

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Gecordou (Gembus Cordon Bleu) adalah olahan tempe gembus yang di substitusi dengan daging ayam yang merupakan inovasi dari resep chicken cordon bleu. *Gecordou* didampingi dengan saus pedas manis yang terinspirasi dari *Roux* yang dimodifikasi menjadi saus pedas manis. Dan untuk side dishnya di damping dengan kentang goreng dan sayuran wortel dan buncis. *Gecordou* memiliki tekstur yang renyah di luar dan lembut di dalam. Memiliki warna kuning keemasan di permukaanya dan memiliki warna orange di dalam.

Gecordou memiliki aroma khas gembus yang di samarkan dengan aroma ayam. Teknik pengolahan pada *Gecordou* adalah *braising* dan *deep frying*. Teknik *Braising* merupakan proses mengolah bahan makanan dengan cairan sedikit, kira kira setengah dari bahan yang akan direbus dalam panik tertutup, dan teknik *deep frying* adalah teknik menggoreng dengan minyak goreng hingga bahan yang di masak tenggelam. *Gecordou* memiliki bentuk bulat yang menyerupai bakpao (bulat dan sedikit pipih).

Berikut ini disajikan karakteristik dan gambar *Gecordou* dari hasil dari pengembangan yang dilakukan.

Tabel 6. Karakteristik *Gecordou*

No.	Karakteristik Produk	Hasil
1.	Warna	Coklat emasan
2.	Aroma	Khas gembus
3.	Tekstur	Renyah di luar lembut di dalam
4.	Rasa	Gurih



Gambar 20. *Gecordou*

B. Hasil dan Pengembangan

Pada penelitian ini tempe gembus dibuat sebagai produk jasa boga yang diolah dan di modifikasi menjadi hidangan main course yang dapat diminati oleh masyarakat. Oleh karena itu pemilihan resep dari beberapa sumber, kemudian di bandingkan dan diuji terlebih dahulu dan menghasilkan formula yang tepat untuk produk *main course*.

1. Menentukan Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Pada tahap ini, peneliti menentukan nama produk, spesifikasi produk yang akan dikembangkan, serta karakteristik produk seperti, warna, bentuk, aroma, tekstur, rasa, dan penyajian.

- a. Nama produk : *Gecordou (Gembus Cordon Bleu)*
- b. Spesifikasi produk : *Gecordou* berbahan dasar daging ayam yang disubtitusi dengan tempe gembus sebesar 60%
- c. Karakteristik produk *Gecordou* :

Tabel 7. Karakteristik *Gecordou*

No.	Karakteristik Produk	Hasil
1.	Warna	Kuning ke emasan
2.	Aroma	Khas gembus
3.	Tekstur	Renyah dan lembut
4.	Rasa	Gurih, asin

2. Define

Tahap ini adalah tahapan awal yang dilakukan dengan cara mencari resep acuan produk. Resep acuan yang digunakan adalah sebanyak 3 (tiga) buah resep yang telah teruji. *Gecordou* di analisis dari buku “*The Jayakarta Hotel and Spa Recep.*”

Tabel 8. Resep Acuan

No.	Nama Bahan	Resep		
		Resep 1	Resep 2	Resep 3
1.	Daging ayam	125 gr	250 gr	200 gr
2.	Keju mozzarella	75 gr	50gr	70 gr
3.	Lada dan garam	0,5 sdt	1 sdt	1 sdt
4.	Tepung terigu	200 gr	200 gr	200gr
5.	Tepung panir	400 gr	400 gr	400 gr
6.	Telur kocok	2 butir	2 butir	2 butir
7.	Minyak sayur	1-2 liter	1-2 liter	1-2 lliter
8.	Margarin	100 gr	100 gr	100 gr

9.	Smoke beef	1 iris	1 iris	I iris
----	------------	--------	--------	--------

Sumber:


resep 1 : The Jayakarta Hotel and Spa Resep

resep 2 : Ilmu Continental AMPTA

resep 3 : www.cookpad.com

Ketiga resep acuan kemudian diwujudkan dalam bentuk produk untuk selanjutnya dipilih salah satu resep yang akan dijadikan resep acuan atau resep control dalam pembuatan Gecordou. Pemilihan resep acuan didasarkan pada penilaian berdasarkan karakteristik rasa, aroma, warna, tekstur dari produk yang dihasilkan. Berikut adalah karakteristik hasil produk dari ketiga resep acuan Gecordou yang disajikan dalam bentuk tabel.

