

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Deskripsi produk hasil pengembangan



Gambar 4. Siomay Jagung saus kacang

SIOGUNG (Siomay Jagung) merupakan produk maincourse yang dikembangkan. Pemberian nama produk tersebut juga berdasarkan dari bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan produk tersebut, yaitu tepung jagung. Produk siomay ini menggunakan 50% tepung polenta kuning. SIOGUNG berwarna kuning pucat, bertekstur lembut, beraroma khas jagung dan rasa yang gurih. Teknik olah yang digunakan yaitu *steaming* pada siomay jagung, *Boiling* pada kondimen seperti kol, kentang dan telur, dan *simmering* pada saus kacang.

#### B. Hasil dan Pembahasan

Pada penelitian ini tepung jagung/ tepung olenta kuning digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan maincourse yaitu SIOGUNG. Sehingga diperlukan resep yang dijadikan sebagai resep acuan dalam pengembangan produk siomay. Berdasarkan resep yang dijadikan maka akan ditemukan resep yang standar dengan penggunaan

bahan dasar tepung jagung dan disubstitusi tepung sagu pada produk maincourse yang dapat diminati masyarakat menjadi suatu trend kuliner baru.

a. Tahap define

Dalam menjaga kualitas produk pengembangan agar tetap sesuai dengan karakteristik produk standar, resep produk pengembangan harus tetap menggunakan acuan resep standar sebagai kontrol. Sehingga dapat menghasilkan produk *SIOGUNG* sesuai dengan yang diharapkan. Pada tahap ini langkah yang dilakukan mencari dan mencoba resep *SIOGUNG*. Resep yang digunakan berasal dari buku dan website. Resep tersebut kemudian dijadikan sebagai resep acuan. Komposisi bahan *SIOGUNG* disajikan dalam tabel 4.

Tabel 4. Komposisi bahan SIOGUNG

No.	Bahan	Resep Acuan I	Resep Acuan II	Resep Acuan III
1.	Ikan tengiri	100 gr	500 gr	500 gr
2.	Tepung sagu	3 sdm	300 gr	450 gr
3.	Santan	-	60 ml	-
4.	Telur	1 butir	1 butir	3 btr
5.	Labu siam	-	1 buah	400 gr
6.	Bawang merah	-	4 siung	2 sdm
7.	Bawang putih	3 siung	3 siung	1 sdm
8.	Lada bubuk	1 sdt	Sck	2 sdt
9.	Garam	½ sdt	Sck	3 sdm
10.	Kaldu jamur	-	Sck	-
11.	Kaldu ayam	1 sdt	-	1 sdt
12.	Daun bawang	1 sdm	1 batang	-

Sumber: Resep acuan 1 Tim dapur koki, 2006  
 Resep acuan 2 [www.cookpad.com](http://www.cookpad.com)  
 Resep acuan 3 [www.cookpad.com](http://www.cookpad.com)

Komposisi bahan saus kacang disajikan dalam tabel 5.

Tabel 5. Komposisi bahan saus kacang

No.	Bahan	Jumlah
1.	Kacang tanah	250 gr
2.	Cabai merah	2 buah
3.	Bawang putih	1 siung
4.	Gula merah	1 sdm
5.	Air	200 ml
6.	Daun jeruk	3 lembar
7.	Minyak goreng	50 ml

Sumber ( tim dapur koki 2006)

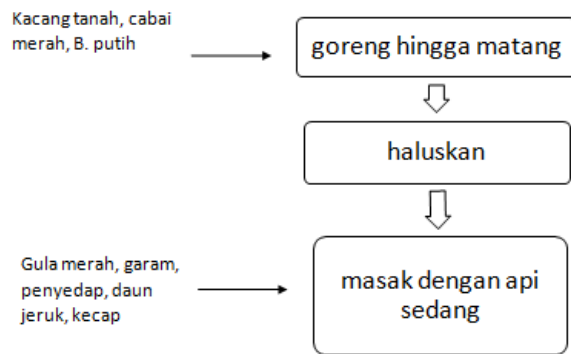
Setelah mendapatkan 3 formula dari sumber yang baik. Ketiga formula acuan dari ketiga tersebut diuji coba untuk mengetahui hasil yang terbaik. Karakteristik yang dicari pada tahap ini adalah *siomay* yang memiliki karakteristik warna, rasa, aroma dan tekstur yang khas pada *siomay* pada umumnya. Dari hasil ketiga resep tersebut memiliki hasil produk dan karekteristik yang berbeda satu sama lain. Perbedaan yang dialami antara lain warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil dari ketiga formula yang dipilih kemudian dianalisis dan dibandingkan. Setelah itu, dari ketiga formula acuan dapat memilih satu formula sebagai dasar pengembangan.

