minyak goreng	2 sdm
Cabai merah	3 buah
Bawang merah	3 butir
Ikan peda	2 ekor
Daun jeruk	3 lembar
Garam	½ sdt
Merica	½ sdt
Daun kemangi	Secukupnya

Sumber: Hidangan serba panggang ala Sisca Soewitomo, 2012



Gambar I.2 Nasi Bakar
Sumber : www.sajiansedap.com

Proses Pembuatan Nasi Bakar



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Nasi Bakar
Sumber: Hidangan Serba Panggang Ala Sisca Soewitomo, 2012

B. Kajian Bahan

1. Bahan utama

a. Sukun

Sukun merupakan salah satu sumber karbohidrat, sukun telah lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan pokok dan bahan makanan ringan. Pemanfaatan sukun dapat dilakukan dengan direbus, dikukus, diiris, dan dibakar dimasak seperti kentang dan sebagainya. Pemanfaatan sukun sebagai bahan pangan semakin penting sejak pemerintah mulai melancarkan program diversifikasi pangan. Seperti halnya ubi, uwi, gembilli, gadung, suweg, dan sebagainya sukun mengandung karbohidrat dan gizi yang baik. Oleh karena itu sukun memiliki prospek yang cerah sebagai komoditas agroindustri pada masa yang akan datang.

Berdasarkan hasil analisis, ternyata sukun memiliki nilai gizi yang jauh lebih baik dibandingkan beras dan tepung terigu, antara lain dalam hal kandungan Fosfor, Kalsium, Vitamin C, dan Vitamin B-1. Kebutuhan kalori yang ideal bagi penduduk Indonesia adalah sebesar 1.612 kal/kapita/hari, berasal dari beras dari beras 680 kal, gula 219 kal, lemak dan minyak 354 kal, sayuran dan biji-bijian 313 kal dan ditambah umbi-umbian. Untuk mencapai pola konsumsi kalori yang ideal dapat di tempuh dengan usaha peanekaragaman menu pangan dengan pengurangan kalori asal beras, diikuti oleh peningkatan bahan pangan lain seperti sukun. Adapun perbandingan antara nilai gizi sukun, beras, dan tepung beras di tunjukkan dalam Tabel 5:

Tabel 3. Kandungan Gizi Sukun Dibandingkan dengan Beras dan Tepung terigu

No	Kandungan Gizi	Beras Giling	Tepung Terigu	Sukun Tua
1	Kalori (kal)	360,00	365,00	302,40
	Kandungan Gizi	Beras Giling	Tepung Terigu	Sukun Tua
2	Protein (g)	6,80	8,90	3,60
3	Lemak (g)	0,70	1,30	0,80
4	Karbohidrat (g)	78,90	77,30	78,90
5	Kalsium (mg)	6,00	16,00	68,80
6	Fosfor (mg)	140,00	106,00	165,20
7	Zat besi (mg)	0,80	1,20	1,10
	Vitamin A (SJ)	0,00	0,00	0,00
9	Vitamin B-1	0,12	0,12	0,34
10	Vitamin C (mg)	0,00	0,00	47,60
11	Air (g)	13,00	12,00	15,00
12	Bagian yang dapat dimakan	100,00	100,00	100,00

Sumber : Direktorat Gizi Depkes RI (1981)

b. Tepung Beras

Beras dimanfaatkan terutama untuk diolah menjadi nasi, makanan pokok terpenting warga dunia. Beras juga digunakan sebagai bahan pembuat berbagai macam panganan dan cookies. Beras juga digunakan sebagai bahan pangan pembuat berbagai macam panganan dan cookies. Bidang industri pangan, beras diolah menjadi tepung beras. Proses pengolahan tepung beras sangatlah mudah, beras ditampi atau diayak untuk menghilangkan kotoran seperti kerikil dan gabah. Beras dapat dicuci terlebih dahulu sampai bersih. Setelah itu ditiriskan dan dikeringkan sehingga menghasilkan dahulu sampai bersih. Setelah itu ditiriskan dan dikeringkan sehingga menghasilkan beras yang lembab. Selanjutnya beras lembab ini, di giling

sampai halus dengan menggunakan beras yang lembab. Selanjutnya beras lembab ini, digiling sampai halus dengan menggunakan penggiling hammer mil yang berpenyaring 80 mesh. Beras lembab ini lebih mudah dihaluskan sehingga penggilingannya lebih cepat hemat energi. Setelah digiling, tepung perlu di jemur atau dikeringkan sampai kadar air dibawah 14%.

Tabel 4. Komposisi Zat Gizi Sukun per 100 g

Zat Gizi	Sukun Muda	Sukun Tua	Tepung Sukun
Karbohidrat (g)	9,2	28,2	78,9
Lemak (g)	0,7	0,3	0,8
Protein (g)	2,0	1,3	3,6
Vitamin B1 (mg)	0,12	0,12	0,34
Vitamin B2 (mg)	0,06	0,05	0,17
Vitamin C (mg)	21,00	17	47,6
Kalsium (mg)	59	21	58,8
Fosfor (mg)	46	59	165,2
Zat Besi (mg)	-	0,4	1,1

Sumber : (Kart ikawat i, N. K dan H.A. Adinugraha, 2003.)

2. Bahan tambahan

a. Telur

Telur digunakan dalam pembuatan Serabiku. Telur merupakan bahan makanan yang paling peaktis digunakan tidak memerlukan pengolahan yang sulit. Kegunaannya paling banyak untuk lauk pauk namun seringkali untuk obat-obatan tradisional. Telur mengandung protein, lemak, dan karbohidrat. Selain itu telur biasanya juga mengandung semua vitamin yang dibutuhkan, kecuali vitamin C. Vitamin larut lemak (A, D, E, K) vitamin yang larut (*thiamin, riblofafin, asam*

panotemat, niasin, asam folat, dan vitamin B12). Faktor pertumbuhan lain juga ditemukan dalam telur (Fitri Rahmawati, 2008:47).

b. Gula

Gula pasir digunakan dalam pembuatan produk Serabiku. Gula pasir adalah salah satu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan perdagangan utama. Gula pasir paling banyak diperdagangkan dalam bentuk Kristal sukrosa padat (*cristal gula*). Gula pasir sebagai sukrosa diperoleh dari nira tebu sumber – sumber pemanis lain seperti jagung, anggur, juga dapat menghasilkan semacam gula. Proses untuk menghasilkan gula mencakup tahap ekstraksi (pemerasan) diikuti melalui pemurnian melalui distalisasi (Yolanda, 2007:12).

c. Panili

Panili berasal dari tumbuhan sebangsa anggrek yang tumbuh di Meksiko. Saat itu digunakan untuk member aroma pada coklat. Batang-batang panili awalnya berwarna hijau, tetapi karena proses pemeraman berubah menjadi coklat kehitaman. Biji panili yang berupa butiran halus berwarna hitam, ada di dalam batang tersebut. Harga panili sangat mahal. Untuk menurunkan harga, sering kali panili dicampur dengan bahan lain misalnya dengan minyak cengkih. Bahkan agar lebih murah lagi, diproduksi panili buatan dari bahan kimia (ditemukan tahun 1920-an), sebagai hasil sampingan pengolahan minyak tanah dan bubur kayu untuk kertas (*pulp*) (A.L.Tobing, 2010:271).

d. Margarine

Margarine adalah minyak dari tumbuhan yang dipadatkan. Kadang dicampur dengan susu skim, ditambah pewarna, aroma, perasa (asin), vitamin A, dan Vitamin D. margarine bisa dicampur dengan mentega atau sebagai pengganti mentega. Tetap padat pada suhu ruangan, margarine tak bisa dipakai untuk menggoreng (*deep frying*) karena masih mengandung air. Perlakuan margarine sam seperti mentega.

Margarine ditemukan oleh seorang ahli kimia dari Perancis ± tahun 1860 yang bernama *Meges Mouries*. Awalnya, margarine dibuat dari lemak sapi/hewan lain dan whey/susu skim. Kemudian terus mendapat perbaikan. Sekarang, margarine dibuat dari minyak kelapa/sawit atau minyak lainnnya. Dijual dengan dibungkus *alluminium foil* atau dalam kaleng. Margarine tetap membeku dalam suhu runagan walaupun demikian sebaiknya disimpan dalam kulkas sesudah dibuka dari pembungkusnya agar tidak tengik (A.L.Tobing, 2010:203).

e. Lada

Lada/merica merupakan buah dari tanaman yang menjalar. Berbentuk tandan kecil, berisi butiran-butiran buah kecil. Ada dua macam lada yang dikenal: lada putih dan lada hitam. Lada putih adalah yang sudah tua dan matang, dibuang kulit luarnya dan dijemur sampai kering. Ada yang dipakai bulat-bulat utuh sesuai kebutuhan. Bau tak terlalu tajam dan tak

terlalu pedas. Bila dimemarkan, dipecahkan atau dihaluskan, bawannya akan lebih tajam (A.L.Tobing, 2010:240).

f. Garam

Garam merupakan *natrium chloride* atau *sodium chloride* yang diperoleh dari air laut atau air yang sejak zaman dulu terperangkap di bebatuan, kemudian mengeras. Pengolahan garam dilakukan dengan cara mengalirkan air laut ke dalam petak-petak, seperti sawah, kemudian diuapkan dengan bantuan panas matahari. Hasilnya adalah kristal garam. Garam yang diperoleh dari air laut atau bebatuan, dibersihkan dari kotoran yang masih melekat sampai bersih dan berwarna putih, putih keabuan atau merah muda sekali. Garam ini ditambah dengan yodium. Dijual sebagai garam dapur/garam meja, juga untuk bahan pengawet, misalnya pada ikan asin, ikan dalam kaleng, sayuran, keju dsb (A.L.Tobing, 2010:208).

g. Bawang merah

Merupakan bumbu untuk hampir semua masakan di Asia. Memakainya ada yang disangrai/dipanggang dengan kulit luarnya sampai gosong kemudian diselesaikan seperti bawang segar; diiris, dihaluskan, dicincang, diparut. Bentuk bawang merah ada yang bulat besar atau kecil. Dijual dengan daun masih segar atau daun kering atau dilepaskan dari daunnya. Simpan bawang merah di tempat yang terbuka dan berangin supaya tidak busuk (A.L.Tobing, 2010:225).

h. Bawang putih

Banyak daerah tidak memasukkan bawang putih pada masakannya karena bawang putih dianggap sebagai ramuan obat. Bawang putih sering dijual masih muda dengan batang dan daunnya. Bawang putih kering, bulat berwarna putih, terdiri dari siung-siungnya. Memakainnya bisa dengan cara : dimemarkan, diparut, dicincang halus. Kemudian ditumis dulu atau dimasukkan ke dalam masakan tanpa ditumis. Bisa di goreng kering, kemudian di remas- remas, dimasukkan ke dalam masakan sebagai taburan (A.L.Tobing, 2010:225).

i. Cabai merah

Cabai berasal dari Amerika Tengah sekitar tahun 1490 dibawa ke Eropa oleh colombus dan 50 tahun kemudian sudah dikenal di India karena dibawa oleh Portugis. Pada umumnya orang Asia member rasa pedas masakannya dengan cabai. Makin kecil ukuran cabai makin pedas rasanya. Cabai diambil dari pohonnya sesudah tua dan matang, berwarna merah atau hijau. rasa pedas cabai banyak terdapat pada tangkai dan biji cabai. Rasa pedas ini juga dipengaruhi oleh tempat dimana cabai ini tumbuh, makin panas suhu udaranya makin pedas cabainya. Cabai merah besar, bijinya sedikit, banyak mengandung air, rasanya juga kurang pedas. Cabai merah yang bentuknya ramping, kecil memanjang, bijinya padat, permukaannya sedikit bergelombang, rasanya pedas sekali. Cabai ini disebut cabai keriting (A.L.Tobing, 2010:219).