Tabel 9. Karakteristik Produk hasil Resep Acuan *Chicken Gordon Bleu*

No.	Karakteristik Produk	Hasil Resep 1	Hasil Resep 2	Hasil resep 3
1.	Warna	Kuning keemasan	Kuning keemasan	Coklat keemasan
2.	Aroma	Daging ayam	Daging ayam	Daging ayam
3.	Tekstur	Chripsy dan lembek	Chripsy dan lembek	Chripsy dan lembut
4.	Rasa	Gurih	Gurih	Gurih
		 Hasil resep 1	 Hasil resep 2	 Hasil resep 3

Data dari tabel diatas menunjukkan bahwa hasil produk dari ketiga resep acuan memiliki karakteristik yang sama dalam segi warna, aroma, dan rasa sedangkan perbedaannya terletak pada tekstur produk yang dihasilkan dari ketiga

resep acuan tersebut. Resep acuan 1 dan 2 menghasilkan tekstur yang Chripsy dan lembek sedangkan resep acuan 3 menghasilkan tekstur Chrispy dan lembut.

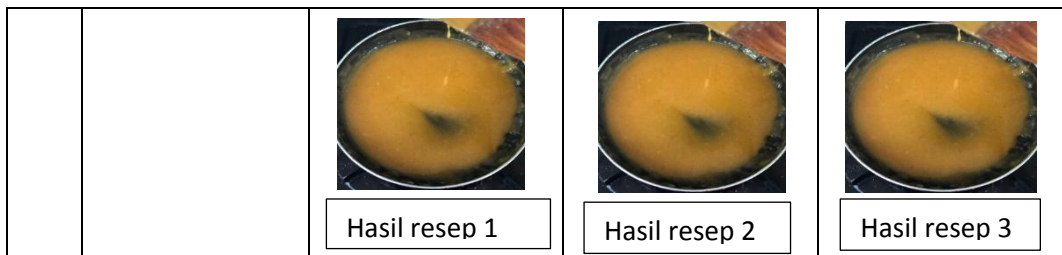
Tabel 10. Resep Acuan Saus Pedas Manis

No.	Nama Bahan	Resep 1	Resep 2	Resep 3
1.	Margarine	100 gr	150 gr	175 gr
2.	Air putih	200 ml	200 ml	200 ml
3.	Lada	1 sdt	-	1 sdt
4.	Kaldu ayam	150 ml	100 ml	125 ml
5.	Penyedap rasa	1 sct	1 sct	1 sct
6.	Tepung terigu	50 gr	65 gr	80 gr
7.	Saus sambel	Sck	sck	Sck
8.	Saus tomat	Sck	sck	Sck

Ketiga resep acuan kemudian diwujudkan dalam bentuk produk untuk selanjutnya dipilih salah satu resep yang akan dijadikan resep acuan atau resep control dalam pembuatan Saus Pedas Manis. Pemilihan resep acuan didasarkan pada penilaian berdasarkan karakteristik rasa, aroma, warna, tekstur dari produk yang dihasilkan. Berikut adalah karakteristik hasil produk dari ketiga resep acuan Saus Pedas Manis yang disajikan dalam bentuk tabel.

Tabel 11. Karakteristik Produk Hasil Acuan Saus

No.	Karakteristik produk	Hasil resep 1	Hasil resep 2	Hasil resep 3
1.	Warna	Orange	Orange	Orange
2.	Aroma	Khas mentega	Khas mentega	Khas mentega
3.	Tekstur	Kental	Kental	Kental
4.	Rasa	Pedas manis asin	Pedas manis asin	Pedas manis asin



Hasil dari data diatas menunjukkan bahwa hasil dari karakteristik produk acuan saus memiliki hasil yang sama dari segi warna , aroma, tekstur dan rasa yang disebabkan oleh penggunaan masing masing bahan yang relative sama namun ada sedikit perbedaan pada beberapa komposisinya. Dengan demikian secara acak peneliti memilih resep acuan 3 sebagai resep acuan pembuatan *Gecordou*.