Siomay memilki warna putih pucat, agak keabuan, aroma khas ikan, tekstur lembut dan rasa gurih pada umumnya. Dari percobaan, langkah selanjutnya memilih 1 formula sebagai formula acuan pengembangan produk dengan subtitusi tepung jagung. Formula yang terpilih adalah seperti gambar pada tabel 6.

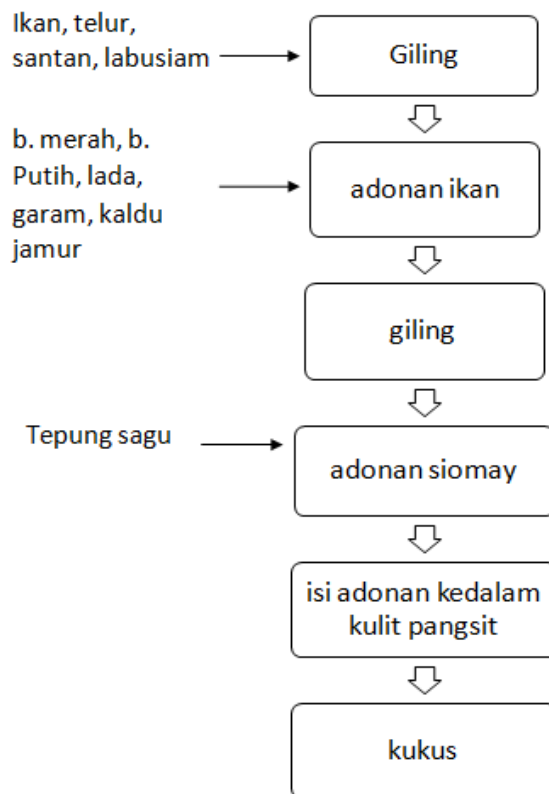
tabel 6. Resep Acuan Siomay

No.	Bahan	Jumlah
1.	Ikan tengiri	500 gr
3.	Tepung sagu	450 gr
5.	Telur	3 btr
6.	Labu siam	400 gr
7.	Bawang merah	2 sdm
8.	Bawang putih	1 sdm
9.	Lada bubuk	2 sdt
10.	Garam	3 sdm
11.	Kaldu ayam	1 sdt
12.	Kulit pangsit	10 lbr

Dalam tahap *define* disajikan pula diagram alir proses pembuatan *siomay* dan *saus kacang* guna memperjelas. Diagram alir dapat dilihat pada gambar 5 dan gambar 6.



Gambar 5. Diagram alir pembuatan saus kacang



Gambar 6. Diagram alir pembuatan siomay jagung



Gambar 7. Produk acuan Siomay

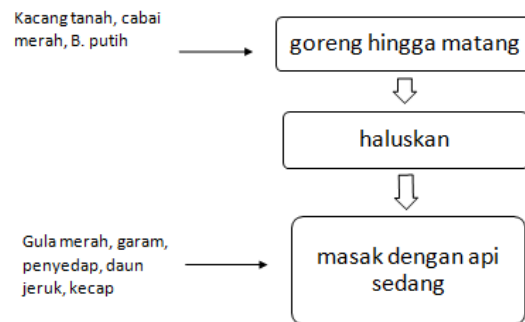
b. Tahap design

Setelah ditemukan resep Siomay yang dijadikan acuan. Pada tahap *design* ini dilakukan pengembangan resep dengan menggunakan tepung polenta kuning. Tepung jagung komposit yang dalam hal ini digunakan sebagai tepung yang disubstitusi dalam pembuatan siomay jagung dapat mensubstitusi terigu hingga 30-40% pada kue basah, 60- 70% pada kue kering, dan 10-15% pada roti, dan mie (Antarlina 1993, Munarso dan Mudjisihono 1993, Azman, 2000, Suarni 2005a). Dan dalam penelitian kali ini menggunakan perbandingan 50% penggunaan tepung sagu dan 50% perbandingan tepung jagung .perbandingan formula kontrol dengan formula penggunaan tepung jagung disajikan pada tabel 7.