C. Kajian Teknik Pengolahan

1. Grilling

Grilling adalah teknik olah dengan membakar (langsung terkena api). Teknik dicampur dan telah ditusukkan dengan tusuk sate dan dibungkus dengan daun pisang diakhiri dengan proses grill (Ida Danylah, 1982).

2. Steaming

Istilah ini berarti memasak bahan makanan dalam uap air. Bahan makanan diletakkan dalam kukusan. Air di bawah kukusan didihkan untuk menghasilkan uap. Alat yang digunakan biasanya adalah dandang. (Handi Iskandar, 1995).

3. Frying

Menggoreng adalah cara memasak bahan makanan dalam wajan dengan menggunakan minyak banyak (Handi Iskandar, 1995).

4. Blanching

Adalah proses memasak baik menggoreng maupun merebus. Sebelum bahan makanan dimasak dengan cara ini, minyak air yang digunakan harus dalam keadaan panas sekali. Sistem ini digunakan oleh restoran dan hotel untuk masakan tertentu agar kualitasnya baik. Misalnya, menggoreng kentang, merebus sayuran yang berwarna hijau. (Handi Iskandar, 1995).

5. Shallow Frying

Shallow frying adalah teknik memasak bahan makanan dalam jumlah kecil dengan menggunakan sedikit lemak dalam wajan datar dengan temperatur antara 150-170 derajat Celcius. Bahan makanan yang dimasak dengan shallow frying

harus dalam ukuran kecil, lunak dan memiliki kualitas yang baik. Shallow frying sama dengan teknik memasak kering lainnya. Panas didapatkan dari pemanasan minyak atau lemak. (A.L.Tobing, 2010).

D. Kajian Teknik Penyajian

Garnish selain mempunyai pengertian menghias juga memiliki pengertian hiasan. Dalam buku *New Lerousse Gastronomique*, pengertian garnish adalah bahan-bahan tambahan yang dibubuhkan secara terpisah dan berfungsi hiasan yang menarik. Pembuatan hiasana sering dilakukan di dapur dingin (*garde manger*) atau dapur pengolahan kue (*pastry*). Memang makanan yang dihias biasanya makanan dingin ini dapat dilakukan beberapa jam sebelum makanan itu disajikan. Hidangan panas kadang – kadang juga di hias, namun dilakukan ala minute. Maksudnya, hiasan diberikan beberapa menit sebelum makanan dihidangkan, dengan cepat, sederhana, tetapi cukup menarik, (Nurwahyuni Idayati, 2008). Penyajian rabiku diletakkan di atas piring kecil-kecil yang kemudian di tata memanjang piring ini juga berfungsi sebagai garnish karna bentuk yang unik. Garnish yang digunakan adalah topping dari serabiku adalah pisang, coklat, yang diletakkan di atas serabiku selain menjadi topping berfungsi juga menjadi garnish. Sedangkan untuk Artopav disajikan dengan di berikan garnish lalapan timun, tomat, kacang panjang yang di potong kecil-kecil kemudian di taburkan mengelilingi piring.

Pemorsian juga harus diperhatikan agar hidangan yang disajikan tidak berlebih atau tidak kurang. Dalam pemorsian ada beberapa hal yang harus di

perhatikan seperti dalam hidangan salad untuk hidangan appetizer porsi antara 40-50 gram, porsi penyajian soup antara 2-2,5 dl, untuk hidangan maincourse 250gram, sedangkan untuk dessert porsi hidangan antara 100-120 gram (Kokom Komariah, 2006). Dalam satu hidangan rabiku terdiri dari satu buah dengan rabiku dengan bentuk bulat dan tebal 2cm. Kemudian untuk artopav terdiri dari sukun seberat 150 gram, tempe seberat 50 gram, dan sayuran 50 gram.

Wadah atau tempat untuk hidangan, biasanya wadah menyesuaikan dengan bentuk hidangan. Untuk nasi pave menggunakan piring bulat besar, kemudian untuk Serabiku menggunakan piring kotak kecil-kecil. Untuk kemasan produk Serabiku dan Artopav menggunakan kardus kotak kecil yang didalamnya dilapisi plastik anti lengket. Kemasan kardus ini bertujuan agar konsumen mudah untuk membawa dan produk tidak rusak dikarenakan tekanan saat penumpukan.

E. Uji Penerimaan

Uji penerimaan produk Artopav dan Serabiku mini dilakukan dengan menggunakan metode *hedonic test*, yaitu bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk Artopav dan Serabiku. Sifat sensoris yang diujikan adalah keseluruhan, warna, aroma, rasa, tekstur. Pada dasarnya uji hedonic merupakan pengujian yang panelisnya menemukan responnya yang berupa suka atau tidaknya terhadap sifat bahan yang diuji. Pada pengujian ini diminta mengemukakan pendapatnya secara spontan, sehingga sebaiknya penyajian sampel dilakukan secara berurutan dan tidak bersama-sama.

Sekala nilai yang digunakan hampir sama dengan sekala nilai pada uji scoring tetapi yang dinilai bukan intensitas sifat melainkan derajat kesukaan terhadap sampel. Biasanya skala nilai yang digunakan berupa numeric dengan keterangan variabelnya saja dengan kolom-kolom yang dapat di beri tanda (silang X atau centang V) oleh panelis. Sekala nilai dibuat arah vertical atau horizontal.

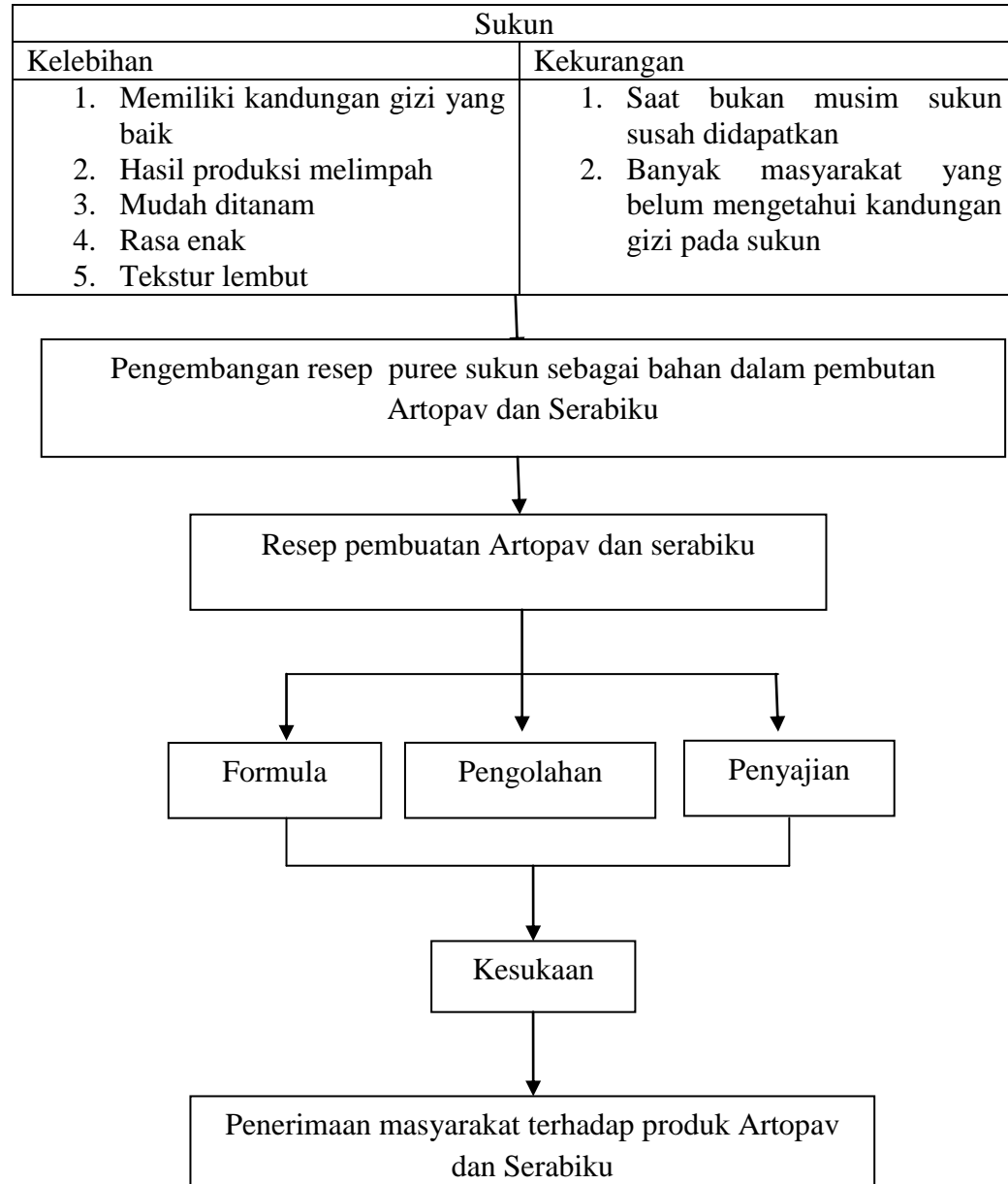
Kegunaan uji hedonic untuk mengkaji reaksi konsumen terhadap sesuatu bahan atau produk, atau memberikan penilaian berupa rangking/urutan suka tidaknya terhadap sifat suatu bahan atau produk. Panelis yang digunakan sebaiknya dalam jumlah yang besar yang mewakili masyarakat tertentu. Bila menggunakan sekala garis atau sekala verbal, maka harus dikonversi menjadi sekala numeric untuk selanjutnya ditabulasi (Nani Ratnaningsih, 2008).