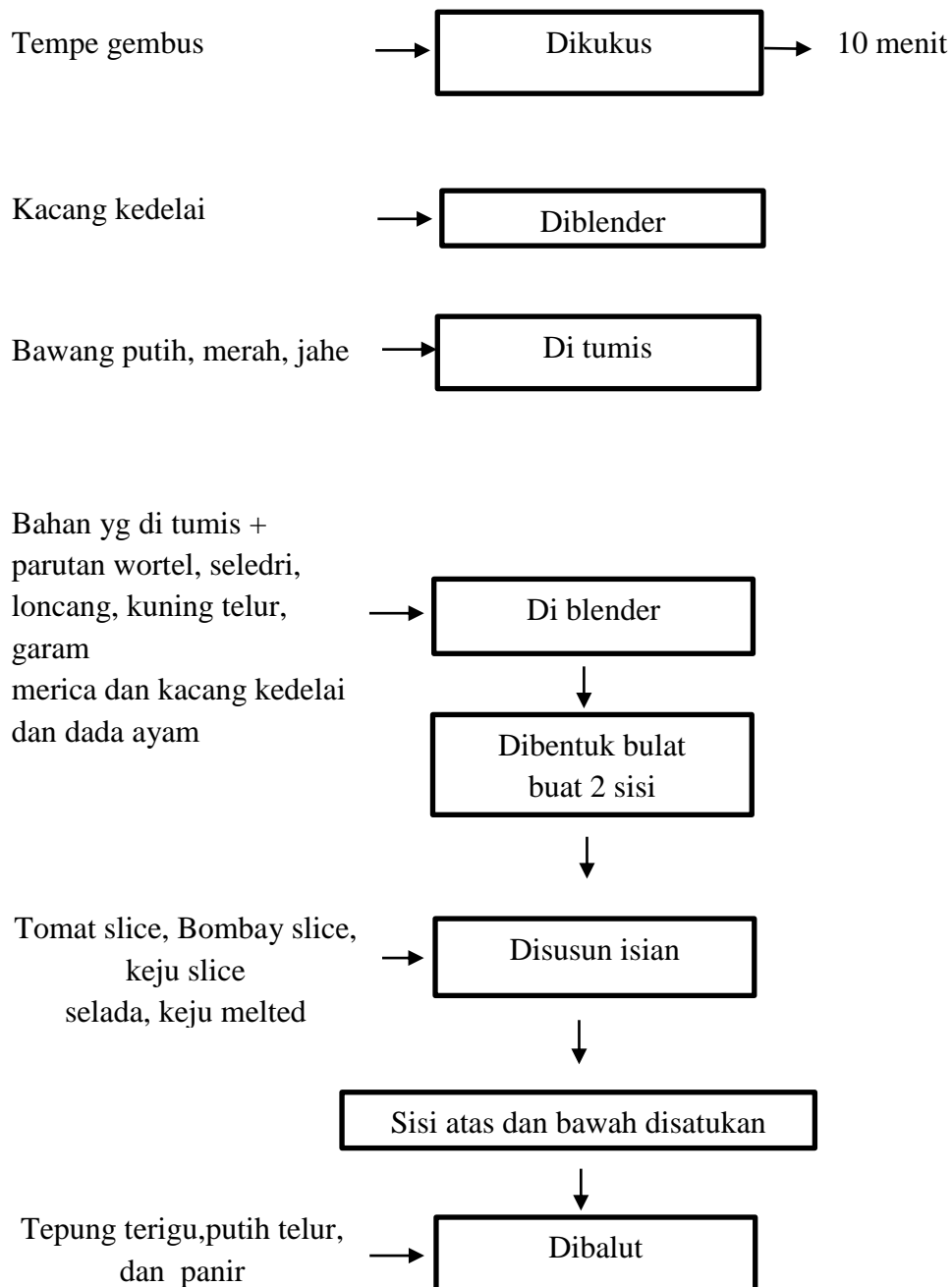
Selanjutnya resep acuan yang dipilih tersebut diujikan kepada validator expert untuk dijadikan sebagai resep kontrol. Resep acuan yang dijadikan sebagai resep kontrol adalah resep dengan hasil terbaik. Selanjutnya, peneliti melakukan proses pengolahan produk sesuai dengan resep acuan. Pada tahap ini komponen bahan harus sesuai dengan resep acuan, hal tersebut dilakukan agar hasil dari proses pengolahan berdasarkan resep acuan dapat dilihat kelebihan dan kekurangannya sehingga memudahkan dalam pemilihan produk terbaik

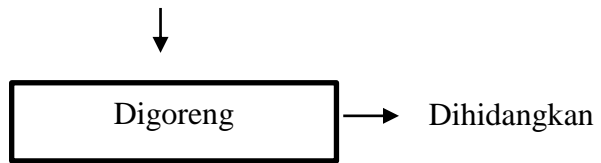
Tabel 12. Resep Acuan *Chicken Cordon Bleu*

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daging ayam	200 gr
2.	Keju mozzarella	70 gr
3.	Lada dan garam	1 sdt
4.	Tepung terigu	200gr