Tabel 7. Perbandingan formula kontrol dan pengembangan siomay

No	Nama Bahan	Formula Acuan	Formula 1
1.	Ikan tengiri	500 gr	500 gr
2.	Tepung sagu	300gr	150 gr
3.	Tepung jagung	-	150 gr
4.	Santan	60ml	60 ml
5.	Telur	1 butir	1 butir
6.	Labusiam	1 buah	1 buah
7.	Bawang merah	4 siung	4 siung
8.	Bawang putih	3 siung	3 siung
9.	Lada bubuk	Sck	Sck
10.	Garam	Sck	Sck
11.	Kaldu Jamur	Sck	Sck
12.	Daun bawang	Sck	Sck

Teknik olah pembuatan siomay jagung dan saus kacang yaitu pembuatan adonan siomay, pengisian kulit pangsit, dan selanjutnya pengukusan. Alur pembuatan produk siomay jagung dan saus kacang disajikan pada gambar 8 dan 9.



Gambar 8. Diagram Alir Proses Pembuatan Saus kacang



gambar 9. Diagram Alir proses pembuatan siomay jagung

Gambar diatas merupakan proses pembuatan siomay jagung dan saus kacang. Proses pembuatan siomay jagung tersebut dengan menggiling ikan untuk selanjutnya dibuat menjadi adonan siomay dengan mencampur bahan lain seperti; telur, santan, labusiam, bawang putih, bawang merah lada, kaldu jamur, tepung jagung dan juga tepung sagu. Lalu mengisi adonan tersebut kedalam kulit pangsit, setelah itu kukus hingga siomay matang. Untuk saus kacang, pertama tama menggoreng kacang hingga matang dan haluskan bersama cabai merah dan bawang putih, kemudian masak dengan api sedang. Kemudian tambahkan gula merah, garam, penyedap rasa, daun jeruk dan kecap. Untuk mengetahui hasil uji panelis, peneliti menyajikan.

Tabel 8. Karakteristik produk Siomay Jagung dan Saus Kacang dengan rancangan formula I

<b>Karakteristik Produk</b>	<b>Panelis I</b>	<b>Panelis II</b>
Warna	4	4
Aroma	4	3
Tekstur	3	4
Rasa	3	4
Hasil	4	4



### **Design kemasan**

Kemasan yang digunakan dalam penelitian ini berupa kemasan kertas dengan bentuk bulat dan tutup kemasan terbuat dari plastik bening sehingga dengan mudah dapat melihat isi dari kemasan. Kemasan kertas seperti ini merupakan kemasan tahan



panas, sehingga tidak akan mengubah bentuknya apabila terkena panas. Design kemasan dapat dilihat pada gambar



Gambar kemasan siomay jagung.

c. Tahap *develop*

Tahap *develop* adalah melakukan expert aperial atau melakukan uji coba produk. Hasil uji *experimen* akan diuji coba kepada orang yang ahli untuk mendapatkan umpan balik. Berdasarkan umpan balik, maka akan dilakukan perbaikan dan dapat menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya. Hasil dari uji coba diujikan kembali melalui 2 tahap (validasi I dan validasi II) dan skala lebih luas (uji panelis). Produk yang diperbaiki, kemudian diujikan kembali sampai memperoleh hasil yang baik. Validasi bertujuan untuk menguji coba rancangan resep pengembangan, dalam hal ini, tim *expert* akan memberikan saran dan masukan agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik. Rancangan formula siomay jagung dan saus kacang tahap validasi I dan validasi II yang telah dipilih yaitu rancangan formula dengan substitusi 50 % tepung jagung. Pengembangan resep produk siomay jagung dan saus kacang yang digunakan pada validasi tahap I dan II akan dihidangkan kepada *tim expert* kemudian akan diberi masukan hingga dapat menghasilkan Siomay jagung yang dapat diterima oleh masyarakat. Berikut hasil dari masukan *tim expert* berdasarkan borang sensoris validasi I dan validasi II.