F. Kerangka Pemikiran

Didaerah saya terdapat banyak sekali tumbuhan sukun,tumbuhan ini juga tidak sulit di temukan dan hampir tersebar luas di seluruh Indonesia. Tren gaya hidup sehat saat ini sedang berkembang di masyarakat khususnya Indonesia. Banyak masyarakat yang mengikuti tren diet vegetarian tidak makan segala makanan yang berasal dari hewan, telur, dan susu, walaupun masih ada vegetarian yang mengkonsumsi telur dan susu. Untuk itu untuk sukun bisa dijadikan salah satu olahan pengganti beras bagi orang-orang vegetarian karna kandungan gizi yang lebih baik dari beras. Sukun dapat menjadi salah satu makanan pengganti beras yang lebih mempunyai kandungan gizi fosfor, dan vitamin B yang lebih tinggi di bandingkan beras. Selama ini olahan sukun hanya sebatas sukun goreng,

kripik sukun, sukun rebus, sukun bakar. Masih jarang sukun diolah menjadi hidangan utama dan hidangan penutup contohnya Serabiku dan Artopav.

Kerangka berfikir dapat dilihat pada bagan bagan berikut:



Gambar 3. Kerangka Berfikir Pembuatan Artopav dan Serabiku dan Modifikasi Olahan Serta teknik Olah dan Penyajian.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian dan pengembangan (*research and development*). Bertujuan untuk menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan produk. Kegiatan penelitian diintegrasikan selama proses pengembangan produk, oleh sebab itu dalam penelitian ini perlu menyatukan beberapa metode penelitian, antara lain jenis penelitian *survey*, dengan eksperimen atau *action research* dan evaluasi.

Pengembangan produk berbasis penelitian terdiri dari analisis kebutuhan pengembangan produk, perancangan produk, perancangan produk sekaligus pengujian kelayakannya, implementasi produk dan revisi secara terus menerus. Implementasi yang berdampak luas pada umumnya memerlukan uji coba dan perbaikan (revisi) secara berulang-ulang, oleh sebab itu implementasi produk memerlukan proses yang panjang. Implementasi dimulai dari uji coba cakupan kecil kemudian dievaluasi dan direvisi. Produk yang telah direvisi kemudian di uji coba lagi dalam cakupan yang lebih luas atau lebih dalam kondisi yang senyatanya (Endang Mulyatiningsih, 2011)

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Proses pembuatan produk dari uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan pendidikan Teknik Boga dan Busana Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

2. Waktu Penelitian

Pembuatan produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukakan dalam waktu 4 (empat) bulan dari januari hingga april 2016.

C. Prosedur Pengembangan

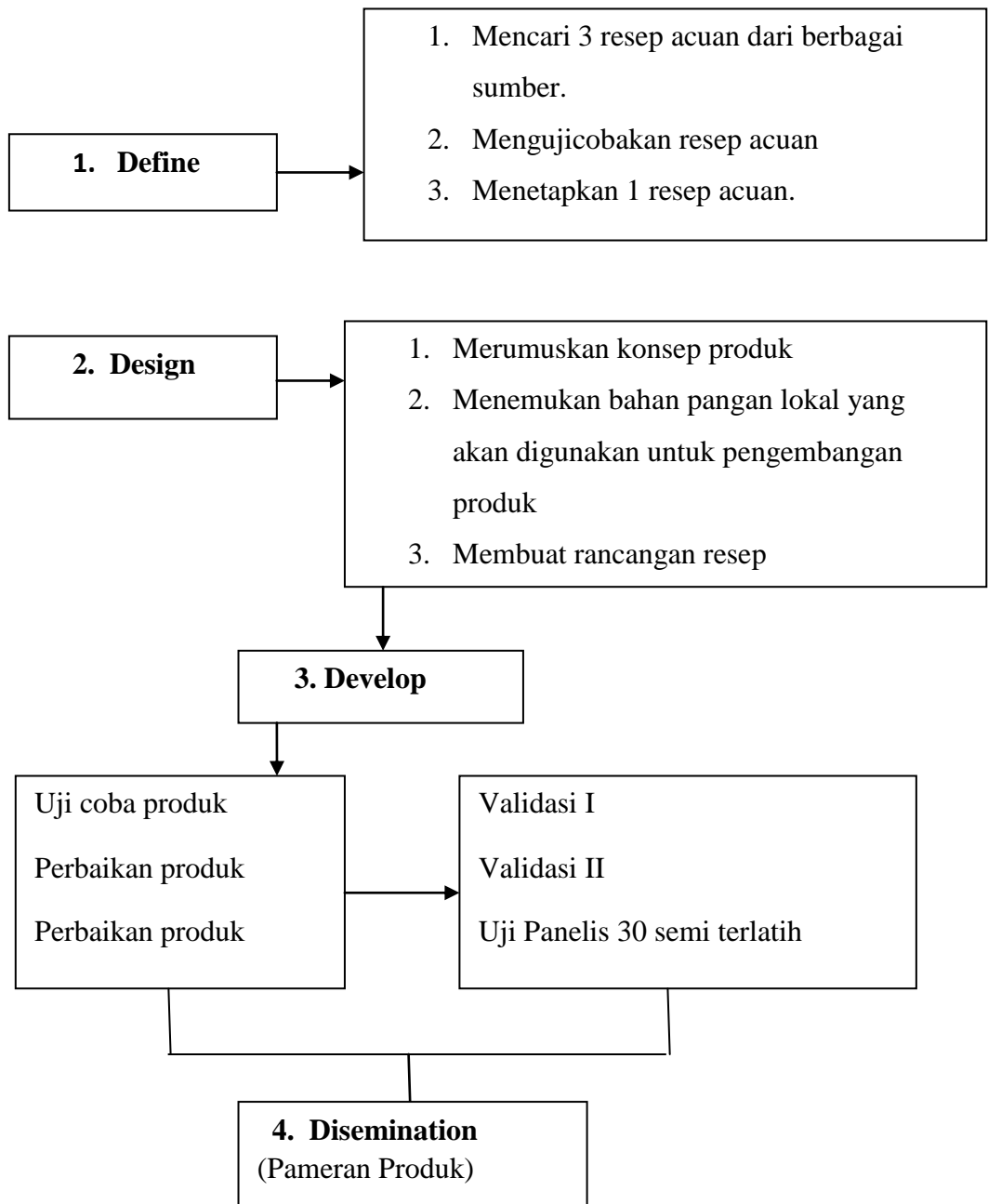
Dalam prosedur penelitian dan pengembangan model 4D. Sehingga menghasilkan *define* (kajian Produk), *design* perancangan produk), *develop* (pembuatan dan pengujian produk) dan *dissemination* (pameran produk). Dalam prosedur penelitian dan pengembangan, setiap bagian memiliki tahap penelitian, masing-masing tersebut yaitu:

1. *Define*, mengumpulkan 3 resep acuan dan sumberdaya selain dari internet.

Ketiga resep acuan tersebut lalu dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai control dari produk yang akan dibuat substitusi tepung beras, dan beras.

2. *Design*, merancang formula produk dimana sebagian tepung beras dan beras disubstitusiakan dengan puree sukun.

3. *Develop*, melakukan eksperimen atau percobaan untuk membuat produk dengan substitusi puree sukun hingga mendapatkan formula yang tepat dimana hasil akhir yang sama atau lebih baik karakteristiknya dari produk acuannya. Kemudian produk yang telah dikembangkan diimplementasikan ke dalam kondisi yang sesungguhnya. Hasil eksperimen produk baru di uji cobakan kepada orang yang lebih ahli (tim dosen pembimbing) untuk mendapatkan umpan balik.
4. *Disseminate*, berdasarkan umpan balik yang diberikan maka dilakukan evaluasi produk dan perbaikan produk sehingga menghasilkan yang lebih baik dari sebelumnya. Dan siap untuk disebarluaskan melalui media cetak, pameran, maupun media elektronik sesuai dengan design yang digunakan.



Gambar 4. Alur Penelitian dan Pengembangan

D. Bahan dan Alat Penelitian

1. Bahan dan Alat pembuatan Produk

Untuk mendapatkan hasil yang maksimal dari setiap segi kualitas maupun kuantitas serta terjaga standarisasinya, bahan-bahan komposisi produk dan peralatan peralatan perlu dispesifikasi serta dikarakteristikkan. yang disajikan dalam Tabel 5, Tabel 6, Tabel 7.

Tabel 5. Spesifikasi Bahan yang Digunakan

No	Nama Bahan	Merk Dagang	Karakteristik
1	Sukun		Bertekstur empuk, matang, aroma khas sukun
2	Tepunng beras	Rose brand	Kemasan tertutup dan belum kadaluwarsa
3	Gula	Gulaku	Kemasan rapat, belum kadaluarsa, berwarna putih tidak berair
4	Pasta pandan	Inti	Berwarna hijau muda
5	Santan	Kara	Masih cair. bau tidak basi
6	Garam	Daun	Tidak berair dan menggumpal
7	Vanili	Paying	Tidak menggumpal
8	Yeast	Fermipan	Kemasan tertutup, berbulir.
9	Coklat	Colatta	Tidak kadaluarsa, tidak mencair,
10	Pisang		Matang, tidak busuk
11	Nangka		Matang, tidak busuk, berwarna kuning
12	Cherry		Tidak kadaluarsa, buah masih kenyal.
13	Kelapa kering		Putih dan kering
14	Kacang tanah		Utuh, dan tidak berjamur
16	Tempe		Berwarna putih, aroma segar
17	Kacang tanah		Kering, utuh

Tabel 6. Alat Pembuatan Serabiku dan Artopav

Nama Alat	Fungsi	Karakteristik
Cetakan Serabi	Untuk mencetak produk serabiku	Besi, bulat
Timbangan	Untuk menimbang bahan	Digital mulai dari 0
Ballonwisk	Untuk mengaduk adonan serabiku	Stenlisteel
Spatula kayu	Untuk mengangkat serabi dari cetakan	Kayu
Kuas	Untuk mengoles minyak pada cetakan serabi	Plastik silicon
Gelas ukur	Untuk mengukur bahan cair	Plastik
Pengukus	Untuk mengukus nasi pave	Alumunium, bulat
Pemanggang	Untuk memanggang nasi pave	Alumunium. kotak
Pisau	Untuk memotong dan mengupas	Stenlisteel
Talenan	Untuk alas bahan yang dipotong	Kayu
Saringan	Untuk menyaring	Plastik
Kom	Tempat adonan	Plastik

Tabel 7. Alat Pengujian Produk

No	Nama Alat	Produk	Spesifikasi
1	Piring bulat	Serabiku	Terbuat dari porselin
2	Piring kotak persegi	Artopav	Terbuat dari porselin
3	Kardus kotak	Artopav dan Serabiku	Terbuat dari kardus dengan lapisan plastik

2. Bahan dan Alat Pengujian Produk

a. Lembar Uji Sensoris dan Cara Penggunaanya

Lembar uji kesukaan produk diberikan kepada panelis saat akan melakukan uji kesukaan pada produk. Dengan memberikan produk kepada panelis. Pada setiap produk memiliki karakteristik yang berbeda-beda diharapkan panelis mampu mengidentifikasi rasa, aroma, tekstur, hingga bentuk penyajian. Berikut

ini adalah beberapa boring yang ditujukan kepada panelis untuk menilai sampel produk makanan dari awal hingga akhir (uji sensoris):

1. Borang uji sensoris (Validasi I dan II)

Produk ini mengalami 2 tahap pengujian yaitu tahap validasi pertama dan kedua yang di uji oleh 2 *expert*. Hasil dari validasi I akan digunakan untuk memperbaiki yang siap untuk validasi II, kemudian selanjutnya hasil validasi II dipergunakan untuk membuat produk yang siap diujikan kepada panelis semi terlatih. Cara penggunaan boring ini cukup mengisi biodata penguji dan nama produk yang diuji. Tahap selanjutnya penguji merasakan dan mengamati produk tersebut dan memberikan komentar karakteristik terhadap produk tersebut.