5.	Tepung panir	400 gr
6.	Telur kocok	2 butir
7.	Minyak sayur	1-2 liter
8.	Margarin	100 gr
9.	Smoke beef	1 iris

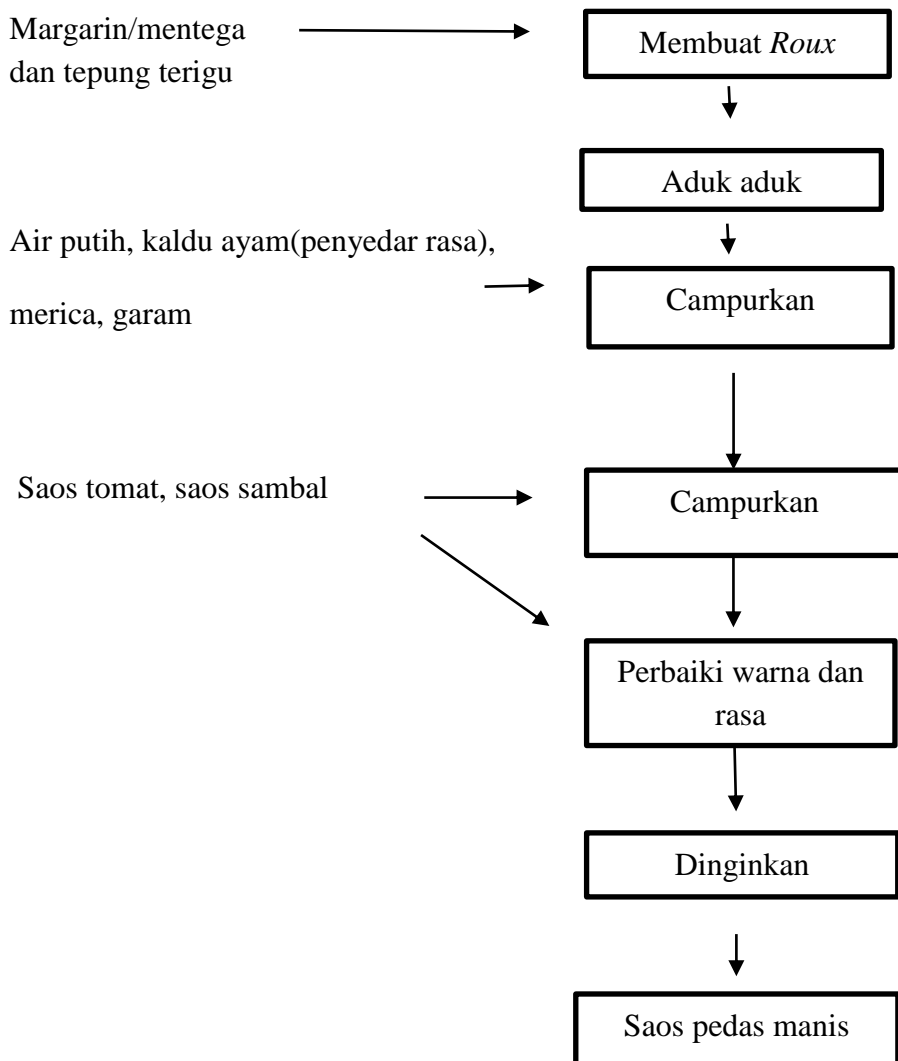
Berikut merupakan diagram alur proses pembuatan produk *Gecordou* yang mengacu pada resep acuan.





Gambar 21. Diagram Alur Pembuatan *Gecordou*

Berikut ini alur proses pembuatan saus pedas manis.



Gambar 22. Diagram Alur Pembuatan Saus

3. Design




Setelah resep acuan terpilih sebagai control dalam pembuatan produk Gecordou dan dipilihlah substitusi terhadap resep acuan tersebut sebesar 40%, 60% dan 80%. Berikut disajikan formula substitusi terhadap resep acuan sebesar 40%, 60% dan 80%.

Tabel 13. Formula Subtitusi

No	Nama bahan	Kontrol	Formula		
			I (40 %)	II(60%)	III(80%)
1	Daging ayam	200 gr	120 gr	80 gr	40 gr
2	Tempe gembus	-	80 gr	120 gr	160 gr
3	Keju mozarella	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
4	Lada dan garam	0,5 sdt	0,5 sdt	0,5 sdt	0,5 sdt
5	Tepung terigu	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
6	Tepung panir	400 gr	400 gr	400 gr	400 gr
7	Telur kocok	2 butir	2 butir	2 butir	2 butir
8	Minyak goreng	1-2 liter	1-2 liter	1-2 liter	1-2 liter
9	Margarin	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
10	Smoke beef	1 iris	1 iris	1 iris	1 iris

Ketiga formula substitusi sebesar 40%, 60 %, dan 80% tersebut kemudian diwujudkan dalam bentuk produk yang kemudian di nilai dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Berikut adalah karakteristik hasil produk dari ketiga dari ketiga formula substitusi yang disajikan dalam bentuk tabel.

