

**PEMBUATAN KWETIAU TEPUNG JAGUNG SEBAGAI ALTERNATIF
PEMANFAATAN BAHAN LOKAL**

Oleh :

Desti Nugrahini Prasetya

NIM. 16512134005

ABSTRAK

Tujuan proyek akhir ini adalah: (1) menemukan resep produk Kwetiau Tepung Jagung, (2) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk Kwetiau Jagung, (3) menentukan informasi gizi produk Kwetiau Jagung.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian *pengembangan (Research and Development)* dengan model penelitian 4D yaitu *Define, Design, Development dan Dissemination*. *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Development* adalah tahap validasi produk, *Dissemination* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada tanggal 25 April 2019 di Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta. Tempat dan waktu penelitian yaitu di Laboratorium Chem-Mix Pratama, Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dan Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari - Mei 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing masing produk acuan dan produk pengembangan. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data uji t.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah (1) resep yang tepat untuk pembuatan Kwetiau Tepung Jagung dengan substitusi menggunakan 50% tepung jagung dan 50% tepung terigu, (2) penerimaan masyarakat terhadap produk olahan tepung jagung yaitu Kwetiau Jagung dengan nilai rerata keseluruhan 3,8 masuk dalam kategori “sangat disukai” sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat dan resep kwetiau tepung jagung menghasilkan 30 pack dengan harga jual Rp 7.000/pack (3) diketahui informasi nilai gizi pada produk kwetiau tepung jagung dengan takaran saji 150 g per kemasan bahwa energi total dari kwetiau tepung jagung adalah 239 Kal, energi dari lemak 16 Kal, lemak total 2 g dengan 2% AKG, protein 12 g dengan 20% AKG, karbohidrat total 44 g dengan 14% AKG dan % AKG berdasarkan kebutuhan energy yaitu 2150 Kal.

Kata kunci : Pembuatan tepung jagung, Kwetiau Tepung Jagung

MAKING KWETIAU CORN FLOUR AS ALTERNATIVE UTILIZATION OF LOCAL MATERIALS

By :

Desti Nugrahini Prasetya

NIM. 16512134005

ABSTRACT

The objectives of this final project are: (1) to find a recipe for *Kwetiau Tepung Jagung* products, (2) to find out community acceptance of corn rice products, (3) to determine nutritional information on *Kwetiau Tepung Jagung* products.

This research uses research and development methods with 4D research models namely Define, Design, Development and Dissemination. Define is the stage of determining the reference recipe, Design is the product development stage, Development is the product validation stage, Dissemination is the stage of implementing products that have gone through the validation stage and exhibited on April 25, 2019 at the *Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta*. The place and time of the study are in *Laboratorium Chem-Mix Pratama, Laboratorium Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta and Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta* are conducted from January to May 2019. The test material is a sample of each reference product and development product. This study uses t-test data analysis techniques.

The results obtained from this study are (1) the right recipe for the manufacture of *Kwetiau Jagung* with substitution using 50% corn flour and 50% wheat flour, (2) public acceptance of processed products of corn flour, namely *Kwetiau Tepung Jagung* with an overall average value of 3.8 included in the category of "very liked" so that the product can be accepted by the community and recipe for *Kwetiau Jagung* produces 30 packs with a selling price of Rp. 7000/ pack(3) information on the nutritional value of *Kwetiau Tepung Jagung* products is known the serving dose is 150 g per package, namely the total energy of corn noodles is 239 Kal, energy from fat 16 Kal, 2 g total fat with 2% AKG, 12 g protein with 20% AKG, 44 g total sugar with 14% AKG and% AKG Based on energy requirements, namely 2150 Kal.

Key words: Production of corn flour, *Kwetiau Jagung*