2. Borang uji sensoris (Panelis)

Borang ini merupakan tahap percobaan produk yang ke tiga. Dalam tahap ketiga ini dilakukan oleh 30 orang panelis semi terlatih (mahasiswa boga). Pengujian oleh 30 panelis ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan produk oleh konsumen yang terlatih. Hasil dari uji panelis terlatih ini sebagai acuan untuk membuat produk yang diujikan kemasyarakat luas. Pada boring terdapat 3 bagian utama yaitu informasi, instruksi, dan respon panelis. Bagian informasi berisi identitas panelis, tanggal pengujian, dan nama sampel yang diujikan. Bagian instruksi berisi perintah, cara penilain atau cara menyampaikan respon. Cara penggunaan Lembar Uji penerimaan produk. Panelis diminta memberikan penilaian terhadap sifat-sifat sensoris (tekstur, warna, aroma, rasa),

penyajian dan kesan dengan cara memberikan saran yang perlu diperbaiki dalam produk tersebut.

3. Borang uji kesukaan (Pameran)

Borang ini merupakan boring terakhir yang digunakan dalam tahap pengujian. Pada tahap pengujian yang terakhir ini, produk di uji oleh 50 orang pengunjung pameran. Hasil pengujian terhadap pengunjung dijadikan tolak ukur penerimaan produk jika di pasarkan di masyarakat luas. Cara penggunaan Lembar Uji Kesukaan Produk di hadapan para konsumen, telah disajikan dua jenis produk. Konsumen diminta memberikan penilaian suka atau tidak suka terhadap produk.

E. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa panelis sebagai sumber data. Panelis memberikan penilaian terhadap rasa, aroma, warna, tekstur dan kesukaan terhadap produk Serabiku dan Artopav. Adapun sumber data tersebut disajikan pada Tabel 8. yaitu:

Tabel 8. Keterangan Sumber Data/ Sumber Pengujian Produk

Tahap penelitian	Sumber Data	Jumlah
Uji coba produk ke I	<i>Expert</i>	2 orang
Uji coba produk ke II	<i>Expert</i>	2 orang
Sebelum Pameran produk	Sasaran panelis semi terlatih	Minimal 30 orang
Pameran produk	Sasaran pengunjung pameran	Minimal 50 orang

F. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang dilakukan adalah dengan menggunakan uji kesukaan produk. Penilaian dilakukan oleh 30 panelis semi terlatih. Pada setiap produk dengan borang lembar kesukaan sebagai acuan penilaian produk. Penilaian produk terdiri dari beberapa aspek (rasa, warna, aroma, dan tekstur), penyajian dan kesan keseluruhan. Kemudian data dianalisis secara deskriptif kuantitatif.

Data deskriptif yaitu data yang tidak dapat diukur dan berisi tentang komentar panelis terhadap aroma, rasa, warna, dan bentuk. Data kuantitatif yaitu data yang bisa diukur, dalam penelitian ini data diperoleh dari hasil penerimaan panelis yang diterima, kemudian data hasil pengujian produk dianalisis secara deskriptif kuantitatif.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Sukun merupakan bahan pangan lokal yang memiliki kandungan zat gizi yang cukup tinggi. Pemanfaatan sukun di masyarakat untuk saat ini masih kurang maksimal, terutama *puree* sukun. Dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahannya. Untuk mempermudah penggunaan *puree* sukun dalam pembuatan *maincourse* dan *dessert* masakan Indonesia, dapat dilakukan dalam berbagai cara antara lain dalam pembuatan *puree* sukun. *Puree* ini digunakan sebagai bahan baku utama dan pengganti dalam pembuatan *maincourse* dan *dessert* masakan Indonesia antara lain Artopav dan Serabiku.

Serabiku merupakan produk masakan Indonesia yang tergolong jenis *dessert* atau kudapan khas Indonesia. Produk ini terbuat dari substitusi antara tepung beras dengan *puree* sukun sebagai bahan adonan sebanyak 50%, yang dikukus dan dihaluskan dahulu sebelum dicampur didalam adonan. Sedangkan untuk isian menggunakan irisan pisang raja dan *sauce* kinca sebagai pendamping kudapan. Pembuatan serabiku ini menggunakan teknik olah *Shallow Frying* dengan menggunakan minyak yang sedikit dan api yang kecil. Artopav adalah nasi bakar yang dibuat dari substitusi *puree* sukun dengan beras sebanyak 100%. Untuk bahan baku utama nasi, yang diisi dengan kering tempe dan pendamping sambal,

tumis sayur dan lalapan berupa timun, tomat, kemangi. Yang diolah dengan dua teknik olah yaitu *steaming* dan *roasting*.

Kelebihan dari produk serabiku dan artopav adalah bahan yang digunakan merupakan bahan pangan lokal yang mudah didapat, pengolahan yang mudah, dan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi.

B. Hasil dan Pembahasan

1. Resep Serabiku

a. Tahap *define*

Dalam pembuatan ini resep yang harus dicari adalah resep serabi dengan bahan baku utama tepung beras. Serabiku yang diinginkan konsumen adalah serabi dengan tekstur bersarang, berasa manis dan aroma khas serabi.

Untuk menemukan resep acuan dalam pembuatan serabiku, maka hal yang harus dilakukan adalah membandingkan 3 resep acuan pembuatan serabiku. Dari ketiga resep yang diujiakan maka didapatlah resep acuan yang terpilih yang akan digunakan untuk pembuatan serabiku. Resep acuan dapat dilihat pada Tabel berikut :

Tabel 9. Resep Acuan Serabi

Bahan	Acuan I	Acuan II	Acuan III
Tepung beras	125 gr	200 gr	250 gr
Tepung terigu	80 gr	100 gr	
Santan kental	500 ml	600 ml	600 ml
Kelapa muda	100 gr	150 gr	
Gula pasir		4 sdm	75 gr
Daun pandan		1 btg	
Garam	1 sdt	½ sdt	1 sdt
Telur	1 btr		1 btr
Ragi instan			1 sdt
Vanili		½ sdt	½ sdt

Sumber :

- 1) Siti Fatimah, 2011
- 2) Aryuni Dianing wati, 2008
- 3) Serabi Barokah, 2016

Ketiga resep diatas, didapat hasil yang hampir sama, untuk rasa resep dua lebih baik di bandingkan yang lainnya. tekstur dan bentuk resep nomer 111 lebih baik dari dua resep lainnya.

Tabel 10. Karakteristik Percobaan

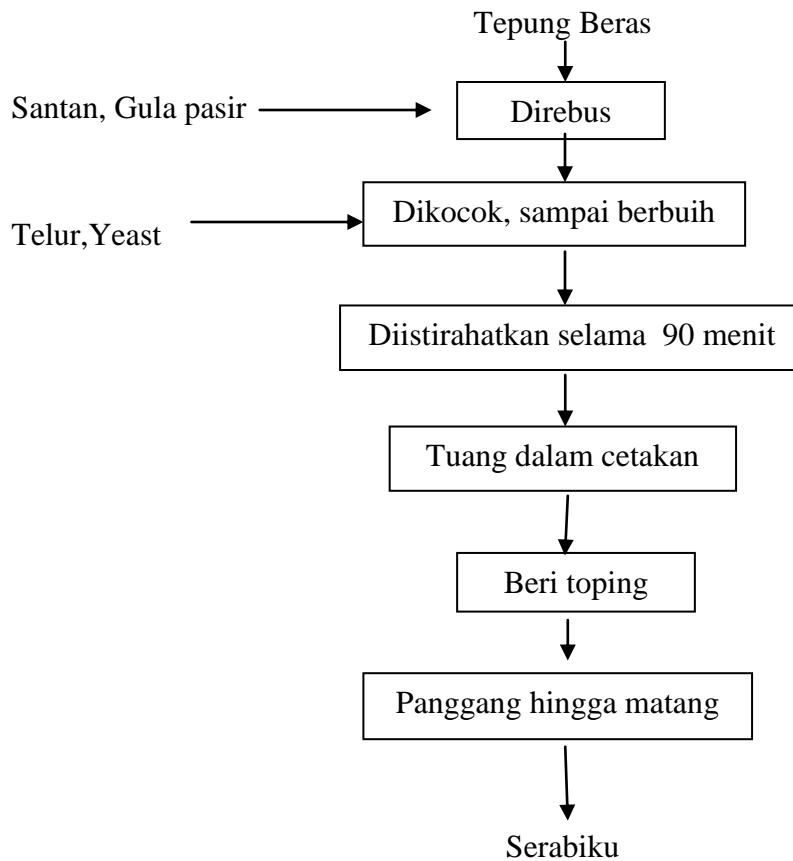
Karakteristik	Resep I	Resep II	Resep III
Warna	Putih, kecoklatan	Putih, pucat	Putih kecoklatan
Rasa	Enak	Enak, gurih	Enak, gurih
Aroma	Khas serabi	Khas serabi	Khas serabi
Tekstur	Sedikit bantat	Sedikit berongga	Berongga
Hasil			

Berdasarkan hasil uji tiga resep acuan untuk serabi, didapat resep III sebagai resep acuan karena memiliki sifat sensoris yang baik yaitu rasa enak gurih , tekstur berongga, dan aroma khas serabi, untuk selanjutnya bisa ditambahkan dengan pewarna makanan. Berikut ini adalah resep acuan terpilih.