Tabel 14. Karakteristik Formula Subtitusi 1 Sampai 3

No	Karakter	Formula 1 (40%)	Formula 2 (60%)	Formula 3(80%)
1	Warna	Kuning keemasan	Kuning keemasan	Kuning keemasan
2	Rasa	Gurih	Gurih	Gurih
3	Aroma	Ayam	Seimbang	Gembus
4	Tekstur	Chrispy	Chrispy	Chrispy
		 Formula 1	 Formula 2	 Formula 3

Data diatas menunjukkan produk dari hasil formula subtitusi dengan tempe gembus sebesar 40%, 60% dan 80%. Pada tahap ini peneliti selanjutnya melakukan uji validasi terhadap ketiga produk dari hasil formula subtitusi dengan menggunakan tempe gembus tersebut kepada validator expert untuk memutuskan formula subtitusi mana yang akan digunakan sebagai resep pembuatan Gecordou. Berdasarkan keputusan dari validator expert, terpilihlah Formula dengan presentase 60% pada subtitusi tempe gembus. Hal tersebut disebabkan formula dengan presentase 60% pada subtitusi tempe gembus sangat cocok dengan spesifikasi yang diinginkan karena memiliki warna dengan kuning keemasan, rasa

yang gurih, aroma yang seimbang antara ayam dan tempe gembus dan memiliki tekstur yang chrispy.

4. Development

Dalam tahap development dilakukan dua kegiatan yaitu *expert appraisal* dan *development testing*. Pada kegiatan *Expert appraisal* peneliti melakukan uji produk Gecordou melalui 2 tahap yaitu validasi I dan validasi II yang diujikan kepada para ahli yang dalam hal ini adalah tiga dosen yaitu Dewi Eka Murniati, S.E., M.M, Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si, dan Sutriyati Purwanti, Dra. M.Si untuk mendapatkan kritik dan saran yang digunakan sebagai acuan untuk menyempurnakan produk Gecordou.

Berikut adalah hasil validasi I dan II yang dilakukan oleh tiga dosen sebagai validator expert

1. Validasi I

Validasi I dosen I mengomentari bahwa karbohidrat yang digunakan janganlah yang memiliki tekstur yang hampir sama dengan *cordon bleu* gembus tersebut, maka dari itu dosen I memberikan saran perbaikan supaya karbohidrat tersebut bisa diganti dengan menggunakan potato chips.

Table 15. Hasil Validasi I dosen 1

No	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk standart	Produk modifikasi
1	Warna	Kuning keemasan	Kuning keemasan
2	Aroma	Ayam keju	Aroma ampas tahu

3	Rasa	Gurih	Gurih
4	Tekstur	Ayam fillet kurang tipis	Lembut renyah
5	Keseluruhan	Baik	Baik

Validasi I dosen 2 mengomentari dalam aspek warna dalam produk *cordon bleu* gembus tersebut kurang cerah, maka dari itu cara mengatasi hal tersebut adalah dengan menambahkan cabai merah dan menambahkan komposisi pada saus tomat. Dari aspek lapisan agar diberikan beberapa lapis pada pembuatan *cordon bleu* gembus tersebut.

Tabel 16. Hasil Validasi I Dosen 2

No	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk standart	Produk modifikasi
1	Warna	Coklat keemasan	Pucat
2	Aroma	Gurih keju	Gurih keju
3	Rasa	Gurih	Gurih dan pedas
4	Tekstur	Empuk	Lembut renyah
5	Keseluruhan	-	-

Validasi I dosen 3 mengomentari dalam aspek isian dan porsi dalam produk *cordon bleu* gembus tersebut. Dari segi isian, alangkah baiknya di tata lebih rapi dan porsi dalam isian tersebut di sesuaikan dengan kriteria *main course*.

Table 17. Hasil Validasi I dosen 3

No	Karakteristik	Hasil pengamatan	
		Produk standart	Produk modifikasi
1	Warna	kuning keemasan	Kuning keemasan
2	Aroma	Gurih	Seimbang

3	Rasa	Gurih	Gurih agak pedas
4	Tekstur	Lembut	Lembut
5	Keseluruhan	Baik	Baik



Gambar 23. Produk Validasi I

Setelah proses penilaian uji validasi I, langkah selanjutnya adalah melakukan perbaikan yang meliputi formula, teknik penyajian dan garnish. Dari hasil validasi I di atas maka yang harus dilakukan ada beberapa hal yaitu dalam hal memilih sayuran side dish, warna pada gecondou, porsi yang harus disesuaikan, memberi beberapa lapisan, dan mengganti sumber kabohidrat dengan potato chips. Hasil yang sudah diperbaiki kemudian diujikan kembali pada validasi II untuk menilai kembali dan mendapatkan saran dari expert supaya pengembangan manjadi lebih baik lagi dan dapat diterima oleh masyarakat umum.