Tabel 9 hasil penilaian validasi I  
Siomay Jagung dan Saus Kacang

No.	Karakteristik	<i>Expert 1</i>	<i>Expert 2</i>	<i>Expert 3</i>
1.	Bentuk	4	4	4
2.	Ukuran	4	4	4
3.	Warna	4	4	4
4.	Aroma	4	2	3
5.	Rasa	4	3	4
6.	Tekstur	4	3	4
7.	Keseluruhan	4	3	4
8.	Penyajian	4	4	4
9.	kemasan	4	4	4
10.	Hasil			

Hasil pada validasi II mendapat masukan dari *expert 1 dan expert II* untuk memberi tambahan rasa pada saus/ menambahkan sambal jika ada yang suka dengan rasa pedas, dan untuk menambahkan puree kentang dengan tujuan mengentalkan saus kacang. Selanjutnya, masukan dari *Expert III* untuk mengurangi tingkat kekentalan saus, karena dirasa terlalu kental, dan mengganti wadah saus yang digunakan, dan untuk memperkuat aroma ikan pada siomay. Pada validasi II peneliti memperbaiki saran dan masukan dari tim *expert* agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik. Hasil validasi tahap II disajikan pada tabel 10.

Tabel 10. Hasil penilaian validasi II  
Siomay Jagung dan Saus Kacang

No.	Karakteristik	Expert 1	Expert 2
1.	Bentuk	4	4
2.	Ukuran	4	4
3.	Warna	4	4
4.	Aroma	4	4
5.	Rasa	4	4
6.	Tekstur	3	3
7.	Keseluruhan	4	4
8.	Penyajian	4	4
9.	kemasan	4	4
10.	Hasil		



Hasil pada validasi II mendapat masukan dari expert I dan expert II yaitu untuk memperbaiki tekstur siomay yang dirasa masih agak keras, dengan cara membuat pasta tepung jagung terlebih dahulu sebelum tepung jagung dicampur dalam adonan. Berdasarkan hasil dari penilaian *expert* maka dapat disimpulkan bahwa Siomay Jagung pada validasi I sudah cukup baik. Untuk keseluruhan pada validasi I dan II hasil yang didapat sudah sesuai dengan yang diinginkan peneliti.

Tabel 11. Pengembangan formula produk Siomay Jagung dan Saus kacang.

No.	Bahan	Formula I	Validasi I	Validasi II
1.	Ikan tengiri	500 gr	Diganti ikan dori fillet	Ikan tengiri
3.	Tepung sagu	150 gr	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
4.	Tepung jagung	150 gr	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
4.	Santan	60 ml	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
5.	Telur	1 butir	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
6.	Labu siam	1 buah	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
7.	Bawang merah	4 siung	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
8.	Bawang putih	3 siung	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
9.	Lada bubuk	Sck	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
10.	Garam	Sck	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
11.	Kaldu jamur	Sck	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
12.	Daun bawang	<b>sck</b>	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan

Sebelum produksi dalam jumlah besar siomay jagung dan saus kacang dibuat harga jual untuk mrngetahui keuntungan dalam produksi. Perhitungan harga jual dihitung menggunakan metode *mark up price* yaitu menentukan harga jual dengan cara penambahan antara biaya produksi dengan keuntungan yang diharapkan.(widarjono, 2009). Perhitungan harga jual produk siomay jagung dan saus kacang dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Perhitungan harga jual produk  
Siomay Jagung dan saus kacang