Tabel 11. Resep Acuan Terpilih

Bahan	Jumlah
Tepung beras	250gr
Gula pasir	75 gr
Garam	1sdt
Santan kental	600 ml
Telur	1 butir
Ragi instan	1 sdt
Vanili	½ sdt
Daun pandan	1 btg
Pisang	100 gr

Berikut diagram alir proses pembuatan serabi :



Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Serabi
 Sumber : Wawancara Lansung Pedagang Serabi Barokah, 2016

b. Tahap *design*

Setelah resep acuan diuji coba dan terpilih I resep acuan yang digunakan sebagai resep acuan dalam pembuatan serabiku, untuk selanjutnya menentukan rancangan formula untuk pengembangan produk tersebut. Perbandingan resep acuan yang telah terpilih dengan bahan untuk pengembangan produk dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 12. Resep Pembuatan Serabi Subtitusi Puree Sukun.

Resep Acuan	Kontrol	Rancangan Resep I 25%	Rancangan Resep II 50%	Rancangan Resep III 75%
Tepung beras	250gr	187.5 gr	125 gr	61 gr
Puree Sukun		62,5 gr	125 gr	189 gr
Gula pasir	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr
Garam	1sdt	1 sdt	1sdt	1 sdt
Santan kental	600 ml	600 ml	600 ml	600 ml
Telur	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
Ragi instan	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Vanili	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Daun pandan			1 btg	
Pisang	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Pewarna		5 ml	10 ml	15 ml

Resep acuan yang terpilih kemudian diuji coba kembali untuk menentukan formula yang tepat dengan perbandingan yang tepat antara puree sukun dan tepung beras. Berikut hasil uji coba yang disajikan pada Gambar 6 dan Tabel 13.

Gambar 6. Hasil rancangan reseep produk serabiku



Tabel 13. Hasil Uji Coba Panelis

Karakteristik	Hasil Uji Coba		
	Resep I	Resep II	Resep III
Warna	Kuning, pucat	Kuning	Orange
Aroma	Khas serabi	Sukun , khas serabi	Sukun kuat
Tekstur	Berongga	Berongga, lunak	Kurang berongga, lunak
Rasa	Enak	Enak, gurih	Enak

Hasil uji coba serabiku dengan substitusi 25% mempunyai karakteristik warna kuning pucat, aroma khas serabi, tekstur berongga seperti serabi dan rasa enak. Rancangan substitusi 50% menghasilkan warna kuning cerah, aroma sukun dan khas serabi, tekstur berongga lembut dan berasa enak dan gurih. Sedangkan rancangan substitusi 75% menghasilkan warna orange aroma sukun yang kuat, kurang berongga, dan rasa yang gurih. Hasil penilaian yang dilakukan oleh dosen penguji memberikan penilaian baik untuk resep II sehingga dapat melanjutkan pada tahap develop untuk lebih menyempurnakan resep yang sudah ada.

c. Tahap *develop*

Resep yang sudah dianggap paling baik ini kemudian akan divalidasi oleh dosen hingga 2 kali tahapan. Validasi dilakukan oleh expert yaitu dosen Pembimbing dan Dosen Penguji lain. berdasarkan hasil validasi I dan II masalah utama dalam pembuatan serabi substitusi puree sukun ini adalah tekstur dan penyajiannya. Oleh karena itu peneliti mencoba untuk menyajikan dalam bentuk lain supaya penampilan aktraktif dan menarik.

Berikut ini adalah tabel perubahan rancangan resep setelah dilakukan uji validasi I dan II :

Tabel 14. Hasil penilaian Serabiku Dari Ahli (expert) Bidang Boga Pada Validasi Tahap I

Karakteristik	Expert I	Expert II
Warna	Baik	Kurang bagus
Aroma	Baik	Baik, enak
Tekstur	Baik	Terlalu lunak, kurang berongga
Rasa	Baik	Baik, kurang sauce

Berdasarkan hasil dari penilaian expert maka dapat disimpulkan bahwa serabiku pada validasi tahap I ada perubahan rancangan resep dan teknik olah. Karena produk yang dihasilkan memiliki karakteristik hampir sama dengan katkan produk acuan dan mendapat masukan dari expert untuk memperlama proses fermentasi,,memberikan tambahan sauce, dan warna yang diubah menjadi warna kuning. Sehingga validasi II menggunakan resep dari rancangan III. Dapat dilihat pada Tabel 18 hasil penilaian produk pada saat validai II

Tabel 15. Hasil penilaian Serabiku Dari Ahli (expert) Bidang Boga Pada Validasi Tahap II

Karakteristik	Expert I	Expert II
Warna	Baik	Baik
Aroma	Baik	Baik
Tekstur	Baik	Baik
Rasa	Baik	Baik

Hasil dari penilain *expert* saat validasi II dapat disimpulkan bahwa serabiku tidak ada perubahan resep hanya perlu dikemas saat pameran dan plating diperbaiki lagi.

Tabel 16. Pengembangan Resep Produk Serabi (Serabiku)

Rancangan Resep II (Validasi I)	Jumlah	Perubahan Setelah Validasi I	Perubahan Setelah Validasi II
Tepung beras	125 gr	125 gr	125 gr
Puree Sukun	125 gr	125 gr	125 gr
Gula pasir	75 gr	75 gr	75 gr
Garam	1sdt	1sdt	1sdt
Santan kental	600 ml	600 ml	600 ml
Telur	1 butir	1 butir	1 butir
Ragi instan	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Vanili	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Pisang	100 gr	100 gr	100 gr
Pewarna hijau	10 ml	10 ml	
Pewarna kuning			10 ml
Sauce kinca:			
Gula jawa	100 gr		100 gr
Daun pandan	1 btg		1 btg
Garam	½ sdt		½ sdt
Air	200 ml		200 ml
Santan	300 ml		300 ml
Maizena	3 sdm		3 sdm
Nangka	50 gr		50 gr

Harga jual serabiku diperoleh dari hasil hasil perhitungan mark up, yaitu perhitungan dengan menjumlahkan seluruh bahan baku yang digunakan ditambah dengan biaya penyusutan alat, biaya tenaga kerja dan laba. Berikut ini rencana harga jual produk

Tabel 17. Perhitungan Harga Jual Serabiku

Resep Acuan Terpilih	Jumlah	Harga
Tepung beras	125 gr	Rp 1250
Puree Sukun	125 gr	Rp 1000
Gula pasir	75 gr	Rp 1000
Garam	1sdt	Rp 200
Santan kental	900 ml	Rp 7000
Telur	1 butir	Rp 1500
Ragi instan	1 sdt	Rp 500
Vanili	½ sdt	Rp 200
Pisang	100 gr	Rp 3000
Pewarna kuning	10 ml	Rp 200
Gula jawa	100 gr	Rp 1800
Daun pandan	1 btg	Rp 200
Air	200 ml	Rp 300
Maizena	3 sdm	Rp 600
Nangka	50 gr	Rp 2000
Kemasan	30 bh	Rp 12.000
Bahan bakar + penyusutan alat		Rp 3000
Tenaga kerja		Rp 5000
Total		Rp 40.750

Hasil Serabiku = 30 buah

Biaya Produksi = Rp 40.750

Laba yang diinginkan = $\frac{50}{100} \times \text{Rp. } 40.750 = \text{Rp } 20.375$

Harga jual keseluruhan = $\text{Rp } 40.750 + \text{Rp } 20.375 = 61.125$

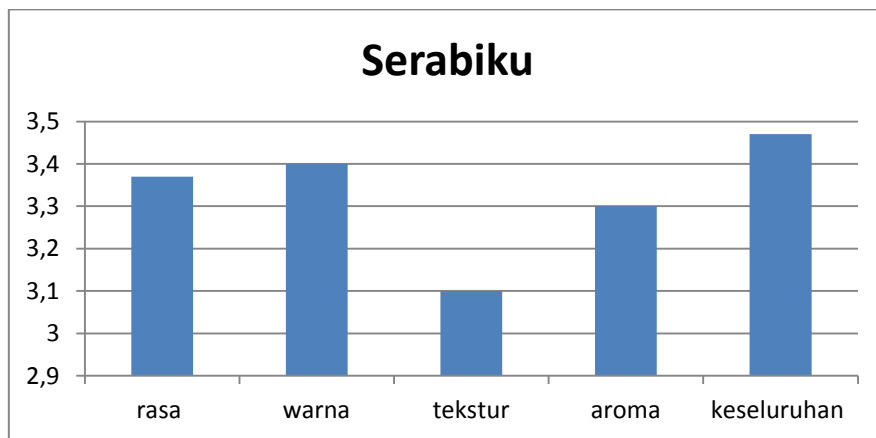
Harga jual persatuan = $\text{Rp } 61.125 : 30\text{buah} = \text{Rp } 2100$

d. Tahap *disseminate*

Uji panelis dilakukan 30 panelis oleh panelis semi terlatih dan mahasiswa pendidikan teknik Boga, di ruang Laboraturium Kimia Jurusan teknik Boga dan Busana, fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Untuk mengetahui hasil tingkat kesukaan panelis terhadap produk maka dilakukan uji panelis dengan metode organoleptik yaitu uji kesukaan yang digunakan untuk mengkaji reaksi panelis terhadap suatu produk dengan nilai menilai berbagai aspek, yaitu dari segi rasa, warna tekstur dan penampilan. Hasil yang diperoleh dapat diukur dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 18. Uji kesukaan 30 panelis Terhadap produk Serabiku:

Karakteristik	Produk I
Rasa	3.37
Warna	3.4
Tekstur	3.1
Aroma	3.3
Keseluruhan	3.47



Gambar 7. Uji kesukaan 30 panelis terhadap produk Serabiku

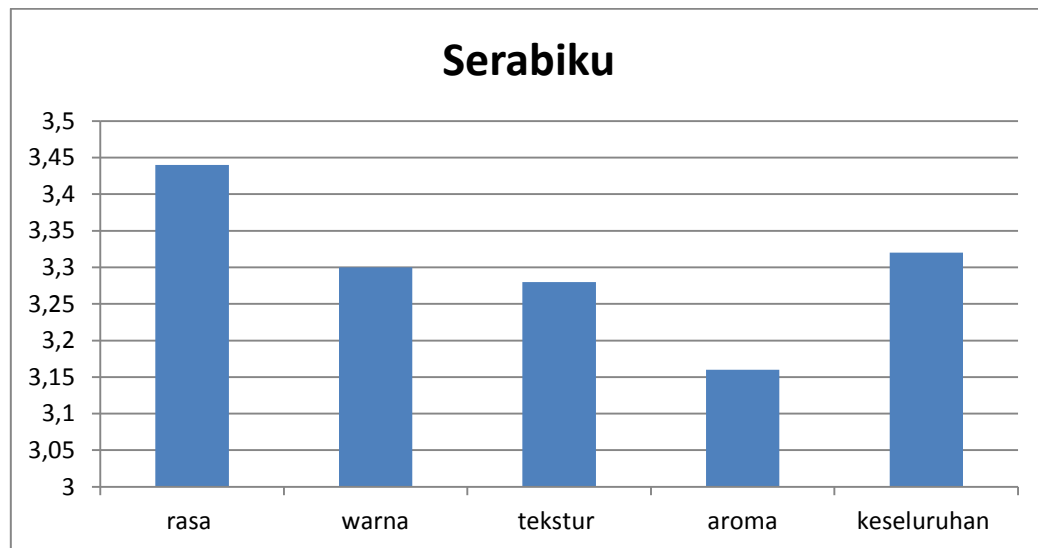
Dari data perhitungan tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji penerimaan oleh panelis untuk produk Serabiku rata-rata karakteristik rasa, warna, tekstur, dan aroma masuk dalam kategori “suka”. Rasa yang khas Serabiku dominan manis, dan gurih dikarenakan dominasi dari santan dan gula pasir. Dari segi warna menarik. Memiliki aroma yang khas dari buah sukun. Dari tekstur Serabiku memiliki tekstur yang lembut dan bersarang. Sehingga sangat mudah disukai oleh konsumen.