2. Validasi II

Tabel 18. Hasil Validasi II Dosen 1

No	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk standart	Produk modifikasi
1	Warna	-	Menarik
2	Aroma	-	Terasa
3	Rasa	-	Sudah cukup enak
4	Tekstur	-	Bagus
5	Keseluruhan	-	Cukup baik

Pada validasi II, dosen I berpendapat dan memberi saran supaya plating diperbaiki dan side dish diganti dengan menggunakan poato chips dan memakai unsur hiasan selada dan seledri.

Tabel 19. Hasil Validasi II Dosen 2

No	Karakteristik	Hasil pengamatan	
		Produk standart	Produk modifikasi
1	Warna	-	Tambahi cerah
2	Aroma	-	-
3	Rasa	-	Gurih
4	Tekstur	-	Sudah empuk
5	Keseluruhan	-	-

Pada validasi II, dosen 2 memberikan saran untuk warna produk lebih di cerahkan agar lebih menarik perhatian calon konsumen. Memberi warna yang cerah sesuai dengan warna produk yang diinginkan dan memberikan variasi rasa pedas atau menambahkan rasa pedas pada produk.

Tabel 20. Hasil Validasi II Dosen 3

No	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk standart	Produk modifikasi
1	Warna	-	Kuning keemasan
2	Aroma	-	Gurih dan harum
3	Rasa	-	Gurih
4	Tekstur	-	Lembut
5	Keseluruhan	-	-

Pada validasi II, dosen 2 memberikan saran agar penampilan produk lebih di tingkatkan kembali atau di perbaiki kembali agar calon konsumen lebih tertarik dengan penampilan yang baik.

Berdasarkan hasil validasi I dan II yang telah mendapatkan kritik dan saran dari dosen 1, 2, dan 3 maka peneliti melakukan perubahan pada resep Gecordou sebelumnya. Berikut resep Gecordou hasil validasi yang disajikan dalam bentuk tabel

Tabel 21. Resep Hasil Validasi

No.	Nama Bahan	Jumlah	Perlakuan
1.	Tempe gembus	90 gr	Di rebus
2.	Daging ayam	80 gr	
3.	Bawang putih	3 siung	Ditumis
4.	Bawang merah	5 siung	Ditumis
5.	Jahe	1 cm	Ditumis
6.	Wortel	Sck	Diparut
7.	Loncang	3 cm	Di cincang
8.	Seledri	2 btg	Dicincang
9.	Kuning telur	1 butir	
10.	Garam	Sck	
11.	Merica	Sck	
12	Penyedap rasa	Sck	
13	Kacang kedelai yg sudah di haluskan	30 gr	Diblender
14	Tepung terigu	200 gr	
15	Telur	2 butir	
16	Tepung panir	200 gr	
17	Keju <i>slice</i>	2 buah	
18	Selada	2 buah	
19	Tomat	2 buah	Dipotong slice
20	Bombay	2 buah	Di potong slice
21	Keju <i>melted</i>	Sck	
22	Parutan wortel	Sck	
	Bahan <i>side dish</i>		
1	Wortel	100 gr	
2	Buncis	100 gr	
3	Kentang goreng	150 gr	

Sebelum melakukan produksi Gecordou dalam jumlah yang besar, peneliti terlebih dahulu melakukan perhitungan harga jual untuk mengetahui keuntungan dalam produksi. Penentuan harga jual dalam skala yang besar dilakukan dengan memperhitungkan komponen-komponen bahan.

5. Disseminate

Tahap disseminate merupakan tahapan pengujian kelayakan produk dengan 34 panelis semi terlatih yang dalam hal ini adalah mahasiswa Pendidikan Teknik Boga, jurusan pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Panelis semi terlatih diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk standar Chicken Cordon Bleu dan produk modifikasi Gecordou. Penilaian dilakukan dengan mengisi borang penilaian yang berisi skala penilaian 1 untuk kategorisangat tidak disukai, 2 untuk kategori tidak disukai, 3 untuk kategori disukai, dan 4 untuk kategori sangat disukai. Penilaian tersebut diberikan kepada masing-masing karakteristik pada kedua produk tersebut, karakteristik yang dinilai adalah warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Berikut disajikan tabel data tingkat kesukaan produk produk standar Chicken Cordon Bleu dan produk modifikasi Gecordou.