No.	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga
1.	Ikan tengiri	500 gr	Rp. 60.000 / kg	Rp. 30.000
2.	Tepung sagu	150 gr	Rp.7.000/ kg	Rp. 1.100
3.	Tepung jagung	150 gr	Rp.26.000/ kg	Rp. 4000
4.	Santan	60 ml	Rp .2.500/ 60 ml	Rp. 2.500
5.	Telur	1 butir	Rp. 23.000/ kg	Rp. 2.000
6.	Labu siam	1 buah	Rp. 8.000/kg	Rp. 2.000
7.	Bawang merah	4 siung	Rp. 41.000/Kg	Rp. 1.000
8.	Bawang putih	3 siung	Rp. 61.000/Kg	Rp. 2.000
9.	Lada bubuk	1 sdt	Rp.1000/ sachet	Rp. 500
10.	Garam	2 sdt	Rp.5000/ bks	Rp. 500
11.	Kaldu jamur	1 sdt	Rp. 15.000/80gr	Rp. 500
12.	Daun bawang	4 buah	Rp.15.000/500gr	Rp. 1000
13.	Kentang	3 buah	Rp. 17.000/Kg	Rp. 4.250
14.	Kubis	1 buah sedang	Rp. 6.000/kg	Rp. 5.000
15.	Tahu	10 buah	Rp. 4.000/10 bh	Rp. 4.000
16.	Logo	30 buah	Rp. 6000/90	Rp. 2.000
17.	Kemasan	30 buah	Rp.60.000/100 bh	Rp. 18.000
<b>Total food cost</b>				Rp. 80.350
Bahan bakar 30% x 80.350				Rp. 24.150
tenaga kerja 20% x 80.350				Rp. 16.070
<b>Total</b>				<b>Rp. 120.570</b>

Jika mark up yang diinginkan sebesar 20%, maka harga jual :

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= \text{biaya produksi} + (\text{biaya produksi} \times \text{mark up diinginkan}) \\
 &= \text{Rp. 120.570} + (\text{Rp.120.570} \times 20\%) \\
 &= \text{Rp. 120.570} + \text{Rp.24.114} \\
 &= \mathbf{144.684}
 \end{aligned}$$

Satu resep siomay jagung ini menghasilkan 30 kemasan.

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= \text{harga jual} : \text{ porsi} \\
 &= \text{Rp. 144.684} : 30 \\
 &= \mathbf{\text{Rp. 4.823/ kemasan}}
 \end{aligned}$$

Dibulatkan menjadi Rp. 5.000,- /Kemasan

Satu resep menghasilkan 30 kemasan dengan harga jual berkisar Rp. 5.000,- per kemasan.

d. Tahap *disseminate*

Uji panelis dilakukan 30 panelis oleh panelis semi terlatih dari mahasiswa pendidikan teknik boga di ruang Laboratorium Kimia Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Untuk mengetahui hasil tingkat kesukaan panelis terhadap produk, maka dilakukan uji panelis dengan metode *organoleptic* yaitu, uji kesukaan yang digunakan dengan mengkaji reaksi panelis terhadap suatu produk dengan menilai berbagai aspek, yaitu dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 13 dan tabel 14.

Tabel 13. Uji kesukaan oleh panelis semi terlatih  
(Produk Acuan Siomay )

No	Karakteristik	Tingkat Kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		STD	TS	S	SS			
1.	Warna	0	0	15	15	105	3.5	Disukai
2.	Aroma	1	2	15	12	98	3.2	Disukai
3.	Rasa	1	4	12	13	97	3.2	Disukai
4.	Tekstur	0	14	19	7	113	3.7	Disukai
5.	Keseluruhan	0	2	18	11	102	3.4	Disukai
<b>Rerata Keseluruhan</b>							<b>3.4</b>	<b>Disukai</b>

Keterangan :

1 = Sangat tidak disukai

2 = Tidak suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

Tabel 14. Uji kesukaan oleh panelis semi terlatih  
(Produk Pengembangan Siomay Jagung)

No.	Karakteristik	Tingkat Kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		STD	TS	S	SS			
1.	Warna	0	1	9	19	105	3.5	Disukai
2.	Aroma	0	5	7	18	103	3.5	Disukai
3.	Rasa	0	2	4	23	108	3.6	Sangat Disukai
4.	Tekstur	2	4	8	16	98	3.3	Disukai
5.	Keseluruhan	0	3	3	24	111	3.7	Sangat Disukai
Rerata Keseluruhan							3.52	Sangat Disukai

Keterangan :

1 = Sangat tidak disukai

2 = Tidak suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

Kesimpulan hasil uji penerimaan panelis produk pengembangan Siomay Jagung memiliki rata rata keseluruhan 3.52 (Sangat disukai) yang berarti panelis sangat menyukai produk tersebut dibandingkan produk acuan Siomay yang memiliki rata-rata 3.4 (Disukai) yang berarti panelis menyukai produk tersebut.



