

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 ± 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 kaca

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