

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce (Larang) merupakan produk pengembangan dari pasta *lasagna* pada umumnya. *Lasagna* adalah pasta dengan bentuk lembaran yang kemudian dilapisi dengan saus, seperti saus *bolognese*. Pada penelitian ini yang menjadi subyek untuk disubstitusikan dengan tepung sorgum merah dan tepung beras yaitu kulit dari produk *Larang*. Pembuatan kulit *Larang* dilakukan dengan persentase 75% tepung sorgum merah dan 25% tepung beras. Produk ini merupakan produk *free gluten* yang kaya akan kandungan gizinya.

Proses pembuatan pasta *Larang* yaitu dengan mencampur semua bahan sampai kalis kemudian dipipihkan dengan *noodle maker* dan dibentuk lembaran dengan panjang 20cm x 8cm kemudian direbus dengan air mendidih selama 5 menit. Untuk pembuatan produk *Larang* sendiri yaitu pasta yang sudah direbus kemudian diisi dengan *seafood* saus padang dan daun bayam yang sudah disaute kemudian digulung dan dimasukkan kedalam *aluminium foil*, kemudian bagian atas *Larang* diolesi dengan saus *bechamel* dan diberi taburan keju *mozzarella* dan keju *cheddar* kemudian dipanggang dengan suhu 170°C selama 30 menit.

Larang disajikan dengan porsi *one-dish meal* yaitu 200 gram dengan *side dish* *fresh vegetable salad*. Penambahan *fresh vegetable salad* bertujuan untuk memenuhi kandungan gizi agar hidangan ini tetap mengandung vitamin yang cukup

tidak hanya kandungan karbohidrat dan proteinnya saja yang memenuhi. Selain itu ditambah potongan *parsley* dan tomat cerry dibagian atas untuk garnish hidangan ini. *Larang* disajikan diatas *dinner plate* dengan dilengkapi *dinner fork* dan *dinner knife*.

Tabel 6. Perbandingan karakteristik produk Acuan dan Pengembangan

Karakteristik	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Bentuk	Persegi panjang	Persegi panjang
Ukuran	17x7 cm	20x8 cm
Warna	Kuning	Hitam
Aroma	Khas pasta	Khas pasta
Rasa	Gurih	Gurih, sedikit ada after tastenya
Tekstur	Kenyal dan elastis	Kenyal dan elastis
Penyajian/ garnish	Parsley	Parsley dan tomat cerry
Kemasan	Mika	Mika
Hasil		

B. Hasil dan Pembahasan

1. Tahap *Define*

Tahap *define* adalah tahapan awal yang dilakukan dengan cara pencarian resep acuan. Resep acuan yang digunakan sebanyak 3 resep dari berbagai sumber yang berbeda. Tujuan dari tahap ini yaitu untuk menemukan resep pasta lasagna yang sesuai dengan resep standar. Karakteristik produk pada tahap *define* disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Karakteristik Produk Pada Tahap *Define*

Karakteristik	Resep Acuan 1	Resep Acuan 2	Resep Acuan 3
Bentuk	Persegi panjang	Persegi panjang	Persegi panjang
Ukuran	17x7cm	17x7cm	17x7cm
Warna	Kuning	Kuning sedikit pudar	Kuning pucat
Aroma	Khas pasta	Khas pasta	Khas pasta
Rasa	Gurih	Plan	Gurih
Tekstur	Kenyal dan elastis	Kenyal dan elastis	Kenyal dan elastis
Hasil			

Berdasarkan karakteristik pada Tabel 7, dapat dijelaskan bahwa ketiga resep acuan memiliki bentuk dan ukuran yang sama. Warna dari resep acuan 1 lebih dominan karena penggunaan telur lebih banyak daripada acuan 2 dan 3. Pada karakteristik rasa, acuan 1 dan 2 memiliki rasa yang sama, sedangkan acuan 2 kurang berasa karena penambahan garam pada acuan 2 kurang banyak. Hasil pemaparan borang uji sensoris dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Hasil Uji Resep Acuan Tahap *Define*

Parameter Sensoris	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Bentuk	Sangat sesuai	Sesuai	Sangat sesuai
Ukuran	Sangat sesuai	Sesuai	Sangat sesuai
Warna	Sangat sesuai	Agak sesuai	Sesuai
Aroma	Sangat kuat	Agak lemah	Kuat
Rasa	Sangat kuat	Agak lemah	Kuat
Tekstur	Lunak	Keras	Keras
Overall	Sangat baik	Agak baik	Baik

Berdasarkan uji sensoris borang percobaan pada tahap *define*, maka diambil keputusan bahwa penelitian ini akan menggunakan resep acuan 1 sebagai kontrol dan lanjut ke tahap *design*. Pemilihan resep acuan 1 dikarenakan mempunyai karakteristik sensoris yang diinginkan oleh konsumen.

2. Tahap *Design*

Setelah terpilih resep acuan sebagai kontrol dalam pembuatan pasta *Lasagna Roll* yang akan disubstitusi dengan tepung beras dan tepung sorgum merah. Resep acuan akan disubstitusi dengan cara bertahap dengan persentase terendah sampai tertinggi, sehingga akan didapat persentase dengan penerimaan paling positif oleh seorang panelis terlatih. Karakteristik pada ketiga acuan disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Karakteristik Produk Pada Tahap Design

Karakteristik	Resep 1 (25%)	Resep 2 (50%)	Resep 3 (75%)
Bentuk	Persegi panjang	Persegi panjang	Persegi panjang
Ukuran	17x7cm	17x7cm	17x7cm
Warna	Coklat	Coklat agak tua	Coklat tua
Aroma	Agak apek	Agak apek	Apek
Rasa	Gurih	Gurih	Gurih
Tekstur	Kenyal dan elastis	Kenyal dan elastis	Kenyal dan elastis
Hasil			

Berdasarkan hasil penelitian terhadap karakteristik ketiga resep, maka dapat dijelaskan bahwa ketiga resep tersebut mempunyai bentuk, ukuran, rasa dan tekstur

yang sama. Warna dari resep 1 adalah coklat, resep 2 coklat agak tua dan resep 3 coklat tua, hal tersebut dikarenakan tingkat substitusi tepung sorgum merah pada resep 3 lebih banyak dibandingkan kedua resep tersebut. Hasil penelitian pada tahap design disajikan pada Tabel 10.