Gambar 8. Produk acuan dan produk pengembangan

### **C. Penerimaan Masyarakat Terhadap Poduk Siomay Jagung**

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 Siomay Jagung saus kacang dengan bahan utama yang disubstitusi 50% tepung jagung.

Produk disajikan semenarik dan secantik mungkin agar dapat menarik perhatian pengunjung pameran dengan diselenggarakan pameran produk, 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. Dengan itu dapat diketahui tingkat penerimaan produk oleh masyarakat.

Pada tahap uji kesukaan ini, produk yang harus dinilai oleh pengunjung pameran meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan dengan penilaian menggunakan angka 1, 2, 3 hingga 4. Selain itu pengunjung juga harus menilai apakah produk tersebut dapat disukai atau tidak disukai. Data diskripsi tingkat kesukaan produk siomay jagung saus kacang perhitungan uji kesukaan oleh 100 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada tabel 15 berikut ini.



Tabel 15. Hasil Deskripsi Tingkat Kesukaan Produk  
Siomay Jagung Saus Kacang

No	Karakteristik	Tingkat Kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		STD	TS	S	SS			
1.	Warna	0	0	28	72	372	3.7	Sangat Disukai
2.	Aroma	0	10	22	73	368	3.6	Sangat Disukai
3.	Rasa	0	3	19	78	369	3.6	Sangat Disukai
4.	Tekstur	0	6	19	75	372	3.7	Sangat Disukai
5.	Keseluruhan	0	0	17	83	383	3.8	Sangat Disukai
<b>Rerata Keseluruhan</b>							<b>3.7</b>	<b>Sangat Disukai</b>

Keterangan :

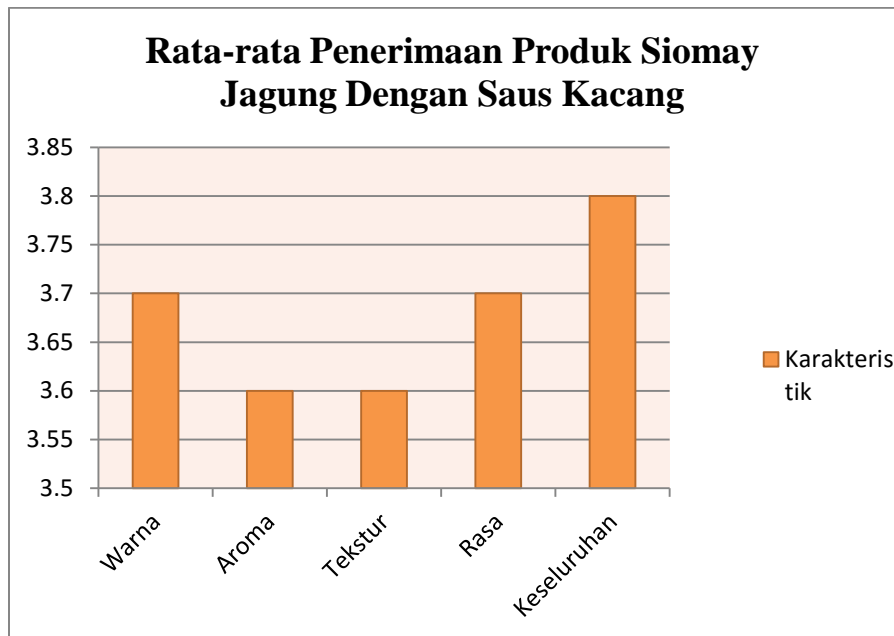
1 = Sangat tidak disukai

2 = Tidak suka

3 = Suka

4 = Sangat Suka

Dari data hasil perhitungan tersebut berdasar 100 borang yang disebarkan dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji penerimaan oleh panelis untuk produk siomay jagung saus kacang karakteistik warna, aroma, tekstur, dan rasa pada hasil penelitian masuk dalam kategori “Sangat Disukai”, berikut adalah grafiknya:



Gambar 10. Grafik Rata-rata Penilaian Penerimaan Produk Siomay jagung saus kacang

Menurut data di atas bahwa sebagian besar dari panelis sangat menyukai produk Siomay jagung saus kacang. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa Siomay jagung saus kacang dapat diterima oleh masyarakat. Hasil dari pameran proyek akhir tanggal 25 april 2019 sangat baik.