Setelah uji kesukaan produk, tahap selanjutnya adalah pameran. produk yang telah diuji resep baku kemudian dipamerkan untuk mendapatkan penilaian dari masyarakat umum. Penyelenggaraan pameran juga sebagai sarana publikasi untuk memperkenalkan produk baru kepada khalayak ramai tentang pemanfaatan sukun. Dalam pameran tersebut produk Serabiku disajikan dalam satu rangkaian dan dikemas sebaik mungkin untuk menarik minat dan perhatian pengunjung. dengan diselenggarakan pameran produk pengembangan. Peserta pameran menyediakan 50 sampel produk untuk dicicipi oleh pengunjung. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan tanggapan dari masyarakat umum terhadap produk baru yang dihasilkan.

Berikut ini hasil uji kesukaan oleh 50 panelis serabiku dalam pameran yang ditampilkan pada tabel 22 di bawah ini:

Tabel 22. Uji Penerimaan Produk Serabiku dalam Pameran.

Karakteristik	Produk I
Rasa	3,44
Warna	3,30
Tekstur	3,28
Aroma	3,16
Keseluruhan	3,32



Gambar 8. Uji penerimaan produk Serabiku dalam pameran.

Uji pameran produk oleh pengunjung pameran adalah 85% suka. Ini menunjukkan bahwa produk layak untuk dijual ke masyarakat luas. Pengunjung dengan antusias menikmati produk makanan.

2. Resep Artopav

a. Tahap *define*

Dalam pembuatan ini resep yang harus dicari adalah resep nasi bakar dengan bahan baku utama beras. Nasi bakar yang diinginkan konsumen adalah nasi bakar dengan tekstur lunak, berasa gurih dan aroma khas nasi bakar.

Untuk menemukan resep acuan dalam pembuatan nasi bakar, maka hal yang harus dilakukan adalah membandingkan 3 resep acuan pembuatan nasi bakar. Dari ketiga resep yang diujiakan maka didapatkan resep acuan yang terpilih yang akan digunakan untuk pembuatan nasi bakar. Resep acuan dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 20. Resep Acuan Nasi Bakar

Bahan	Acuan I	Acuan II	Acuan III
Nasi putih		3 piring	
Beras	300 gr		300 gr
Santan	500 ml	150 ml	
Garam	1 sdt	½ sdt	
Minyak goreng		2 sdm	
Cabai merah	3 buah	3 buah	3 buah
Bawang merah	3 buah	3 butir	
Ikan teri nasi	50 gr		
Ikan peda		2 ekor	
Daun jeruk		3 lembar	
Garam	1 sdt	½ sdt	1 sdt
Merica		½ sdt	
Daun kemangi		Secukupnya	
Cengkeh	5 butir		
Serai	1 btg		2 btg
Daun salam	2 lmbr		2 lmbr
Daun pisang	Sckp	Sckp	
Udang			100 gr
Cumi			50 gr
Kerang hijau			50 gr
Bawang Bombay			½ buah
Sauce tiram			2 sdm
Bawang putih	3 buah		3 buah
Kemiri			2 buah
Cabai rawit	2 buah		
Kunyit			3 cm

Sumber:

- 1) Tim Dapur Anggrek, 2008
- 2) Sisca Soewitomo, 2012
- 3) Sajiansedap.com, 2012

Ketiga resep diatas, didapat hasil yang hampir sama, untuk rasa resep dua lebih baik di bandingkan yang lainnya. tekstur dan bentuk resep nomer 11 lebih baik dari dua resep lainnya.

Tabel 21. Karakteristik Percobaan

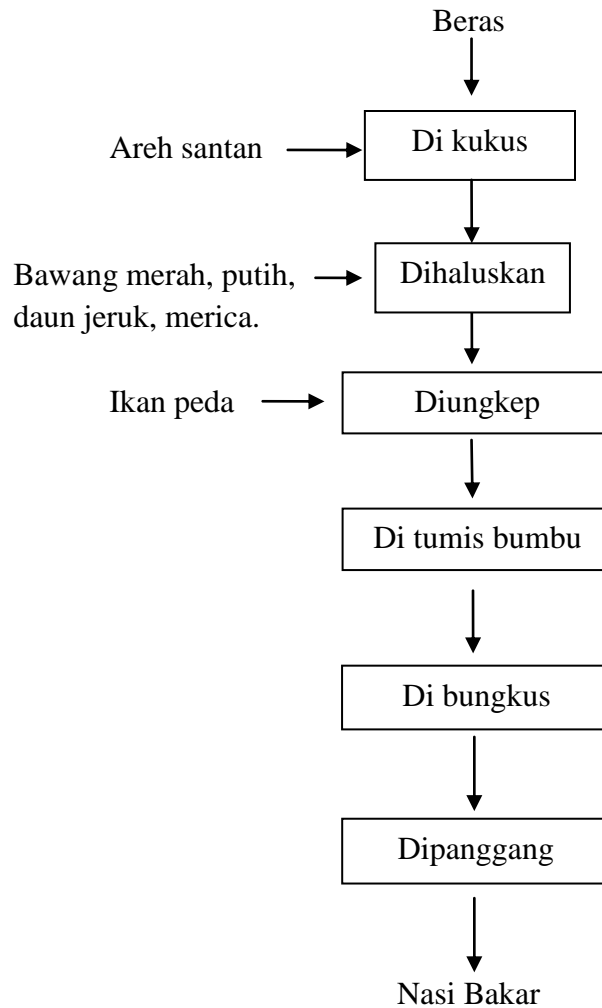
Karakteristik	Resep I	Resep II	Resep III
Warna	Kecoklatan	Kecoklatan	Kecoklatan
Rasa	Enak, asin	Enak, gurih	Gurih
Aroma	Kurang kuat	Khas nasi bakar	Seafood
Tekstur	Lunak	Lunak, padat	Lunak

Berdasarkan hasil uji tiga resep acuan untuk nasi bakar , didapat resep II sebagai resep acuan karena memiliki sifat sensoris yang baik yaitu rasa enak gurih, tekstur padat lunak , dan aroma khas nasi bakar, untuk selanjutnya bisa ditambahkan dengan sayuran sebagai pendamping. Berikut ini adalah resep acuan terpilih pada :

Tabel 22. Resep Acuan Nasi Bakar

Bahan	Jumlah
Nasi putih	400 gr
Santan	150 ml
Garam	½ sdt
Minyak goreng	2 sdm
Cabai merah	3 buah
Bawang merah	3 butir
Ikan peda	2 ekor
Daun jeruk	3 lembar
Garam	½ sdt
Merica	½ sdt
Daun kemangi	Secukupnya

Diagram Alir Proses Pembuatan Nasi Bakar



Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan Nasi Bakar
Sumber: Hidangan Serba Panggang Ala Sisca Soewitomo, 2012

b. Tahap design

Setelah resep acuan diuji coba dan terpilih 1 resep acuan yang digunakan sebagai resep acuan dalam pembuatan nasi bakar, untuk selanjutnya menentukan rancangan formula untuk pengembangan produk tersebut. Perbandingan resep

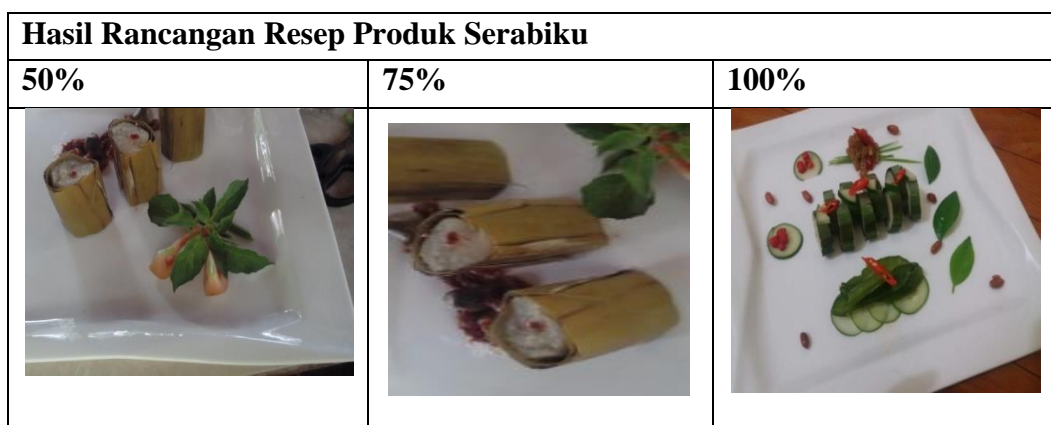
acuan yang telah terpilih dengan bahan untuk pengembangan produk dapat dilihat pada :

Tabel 23. Resep Pembuatan Nasi Bakar Subtitusi Puree Sukun.

Resep Acuan	Kontrol	Rancangan Resep I 50%	Rancangan Resep II 75%	Rancangan Resep III 100%
Nasi putih	400 gr	200 gr	100 gr	
Puree sukun		200 gr	300 gr	400 gr
Santan	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Minyak goreng	2 sdm	2 sdm	2 sdm	2 sdm
Cabai merah	3 buah	3 buah	3 buah	3 buah
Bawang merah	3 butir	3 butir	3 butir	3 butir
Tempe	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Daun jeruk	3 lembar	3 lembar	3 lembar	3 lembar
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Merica	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Daun kemangi	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya

Resep acuan yang terpilih kemudian diuji coba kembali untuk menentukan formula yang tepat dengan perbandingan yang tepat antara puree sukun dan beras.

Berikut hasil uji coba yang disajikan pada Gambar 9 dan Tabel 24.