Tabel 22. Tingkat Kesukaan Produk Standar

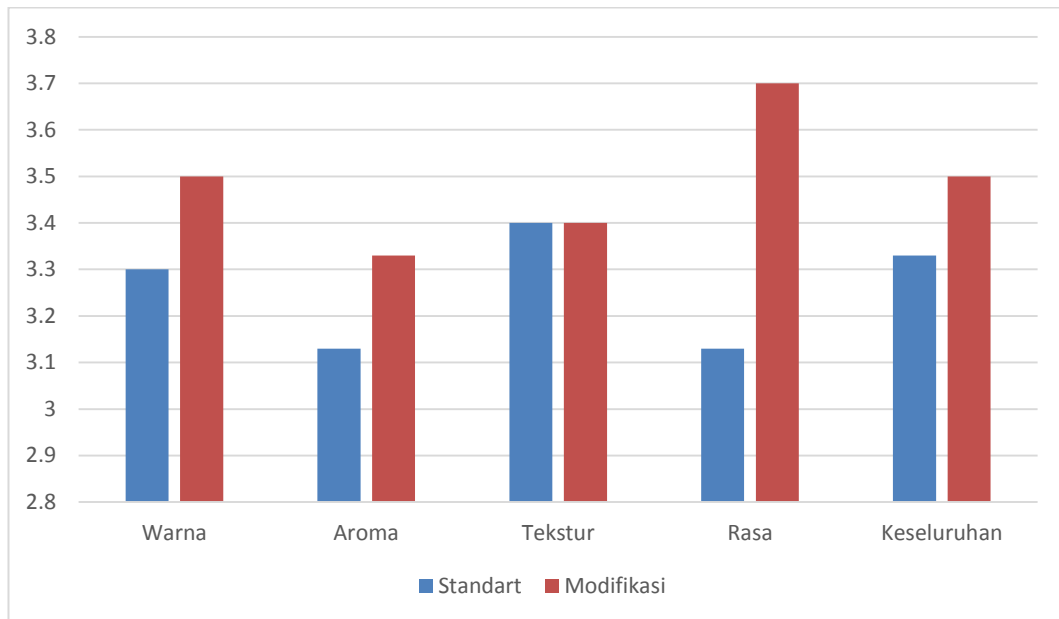
Karakteristik	Hasil	Keterangan
Warna	3,3	Disukai

Aroma	3,13	Disukai
Tekstur	3,4	Disukai
Rasa	3,13	Disukai
Keseluruhan	3,33	Disukai

Tabel 23. Tingkat Kesukaan Produk Modifikasi

Karakteristik	Hasil	Keterangan
Warna	3,5	Disukai
Aroma	3,33	Disukai
Tekstur	3,4	Disukai
Rasa	3,7	Disukai
Keseluruhan	3,5	Disukai

Data tabel diatas menunjukkan tingkat penerimaan produk standar dan produk modifikasi berada pada tingkat disukai yang diberi penilaian oleh 30 panelis semi terlatih. Data perhitungan rata-rata pada tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa karakteristik yang diujikan kepada panelis semi terlatih memberikan respon yang positif yaitu kelima penilaian karakteristik semua masuk ke dalam kategori disukai. Berikut ini disajikan histogram hasil rerata uji panelis produk standar dan produk modifikasi.



Gambar 24. Histogram Uji Panelis Produk Standar dan Produk Modifikasi

Histogram diatas menunjukkan bahwa pada penilaian aspek warna, aroma, rasa, dan keseluruhan produk produk modifikasi lebih unggul dibandingkan produk standar. Sedangkan pada penilaian aspek tekstur, produk standar dan produk modifikasi mendapatkan penilaian yang seimbang. Hasil perhitungan rerata secara keseluruhan pada uji kesukaan skala terbatas oleh panelis semi terlatih menunjukkan bahwa kedua produk (kontrol dan modifikasi) disukai. Hal ini dapat dilihat dari hasil rerata keseluruhan yang diperoleh yaitu, 3,24 untuk produk standar dan 3,46 untuk produk modifikasi. Hasil rerata secara keseluruhan menunjukkan bahwa produk modifikasi lebih disukai.

Setelah melakukan uji penerimaan produk, tahap selanjutnya adalah pameran. Produk yang telah diuji coba berulang kali dan menghasilkan satu resep baku kemudian dipamerkan, tujuan penyelenggaraan pameran adalah sebagai

sarana publikasi untuk memperkenalkan kepada masyarakat umum akan adanya produk baru Gecordou dengan bahan baku tempe gembus.

