



## **PENGEMBANGAN PRODUK SIOMAY JAGUNG**

### **PROYEK AKHIR**

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



**ANGGIA KRISMADANTI NINGTYAS**  
**NIM. 16512134014**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**2019**

# PENGEMBANGAN PRODUK SIOMAY JAGUNG

Oleh:

Anggia Krismadanti Ningtyas  
NIM 16512134014

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan: (1) Resep produk siomay jagung yang tepat, (2) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk siomay jagung saus kacang (3) mengetahui kadar gizi dalam produk pengembangan siomay jagung.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*research and development*) dengan model pengembangan 4D yang meliputi: (1) *Define* adalah mencari resep acuan dari produk yang akan disubstitusi, (2) *Design* adalah tahap mencari jumlah substitusi tepung jagung yang tepat untuk resep acuan yang terpilih, (3) *Develop* adalah tahap pengembangan resep yang telah dipilih nilai substitusinya serta validasi I, validasi II dan uji panelis semi terlatih, (4) *Disseminate* adalah tahap publikasi produk hasil pengembangan dan penerimaan produk. Tempat dan waktu penelitian yaitu di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta dimulai bulan Januari sampai april 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan produk pengembangan. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data deskriptif.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah (1) Resep yang tepat untuk pembuatan produk Siomay Jagung Saus Kacang yaitu bahan baku 50% tepung jagung dan 50% tepung sagu dengan teknik olah pengukusan atau steaming, penyajian dengan menggunakan klakat bambu, dengan porsi  $\pm 100$  gr. (2) penerimaan masyarakat terhadap produk Siomay Jagung Saus Kacang adalah dengan rerata keseluruhan 3.8 masuk dalam kategori “sangat disukai” sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat (3) kadar gizi analisis proksimat siomay per sajian siomay jagung.

kata kunci : Pengembangan produk siomay jagung saus kacang

# **DEVELOPMENT OF CORN SIOMAY PRODUCTS**

By:

Anggia Krismadanti Ningtyas  
NIM 16512134014

## **ABSTRACT**

This study aims to find out: (1) Recipe for the right corn siomay product, (2) knowing the community's acceptance of corn siomay products peanut sauce (3) knowing the nutrient content in the product of corn siomay development.

The type of research used in making this product is R & D (research and development) with a 4D development model which includes: (1) Define is to find a reference recipe for the product to be substituted, (2) Design is the stage to find the right amount of corn flour substitution for chosen reference rate, (3) Develop is the stage of developing a recipe that has been selected for its substitution value and validation I, validation II and semi-trained panelist test, (4) Disseminate is the product publication stage as a result of product development and acceptance. The place and time of the research are in the Catering Laboratory, the Department of Culinary and Fashion Engineering Education, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University starting from January to April 2019. The test material is a sample of each reference product and development product. This study uses descriptive data analysis techniques.

The results obtained from this study are (1) The right recipe for making Corn siomay products Peanut Sauce is the raw material of 50% corn flour and 50% sago flour with steaming technique, serving used bamboo claw, with a portion  $\pm$  100gr. (2) the community acceptance of Corn Siomay products Peanut Sauce is an overall average of 3.8 included in the "highly favored" category so that the product can be accepted by the community (3) nutritional analysis of the proximate siomay per corn siomay.

Key words: Development of peanut corn siomay products

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Proyek Akhir dengan Judul

**PENGEMBANGAN PRODUK SIOMAY JAGUNG  
DENGAN SAUS KACANG**

Disusun Oleh:

Anggia Krismadanti Ningtyas  
NIM 16512134014

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



Yogyakarta, 14 Mei 2019

Mengetahui,

Disetujui,

Ketua Program Studi Teknik Boga

Dosen Pembimbing

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

Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd  
NIP. 19630111 198812 2

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir

**PENGEMBANGAN PRODUK SIOMAY JAGUNG**

Disusun Oleh:  
Anggia Krismadanti Ningtyas  
16512134014

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir  
Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Pada Tanggal 17 Mei 2019



Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd Ketua Penguji/Pembimbing		17 mei 2019
Rizqie Auliana, M.Kes Sekertaris Penguji		17 mei 2019
Sutriyati Purwanti, M.Si. Penguji		17 mei 2019

Yogyakarta, 16 juni 2019  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,

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

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anggia Krismadanti Ningtyas  
NIM : 16512134014  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Program Studi : Teknik Boga D-III  
Fakultas : Teknik  
Judul Proyek akhir : Pengembangan Produk Siomay Jagung

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

Yogyakarta, 25 Juni 2019

Yang menyatakan,



Anggia Krismadanti Ningtyas

NIM. 16512134014

## MOTTO

*Be what you wanna be, not what other wanna to see*



Rahasia kesuksesan adalah, melakukan hal yang biasa dengan cara yang tak biasa



Setiap orang punya jatah gagal. Habiskan jatah gagalmu saat muda.



Urip iku Urup.



Kemungkinan terbesar adalah mempebesar kemungkinan pada ruang  
ketidakmungkinan



Berhenti kutuki kegelapan, Mulailah nyalakan lilin.



Allah dulu, Allah lagi, Allah terus.

## **PERSEMBAHAN**

Bismillahirrohmanirrohim

Dengan menyebut nama Allah yang maha Pengasih lagi Maha Penyayang.

Sembah sujud syukur kepada Allah SWT. Taburan cinta kasih sayang-Mu telah memberiku kekuatan dan membekaliku dengan ilmu. Atas karunia serta kemudahan yang Engkau beriikan akhirnya tugas akhir yang sederhana ini dapat terselesaikan..

Tugas akhir ini kupersembahkan untuk kedua orang tua saya tecinta, Bapak Kasno dan Ibu Surtini sebagai tanda bukti, hormat dan rasa terima kasih yang tiada terhingga yang tiada mungkin dapat kubalas hanya dengan selebar kertas yang bertuliskan kata cinta dan persembahan.

Untuk kakakku, Ria Novitasari terima kasih atas do'a dan semangat selama ini. Tiada yang paling mengharukan saat berjumpa denganmu, walaupun tiada hari tanpa bertengkar tapi hal itu selalu menjadi warna yang tak akan bisa tergantikan.

Untuk orang terkasih dan sahabat-sahabatku, terima kasih atas kasih sayang, perhatian, bantuan, do'a, hiburan, nasihat dan kesabaran yang telah memberikanku semangat dan inspirasi dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Untuk ibu Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd. selaku dosen pembimbing tugas akhir saya, terimakasih banyak sudah membantu, menasihati dan mengajair saya selama ini.

Untuk seluruh dosen pengajar dan semua staf akademik di Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta terima kasih banyak atas semua ilmu, didikan, pengalaman yang sangat berarti dan bantuan kepada saya.

Untuk teman seangkatan terima kasih banyak atas bantuan dan kerja sama selama ini. Serta semua pihak yang sudah membantu selama penyelesaian Tugas Akhir ini.



## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Proyek Akhir dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Ahli Madya dengan judul “PENGEMANGAN PRODUK SIOMAY JAGUNG” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Proyek Akhir ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberi pengarahan kepada penulis selama kuliah maupun dalam penulisan tugas akhir.
2. Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd selaku Dosen Pembimbing dan Ketua Penguji Tugas Akhir Proyek Akhir yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, koreksi perbaikan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
3. Andian Ari Anggraeni, M.Sc dan Dr. Dra. Badraningsih L., M.Kes selaku validator instrumen penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
4. Rizqie Auliana, M.Kes selaku Sekretaris, dan Sutriyati Purwanti, M.Si. selaku Penguji dan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Ketua Program Studi Teknik Boga yang sudah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
5. Dr. Mutiara Nugraheni selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Proyek Akhir ini.