Gambar 9. Hasil rancangan resep produk serabiku

Tabel 24. Hasil Uji Coba Panelis

Karakteristik	Hasil Uji Coba		
	Resep I	Resep II	Resep III
Warna	Kecoklatan	Kuning, kecoklatan	Kuning, kecoklatan
Aroma	Khas	Khas sukun	Khas sukun
Tekstur	Padat	Padat, sedikit lunak	Lunak
Rasa	Hambar	Hambar	Gurih

Hasil uji coba nasi bakar dengan substitusi 50% mempunyai karakteristik warna kecoklatan, aroma khas, tekstur padat seperti nasi dan rasa hambar. Rancangan substitusi 75% menghasilkan warna kuning kecoklatan, aroma sukun dan khas nasi bakar, tekstur lunak lembut dan berasa hambar. Sedangkan rancangan substitusi 100% menghasilkan warna kuning kecoklatan aroma khas sukun, tekstur lunak, dan rasa yang gurih. Hasil penilaian yang dilakukan oleh dosen penguji memberikan penilaian baik untuk resep III sehingga dapat melanjutkan pada tahap develop untuk lebih menyempurnakan resep yang sudah ada.

c. Tahap *develop*

Resep yang sudah dianggap paling baik ini kemudian akan divalidasi oleh dosen hingga 2 kali tahapan. Validasi dilakukan oleh expert yaitu dosen Pembimbing dan Dosen Penguji lain. berdasarkan hasil validasi I dan II masalah utama dalam pembuatan Nasi Bakar substitusi puree sukun ini adalah tekstur dan

hidangan pendamping. Oleh karena itu peneliti mencoba untuk menyajikan dalam bentuk lain supaya penampilan aktraktif dan menarik.

Berikut ini adalah tabel perubahan rancangan resep setelah dilakukan uji validasi I dan II :

Tabel 25. Hasil penilaian Artopav dari Ahli (expert) Bidang Boga Pada Validasi Tahap I

Karakteristik	Expert I	Expert II
Warna	Baik	Baik
Aroma	Baik	Baik, enak
Tekstur	Baik	Kurang padat
Rasa	Baik	Pas

Berdasarkan hasil dari penilaian expert maka dapat disimpulkan bahwa Nasi Bakar pada validasi tahap I ada perubahan rancangan resep. Karena produk yang dihasilkan memiliki karakteristik hampir sama dengan katkan produk acuan dan mendapat masukan dari expert untuk memberikan tambahan sayuran, dan dipanggang lebih lama untuk mendapatkan warna yang baik. Sehingga validasi II menggunakan resep dari rancangan III. Dapat dilihat pada Tabel 18 hasil penilaian produk pada saat validai II.

Tabel 26. Hasil penilaian Artopav dari Ahli (expert) Bidang Boga pada Validasi II

Karakteristik	Expert I	Expert II
Warna	Baik	Baik
Aroma	Baik	Baik
Tekstur	Baik	Baik
Rasa	Baik	Baik

Hasil dari penilain *expert* saat validasi II dapat disimpulkan bahwa Nasi Bakar tidak ada perubahan resep hanya perlu dikemas saat pameran dan plating diperbaiki lagi.

Tabel 27. Pengembangan Resep Produk Nasi Bakar (Artopav)

Rancangan Resep II (Validasi I)	Jumlah	Perubahan Setelah Validasi I	Perubahan Setelah Validasi II
Puree sukun	400 gr	400 gr	400 gr
Santan	150 ml	150 ml	150 ml
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Minyak goreng	2 sdm	2 sdm	2 sdm
Cabai merah	3 buah	3 buah	3 buah
Bawang merah	3 butir	3 butir	3 butir
Tempe	100 gr	100 gr	100 gr
Daun jeruk	3 lembar	3 lembar	3 lembar
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Merica	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Daun kemangi	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
Kacang tanah			50 gr
Air asam jawa			2sdm
Daun salam			2 lmr

Harga jual serabiku diperoleh dari hasil hasil perhitungan mark up, yaitu perhitungan dengan menjumlahkan seluruh bahan baku yang digunakan ditambah dengan biaya penyusutan alat, biaya tenaga kerja dan laba. Berikut ini rencana harga jual produk.

Tabel 28. Perhitungan Harga Artopav

Rancangan Resep Nasi Bakar	Jumlah	Harga
Puree sukun	500 gr	Rp 4000
Santan	150 ml	Rp 1500
Garam	½ sdt	Rp 100
Minyak goreng	2 sdm	Rp 500
Cabai merah	3 buah	Rp 1000
Bawang merah	3 butir	Rp 500
Tempe	100 gr	Rp 1500
Daun jeruk	3 lembar	Rp 200
Garam	½ sdt	Rp 300
Merica	½ sdt	Rp 200
Daun kemangi	Secukupnya	Rp 500
Kacang tanah	50 gr	Rp 1000
Air asam jawa	2sdm	Rp 300
Daun salam	2 lmbr	Rp 200
Kemasan	3 buah	Rp 1000
Bahan bakar + penyusutan alat		Rp 5000
Tenaga kerja		Rp 4000
Total		Rp 26000

Hasil nasi bakar = 3 porsi

Biaya Produksi = Rp 26000

Laba yang diinginkan = $\frac{50}{100} \times \text{Rp. } 26.000 = \text{Rp } 13000$

Harga jual keseluruhan = $\text{Rp } 26.000 + \text{Rp } 13.000 = \text{Rp } 39.000$

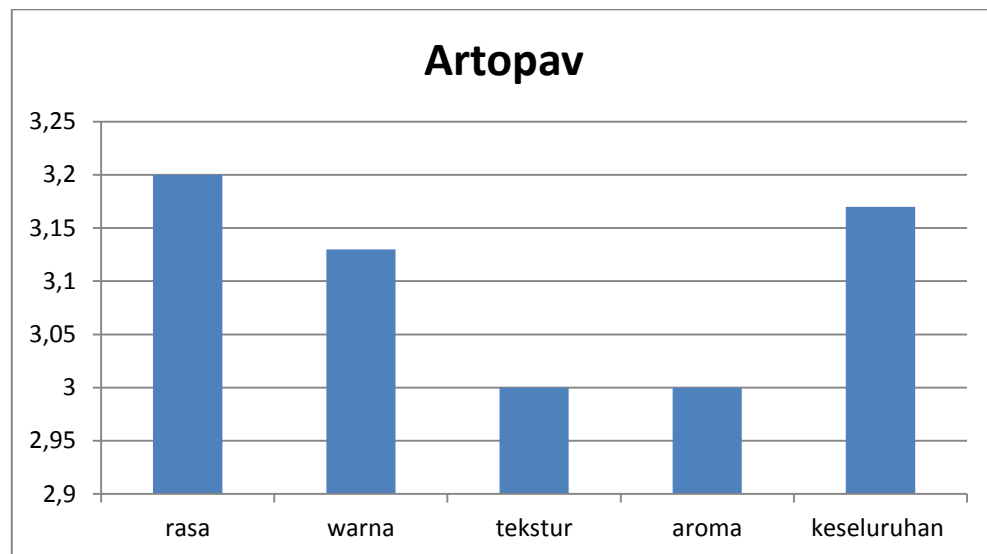
Harga jual persatuan = $\text{Rp } 39000 : 3\text{porsi} = \text{Rp}13.000$

Uji panelis dilakukan 30 panelis oleh panelis semi terlatih dan mahasiswa pendidikan teknik Boga, di ruang Laboraturium Kimia Jurusan teknik Boga dan Busana, fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Untuk mengetahui hasil tingkat kesukaan panelis terhadap produk maka dilakukan uji panelis dengan

metode organoleptik yaitu uji kesukaan yang digunakan untuk mengkaji reaksi panelis terhadap suatu produk dengan nilai menilai berbagai aspek, yaitu dari segi rasa, warna, tekstur dan penampilan. Hasil yang diperoleh dapat diukur dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 29. Uji kesukaan 30 panelis Terhadap produk Artopav:

Karakteristik	Produk I
Rasa	3.2
Warna	3.13
Tekstur	3
Aroma	3
Keseluruhan	3,17



Gambar 10. Uji kesukaan 30 panelis terhadap produk Artopav

Dari data perhitungan tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji penerimaan oleh panelis untuk produk Artopav rata-rata karakteristik rasa, warna,

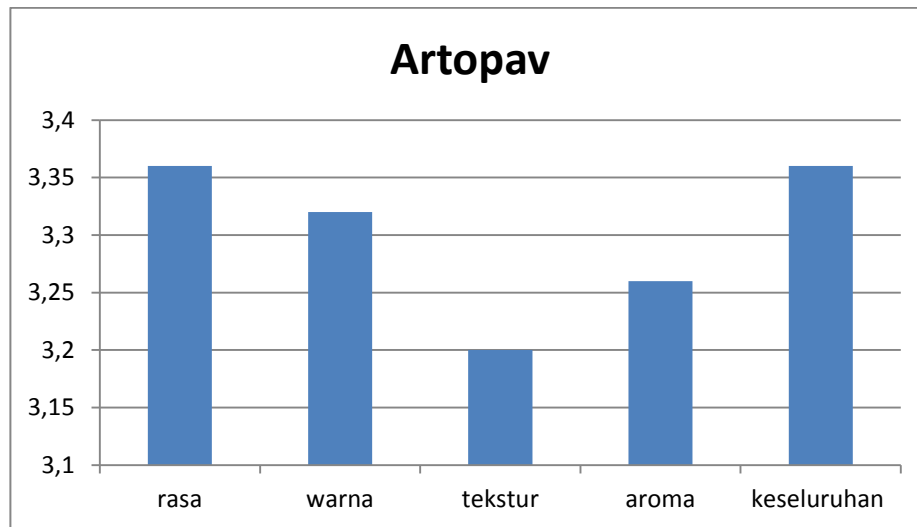
tekstur, dan aroma masuk dalam kategori “suka”. Rasa yang khas Serabiku dominan gurih dikarenakan dominasi dari santan yang ditambah garam. Dari segi warna kekuningan merupakan warna asli buah sukun. Memiliki aroma yang khas dari buah sukun. Dari tekstur Artopav memiliki tekstur yang lembut dan lunak. Sehingga sangat mudah disukai oleh konsumen.

d. Tahap *disseminate*

Setelah uji kesukaan produk, tahap selanjutnya adalah pameran. produk yang telah diuji resep baku kemudian dipamerkan untuk mendapatkan penilaian dari masyarakat umum. Penyelenggaraan pameran juga sebagai sarana publikasi untuk memperkenalkan produk baru kepada khalayak ramai tentang pemanfaatan sukun. Dalam pameran tersebut produk Serabiku disajikan dalam satu rangkaian dan dikemas sebaik mungkin untuk menarik minat dan perhatian pengunjung. dengan diselenggarakan pameran produk pengembangan. Peserta pameran menyediakan 50 sampel produk untuk dicicipi oleh pengunjung. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan tanggapan dari masyarakat umum terhadap produk baru yang dihasilkan. Berikut ini hasil uji kesukaan oleh 50 panelis pameran:

Tabel 30. Uji Penerimaan Produk Artopav Saat Pameran

Karakteristik	Produk I
Rasa	3,36
Warna	3,32
Tekstur	3,2
Aroma	3,26
Keseluruhan	3,36



Gambar 10. Uji penerimaan produk Artopav saat pameran

Uji pameran produk oleh pengunjung pameran adalah 85% suka. Ini menunjukkan bahwa produk layak untuk dijual ke masyarakat luas. Pengunjung dengan antusias menikmati produk makanan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan produk Serabiku dan Artopav maka dapat disimpulkan sesuai dengan tujuan sebagai berikut:

1. Resep yang tepat pada pembuatan Serabiku adalah 50% puree sukun, atau menggunakan perbandingan 1:1 (*puree* sukun : tepung beras), komposisi bahan yang digunakan tepung beras, puree sukun, telur, santan, gula, yeast, pewarna, air, daun pandan. Teknik olah yang digunakan menggunakan *shallow frying* dengan menggunakan sedikit minyak. Penyajian menggunakan piring bulat porselin yang di beri garnish coklat, cherry, mangga, daun mint, dan karamel. Penyajian ini juga dilakukan dalam kemasan kardus kotak kecil yang anti lengket.
2. Resep Artopav dengan 100% puree sukun, menggunakan nasi puree sukun, tempe, kacang tanah, cabai merah, kecipir, santan, bawang merah, bawang putih, garam. Teknik olah yang digunakan adalah *Steaming dan Roasting*. Penyajian menggunakan piring saji berbebetuk kotak persegi yang diberi garnish cabai iris, sambal, tomat, timun, kacang tanah goreng. Penyajian ini juga dikemas dengan kardus.

