

PEMANFAATAN TEPUNG SORGUM MERAH DALAM PEMBUATAN *LASAGNA ROLL WITH SEAFOOD PADANG SAUCE (LARANG)*

Oeh:
Nur Faizah
NIM. 16512134034

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk 1) menemukan resep yang tepat pada Produk *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce*, 2) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce*, 3) menentukan informasi nilai gizi produk *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce*.

Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). 1) *Define* adalah tahap menentukan 3 resep acuan yang dipilih melalui internet atau buku resep, 2) *Design* adalah merancang pengembangan resep baru dengan mensubstitusikan, 3) *Develop* adalah tahap validasi produk, dan menentukan harga jual dan uji proksimat, 4) *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk pada 30 panelis semi terlatih dan yang dipamerkan di Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta pada saat pameran, tanggal 25 April 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan produk pengembangan. Analisis data dilakukan dengan deskriptif dan uji t.

Hasil dari penelitian ini adalah: 1) Resep yang tepat untuk pembuatan produk *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce* yaitu dengan substitusi 75% tepung sorgum merah dan 25% tepung beras, 2) Tingkat penerimaan produk *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce* pada panelis semi terlatih diperoleh rata-rata 3,3 (disukai) dan pada pengunjung pameran diperoleh rata-rata 3,7 (sangat disukai). Hal tersebut menunjukkan bahwa produk *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce* dapat diterima oleh panelis dan masyarakat baik dalam segi warna, aroma, tekstur, rasa hingga secara keseluruhan. Harga jual produk *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce* adalah Rp27.000,00 per porsi (200 gram). 3) Informasi Nilai Gizi yang didapat dalam persajian adalah energi total sebesar 294 Kal, energi dari lemak 44 Kal, lemak total sebanyak 5 g dengan %AKG sebesar 8%, protein sebanyak 9 g dengan %AKG sebesar 16% dan karbohidrat total sebanyak 53 g dengan %AKG sebesar 16% berdasarkan kebutuhan energi sebanyak 2150 Kal (untuk konsumen umum).

Kata kunci: *Lasagna, Tepung Sorgum Merah, free gluten*

THE UTILIZATION OF RED SORGHUM FLOUR IN MAKING LASAGNA ROLL WITH SEAFOOD PADANG SAUCE (LARANG)

By:
Nur Faizah
NIM. 16512134034

ABSTRACT

This final project aimed to 1) find the right recipe for the Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce Product, 2) find out the people's acceptance of the Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce product, 3) determine the nutritional value information of the Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce product..

The method used in this study is R & D (Research and Development) with a 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). 1) Define is the stage of determining 3 reference recipes selected through the internet or recipe book, 2) Design is designing the development of new recipes by substituting, 3) Develop is the product validation stage, and determining the selling price and proximate test, 4) Disseminate is the implementation stage products at 30 semi-trained panelists and exhibited at the Yogyakarta State University Auditorium at the exhibition, April 25, 2019. Testing materials are samples from each of the reference products and development products. Data analysis was carried out by descriptive and t-test.

The results of this study are: 1) The right recipe for making Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce products is substitution of 75% red sorghum flour and 25% rice flour, 2) The level of acceptance of the Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce product for semi-trained panelists was found to be an average of 3.3 (preferred) and the exhibition visitors obtained an average of 3.7 (very preferred). This shows that Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce's products can be accepted by panelists and the community both in terms of color, aroma, texture, taste and overall. The selling price of Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce products is IDR 27,000 per serving (200 grams). 3) Nutritional Value Information obtained in the presentation is a total energy of 294 Kal, energy from fat 44 Kal, total fat of 5 g with% AKG of 8%, protein as much as 9 g with% RDA of 16% and carbohydrate a total of 53 g with an% AKG of 16% based on energy requirements of 2150 Kal (for general consumers)

Keywords: Lasagna, Red Sorghum Flour, Free Gluten