6. Dr.Ir. Widarto, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
7. Semua pihak, yang secara langsung maupun tidak langsung membantu dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

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

Yogyakarta, 25 Juni 2019

Penulis



Anggia Krismadanti Ningtyas

NIM. 16512134014

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	1
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
SURATPERNYATAAN.....	vi
MOTTO.....	vii
PERSEMBAHAN.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I	
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	6
G. Manfaat Pengembangan.....	7

## BAB II

KAJIAN TEORI.....	9
A.Kajian Produk Siomay.....	9
B.Kajian Bahan .....	10
Bahan utama.....	10
Bahan tambahan.....	20
C.Kajian Teknik Pengolahan.....	23
D.Kajian Teknik Penyajian.....	24
E.Teori penentuan harga jual.....	27
F.Kajian Informasi Nilai Gizi.....	28
G.Uji kesukaan.....	29
H.Kerangka berpikir.....	29

## BAB III

METODE PENELITIAN.....	32
A.    Jenis Penelitian.....	32
B.    Tempat dan Waktu Penelitian.....	33
C.    Prosedur Pengembangan.....	33
D.    Bahan dan Alat Penelitian.....	35

## BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
A.    Deskripsi produk hasil pengembangan.....	40
B.    Hasil dan Pembahasan.....	40
C.    Penerimaan Masyarakat Terhadap Produk Siomay Jagung.....	55
D.    Analisis proksimat.....	58

---

E. Pembahasan .....	59
BAB V	
SIMPULAN DAN SARAN .....	61
A. SIMPULAN .....	61
B. SARAN .....	62
DAFTAR PUSTAKA .....	63
LAMPIRAN .....	67

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Siomay.....	10
Gambar 2. Tepung jagung.....	13
gambar 3. Diagram alir pembuatan tepung jagung.....	15
Gambar 4. Kerangka berpikir.....	31
Gambar 5. Diagram alir pembuatan saus kacang.....	44
Gambar 6. Diagram alir pembuatan siomay jagung.....	44
Gambar 7. Produk acuan Siomay.....	45
Gambar 8. Diagram Alir Proses Pembuatan Saus Kacang.....	46
gambar 9. Diagram Alir proses pembuatan siomay jagung.....	46
Gambar 10. Grafik Rata-rata Penilaian Penerimaan Produk Siomay jagung saus kacang.....	57

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Spesifikasi bahan pembuatan siomay jagung.....	36
Tabel 2. Spesifikasi alat pembuatan produk siomay jagung.....	36
Tabel 3. Keterangan Sumber Data/Subjek Pengujian Produk.....	39
Tabel 4. Komposisi bahan SIOGUNG.....	41
Tabel 5. Komposisi bahan saus kacang.....	42
tabel 6. Resep Acuan Siomay.....	43
Tabel 7. Perbandingan formula kontrol dan pengembangan siomay.....	45
Tabel 8. Karakteristik produk Siomay Jagung dan Saus Kacang dengan rancangan formula I.....	47
Tabel 9 hasil penilaian validasi I Siomay Jagung dan Saus Kacang.....	49
Tabel 10. Hasil penilaian validasi II Siomay Jagung dan Saus Kacang.....	50
Tabel 11. Pengembangan formula produk Siomay Jagung dan Saus kacang.....	51
Tabel 12. Perhitungan harga jual produk Siomay Jagung dan saus kacang.....	52
Tabel 13. Uji kesukaan oleh panelis semi terlatih (Produk Acuan Siomay ).....	53
Tabel 14. Uji kesukaan oleh panelis semi terlatih (Produk Pengembangan Siomay Jagung).....	54
Tabel 15. Hasil Deskripsi Tingkat Kesukaan Produk Siomay Jagung Saus kacang .....	56
Tabel 16. hasil analisis proksimat.....	58

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan data hasil analisis proksimat.....	68
Lampiran 2. Acuan label gizi.....	70
Lampiran 3. Aturan pembulatan gizi.....	71
Lampiran 4. Borang uji panelis skala luas .....	72
Lampiran 6. Borang validasi tahap 1.....	74
lampiran 7 borang uji validasi tahap 2.....	77
lampiran 9 hasil analisis proksimat .....	80
lampiran 10 rekap data uji panelis semi terlatih.....	81
Produk acuan.....	81
lampiran 11 rekap data uji panelis semi terlatih.....	82
Produk pengembangan.....	82
lampiran 12 rekap data uji panelis skala luas (pameran).....	83
DOKUMENTASI.....	86