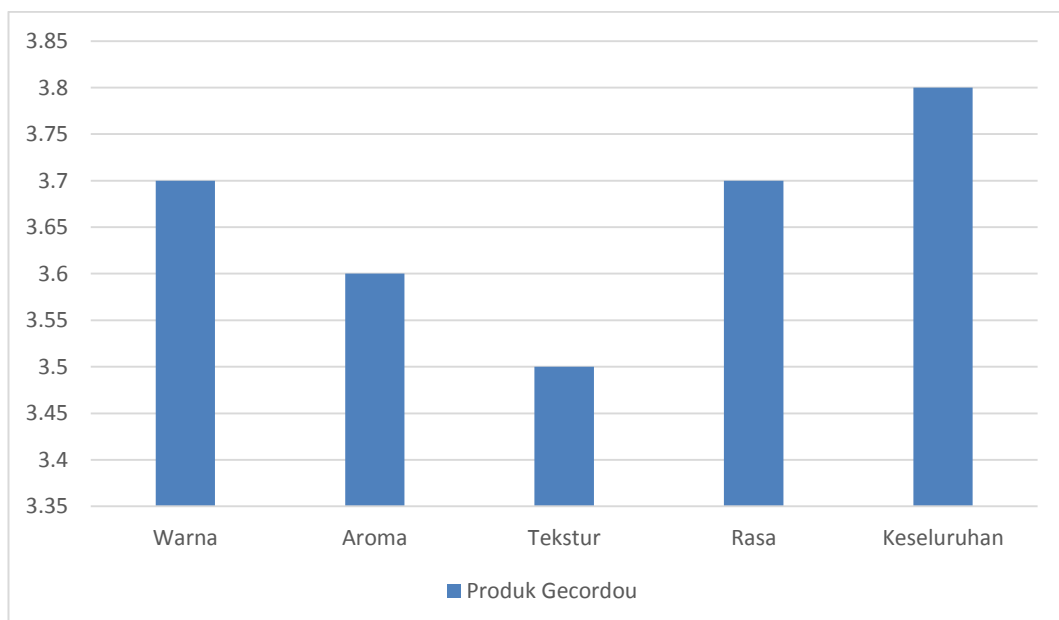
Produk disajikan dengan menarik agar dapat menarik perhatian pengunjung pameran. Dengan diselenggarakannya pameran produk, dapat diketahui bahwa tingkat kesukaan dan penerimaan oleh konsumen yang sesungguhnya. Pada saat pameran berlangsung disediakan sampel produk untuk pengunjung pameran. Pengunjung pameran diharapkan dapat memberikan tanggapan terhadap produk-produk yang dipamerkan. Melalui hal tersebut dapat diketahui tingkat penerimaan produk oleh masyarakat. Pada tahap uji penerimaan ini, pengunjung juga harus memberikan penilaian terhadap produk Gecordou pada karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan dengan penilaian menggunakan angka 1, 2, 3 dan 4.

Pameran diselenggarakan pada tanggal 19 Desember 2018 di KPLT FT UNY. Berikut ini disajikan perhitungan uji kesukaan oleh 80 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran

Table 24. Tingkat Kesukaan Produk Pada Saat Pameran

Karakteristik	Hasil	Keterangan
Warna	3,7	Disukai
Aroma	3,6	Disukai
Tekstur	3,5	Disukai
Rasa	3,7	Disukai
Keseluruhan	3,8	Disukai

Data tabel diatas menunjukkan tingkat kesukaan produk Gecordou pada saat pameran. Berdasarkan Dari data perhitungan rata-rata pada tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa pengunjung pameran proyek akhir memberikan respon yang positif pada produk Gecordou. Hal tersebut terlihat dari kelima penilaian karakteristik yang seluruhnya masuk ke dalam kategori disukai. Berikut ini disajikan histogram hasil uji kesukaan produk Gecordou.



Gambar 25. Histogram Uji Kesukaan Produk Gecordou

Histogram diatas menunjukkan bahwa produk Gecordou masuk dalam kategori disukai dan sudah dapat diterima baik oleh masyarakat. Hasil perhitungan rerata secara keseluruhan pada uji kesukaan skala luas oleh panelis menunjukkan bahwa produk Gecordou disukai. Hal tersebut dapat dilihat dari hasil rerata keseluruhan produk Gecordou yang mencapai nilai 3,56. Hasil rerata secara keseluruhan tersebut menunjukkan bahwa produk ini dapat diterima masyarakat.