#### D. Analisis proksimat

Tabel 16. hasil analisis proksimat

No	Kode Sampel	Analisis	Ulangan I	Ulangan II
	Siomay jagung	Air	69.9136 %	69.7404 %
		Abu	1.4216 %	1.4381 %
		Protein	4.9239 %	4.8095 %
		Lemak	2.2886 %	2.0424 %
		Serat Kasar	3.6158 %	3.8974 %
		Karbohidrat	17.8362 %	18.0719 %
		Energi	98.5059 kal/100g	97.9771 kal/100g

Berdasarkan hasil analisis proksimat diatas, dari 100 gr sampel, terbukti bahwa dalam 100 gr siomay jagung terdapat energi berkisar 97-98 kal, yang artinya kadar energi tiap 100 gr siomay jagung hampir setara dengan 1 potong siomay biasa (51kal), kadar kalori siomay tidak terlalu tinggi dikarenakan proses pemasakan siomay yang hanya dilakukan dengan cara dikukus, maka kalori dalam siomay tidak terlalu tinggi. dan tiap 100 gr siomay jagung memiliki kadar karbohidrat berkisar 17-18 g/100 gr, berbeda jauh dari kadar karbohidrat tiap potong siomay biasa yang hanya memiliki 6.03 g karbohidrat hal ini karena dalam siomay jagung terdapat tepung jagung yang memiliki kadar karbohidrat kompleks yang sangat tinggi, sehingga kadar karbohidrat pada siomay jagung juga tinggi. Sedangkan untuk kadar lemak pada siomay jagung berkisar 2 g lemak/100 gr, namun pada siomay biasa hanya berkisar antara 0.85g lemak. Dan untuk kadar protein dari siomay jagung, hampir menyerupai siomay biasa, yaitu 4.92 g/100 gr siomay jagung, dan 4.54 g pada siomay biasa.

## **E. Pembahasan**

Pada pembuatan siomay jagung saus kacang sudah baik, karena dari segi tekstur, warna, rasa, dan aroma sudah sesuai yang diinginkan. Teksturnya kenyal, tidak keras, memiliki rasa yang gurih, warna sedikit pucat khas ikan, dan beraroma ikan sedikit jagung.

Uji panelis terhadap produk siomay jagung saus kacang dilakukan oleh 30 mahasiswa semi terlatih yaitu dari kalangan mahasiswa pendidikan teknik boga, jurusan pendidikan teknik boga dan busana, fakultas teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Produk yang diujikan pada panelis adalah produk yang telah dinilai oleh dosen pada validasi I dan validasi II sehingga menghasilkan resep baku kemudian digunakan sebagai resep acuan untuk pembuatan produk pada uji panelis produk ini. Pada tahapan ini produk dinilai oleh panelis, merupakan salah satu upaya penelitian produk untuk mengetahui tingkat penerimaan produk oleh masyarakat umum/konsumen.

Pada tahap uji panelis, produk yang harus dinilai oleh 30 orang panelis meliputi karakteristik warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan penilaian menggunakan skala 1,2,3 dan 4. Selain itu panelis harus menilai produk tersebut disukai atau tidak disukai. Data hasil penelitian dari 30 panelis semi terlatih, dapat diketahui data deskripsi tingkat kesukaan produk siomay jagung saus kacang memiliki rata rata keseluruhan 3,52 yang artinya (sangat disukai) dan panelis sangat menyukai produk

tersebut, dibandingkan produk acuan siomay yang memiliki rata-rata 3.4 yang artinya (disukai) panelis menyukai produk tersebut.

Setelah tahap uji panelis yaitu pameran. Hasil siomay jagung saus kacang pada saat pameran mendapat penilaian warna, aroma dan tekstur memperoleh nilai 3.7 (sangat disukai), rasa dan keseluruhan mendapatkan nilai sebanyak 3.8 (sangat disukai). Sehingga masuk dalam kategori “sangat disukai” yang artinya produk siomay jagung saus kacang dapat diterima oleh masyarakat.