3. Daya terima dari hasil uji panelis terhadap serabiku penerimaan masyarakat terhadap serabiku dilihat dari karakteristik warna 3.30, aroma 3.16, tekstur 3.28 rasa 3.44 dan keseluruhan mendapat penilaian 3.32. penerimaan masyarakat terhadap Artopav adalah 3.32 untuk warna, 3.32 untuk aroma, 3.20 untuk tekstur, 3.36 untuk rasa dan 3.36 untuk keseluruhan. Dapat diambil kesimpulan bahwa Serabiku dan Artopav dapat diterima oleh masyarakat.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Saran untuk produsen ataupun penjual sukun

Produsen maupun penjual sukun hendaknya membuat berbagai olahan dari buah sukun agar saat musim panen tiba tidak banyak sukun yang terbuang sia-sia. Hal ini juga dapat menjadi sarana pengenalan produk sukun kepada masyarakat.

2. Saran untuk pengolah sukun.

Penyimpanan buah sukun sebaiknya lebih diperhatikan lagi agar sukun ini mempunyai daya simpan yang lebih lama. Sukun mudah busuk jika di simpan dalam tempat yang tertutup akan rusak buahnya jika terbentur dengan produk lain. Salah satu langkah untuk mengantisipasi sukun agar tidak mudah busuk dengan meletakkannya di udara terbuka atau suhu ruangan, dan menjaganya Agar tidak terbentur dengan benda – benda yang dapat merusaknya.

3. Saran untuk masyarakat

Masyarakat hendaknya mencoba bahan pokok yang berasal dari bahan lain selain beras dan tepung beras. Hal ini akan membuat kita terbiasa dengan rasa serta karakteristik dari beras dan tepung beras. Dan diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan bahan pangan lokal untuk membuat menu baru ataupun menginovasikan menu yang telah ada.

DAFTAR PUSTAKA

Atik Catur WinartiI, (2007). *Peningkatan Nilai Ekonomi Buah Sukun Dalam Pembuatan Roll Tape*, Yogyakarta: Kanisius.

Ayuni Dianing Wati, (2008). *Aneka Resep Kuedan Roti*, Yogyakarta: Medpress

Dr. Sugiyono, (2012). *Statistika Untuk Penelitian*, Bandung: ALFABETA.

Hayatinufus A.L. Tobing, (2010). *MODERN INDONESIAN CHEF*: Jakarta: Dian Rakyat.

Universitas Gadjah Mada. *Kajian Pusat Makanan Tradisional*.

Siti Fatimah. (2011). *Kue Tradisional Anti Gagal*, Jakarta: Gramedia.

Suhardi, dkk, (2002). *Hutan dan Kebun Sebagai Sumber Pangan Nasional*, Yogyakarta: Kanisius.

Tim Dapur Anggrek, (2008). *500 Resep Lezat Masakan Indonesia*, Yogyakarta: Pustaka Anggrek.

<http://www.litbang.pertanian.go.id/special/komoditas/files/0104-PADI>. Diakses pada 15 Maret 2016

<http://pangan.litbang.pertanian.go.id/files/09-yatisupriati.pdf> Diakses pada 2 Februari 2016

<http://www.sajiansedap.com/>. Diakses pada 4 Maret 2016.

LAMPIRAN

RESEP I

SERABIKU

Substitusi puree sukun 50%

Untuk : 25 buah

Waktu : 120 menit



No	Nama Bahan	Jumlah	Perlakuan
1	Puree sukun	125 gr	Dihaluskan kemudian di kukus
2	Tepung beras	125 gr	
3	Santan	600 ml	
4	Gula pasir	125 gr	
5	Telur	1 btr	
6	Vanili	Sckp	
7	Garam	½ sdt	
8	Yeast	1 sdt	
9	Pisang	2 buah	Potong slice
10	Pewarna makanan (hijau /kuning)	½ sdt	
11	Daun pandan	1 btg	simpulkan
Bahan untuk sauce kinca			
1	Gula jawa	100 gr	Iris-iris
2	Santan	400 ml	
3	Garam	½ sdt	
4	Daun pandan	1 batang	
5	Nangka	50 gr	Potong kecil-kecil
6	Maizena	1 sdm	

Cara membuat

1. Kukus terlebih dahulu sukun yang telah dihaluskan, kemudian sisihkan.
2. Masak santan bersama daun pandan, garam dan gula pasir masak hingga santan mendidih.

3. Kemudian setelah santan agak dingin, campurkan tepung beras, puree sukun, telur dan yeast. Kemudian kopyok-kopyok hingga berbuih kira-kira 10 menit.
4. Kemudian diamkan selama 1-2 jam.
5. Masak di atas cetakan yang telah di olesi minyak, tunggu hingga cetakan benar-benar panas kemudian tuangkan adonan sekitar satu sendok sayur. Setelah 3/4 matang letakkan pisang.
6. Jika pinggiran sudah kering maka serabi sudah bisa diangkat.

Cara membuat Sauce Kinca:

1. Rebus gula, santan, daun pandan dan garam, hingga mendidih.
2. Kemudian saring, rebus lagi dan masukkan potongan nangka.
3. Terakhir kentalkan dengan maizena yang telah dicairkan.
4. Baik disajikan disaat panas.

Resep II

ARTOPAV

Substitusi Puree sukun 100%

Untuk : 3 porsi

Waktu : 30 menit



No	Nama Bahan	Jumlah	Perlakuan
1	Puree Sukun	150 gr	
2	Santan	100 ml	
3	Serai	1 btg	
4	Daun salam	1 buah	
5	Garam	½ sdt	
Kering tempe			
6	Tempe	80 gr	Potong kotak-kotak
7	Cabai	4 buah	Slice
8	Bawang merah	2buah	Haluskan
9	Bawang putih	2buah	Haluskan
10	Air asam jawa	1 sdm	
11	Daun jeruk	2 buah	
12	Serai	1 btg	Memarkan
13	Gula jawa	25 gr	
14	Jahe	½ ruas	Memarkan
15	Kacang tanah	25 gr	Goreng
16	Daun pisang	Sckp	
17	Minyak goreng	Sckp	

Cara membuat

1. Kupas sukun yang sudah tua namun belum terlalu matang. Kemudian potong kotak-kotak. Masak dengan santan, daun salam, serai, dan garam hingga santan meresap, kemudian haluskan dan sisihkan.
2. Kering tempe : tumis semua bumbu yang di haluskan dan jahe, daun jeruk, serai dan cabai. Tumis hingga harum kemudian tambahkan gula jawa, masak hingga gula hancur.
3. Masukkan tempe, air asam jawa, dan kacang tanah aduk hingga bumbu tercampur rata. sisihkan.
4. Kemudian letakkan sukun di atas daun yang atas nya di beri kering tempe.

5. Bakar hingga daun berwarna kecoklatan.
6. Sajikan nasi bakar sukun bersama lalapan dan sambal tomat.

Dokumentasi

Validasi I dan II



Pameran dan Pemotretan



BORANG UJI KESUKAAN

Nama Produk : Serabiku

19

Nama : San
 Tanggal : 21 April 2016

A

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk ini sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.
 Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.

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

BORANG UJI KESUKAAN

Nama Produk : Serabiku

19

Nama : Ras
 Tanggal : 21 April 2016

A

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk ini sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.
 Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.

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

BORANG UJI KESUKAAN

Nama Produk : Serabiku

19

Nama : Belma
 Tanggal : 21 April 2016

A

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk ini sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.
 Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.

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

BORANG UJI KESUKAAN

Nama Produk : Serabiku

19

Nama :
 Tanggal : 21 April 2016

A

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk ini sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.
 Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.

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

BORANG UJI SENSORIS (Panelis)

Nama: Romadin Triahmaned

Tanggal : 28 - Maret - 2016

Nama Produk : ARTOPAV

Instruksi :

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

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

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

Karakteristik	Nilai	Komentar
Warna	3	
Aroma	2	
Teskstur	3	
Rasa		



....., Maret 2016


FORMAT REVISI

Nama : Anisa Nur Fitriyani
 No. Mahasiswa : 13512134028
 Ujian Tanggal : 10 Mei 2016
 Batas Akhir Refisi : 10 Juni 2016
 Judul TA / TABS / TAS : Pembuatan Puree Sitar sebagai Makanan Vegetarian dalam
 Pembinaan Serabik & ArtDpa


REVISI

MATERI	SUBTANSI MATERI REVISI	KONSULTASI	
		Ref	W/Ref
BAB I	Catatan Beleg, Ident. Maksimal, Bta mungles	Ref	W/Ref
BAB II	Kejira bahan, Kejira Prose, 8-tambol & 8i pnbasin Seseras - Profi Serabi & Nasi Buler	Ref	W/Ref
BAB III	Analisis Dnt → kuantitas	Ref	W/Ref
BAB IV	Tata letak, graph	Ref	W/Ref
BAB V	Sigula & pembuat	Ref	W/Ref
LAIN-LAIN	Cover, Abstrak, Daftar Isi, Daftar Isi, Lampiran Font, format, spasi, Tata tulis, Tata letak	Ref	W/Ref

Yogyakarta, 10 Mei 2016
 Ketua,


 (Dr. Endang Mulyaningtyas)

Sekretaris,


 (Dewi Eka Murniah)