Tabel 10. Hasil Uji Coba Resep Substitusi Produk *Larang*

Parameter Sensoris	Produk Acuan	Produk Pengembangan		
		427	928	296
Bentuk	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai
Ukuran	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai
Warna	Sangat sesuai (kuning)	Sesuai (coklat) ++	Sesuai (coklat) ++++	Sesuai (coklat) +++
Aroma	Kuat	Agak lemah	Agak lemah	Agak lemah
Rasa	Sangat kuat	Agak lemah	Agak lemah	Agak lemah
Tekstur	Lunak	Lunak	Lunak	Lunak
Elastisitas	++++	++	+	++
Overall	Sangat baik	Baik	Baik	Baik

Berdasarkan data pada Tabel 10, dapat diketahui bahwa persentase yang mendapatkan respon positif dari panelis yaitu persentase resep 75% dengan kode 928. Pada hasil tersebut maka produk dengan kode 928 bisa lanjut ke tahap selanjutnya yaitu validasi I.

3. Tahap *Develop*

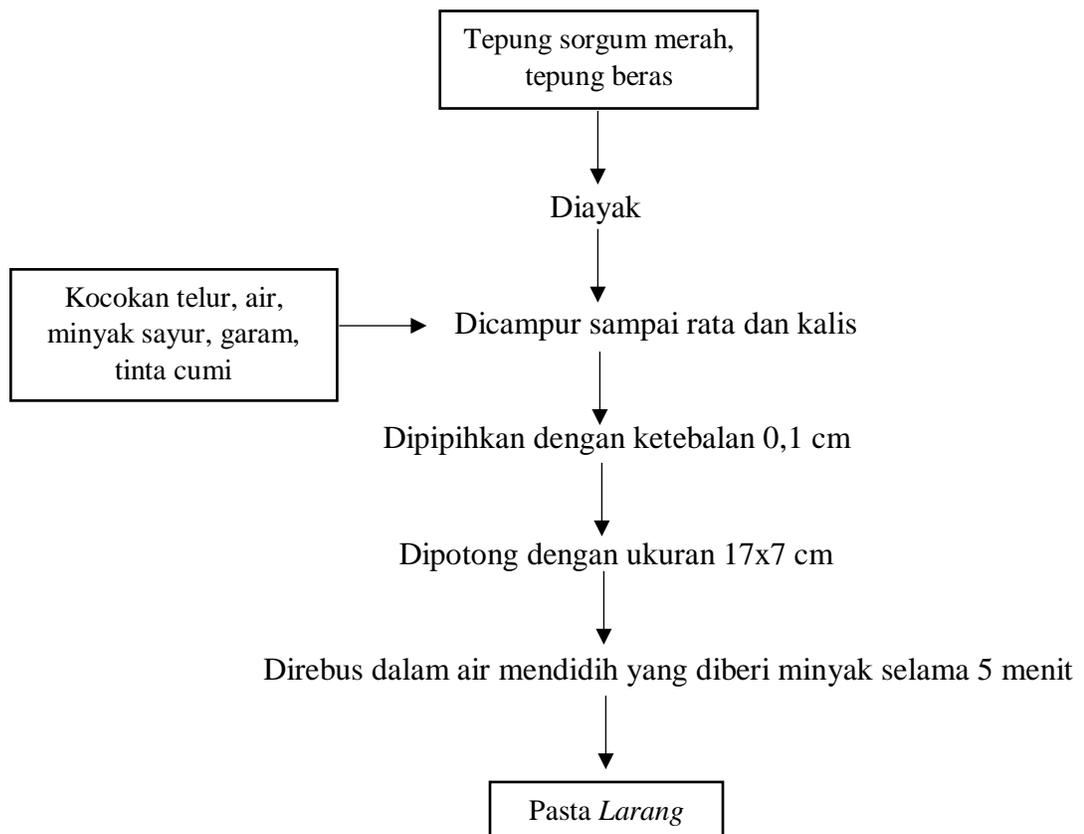
Tahap selanjutnya adalah tahap *develop*, pada tahap ini dilakukan *expert appraisal* mengenai produk *Larang* dan melakukan perubahan sesuai dengan masukan dari *expert*. Dalam penelitian ini, dilakukan validasi sebanyak 2 kali atau lebih jika belum didapatkan hasil yang memuaskan. Berdasarkan validasi I dan validasi II yang telah dilakukan, maka diperoleh beberapa perubahan terhadap produk *Larang*. Rancangan resep yang digunakan pada tahap validasi I dan validasi

II yaitu rancangan resep dengan substitusi tepung sorgum merah terhadap tepung beras sebesar 75%.

Tabel 11. Pengembangan Resep Produk *Larang*

Bahan	Validasi I	Validasi II
Tepung Sorgum Merah	375 gram	375 gram
Tepung Beras	125 gram	125 gram
Xanthan Gum	25 gram	25 gram
Telur	3 butir	3 butir
Garam	1 sdt	15 gram
Air	4 ml	4 ml
Olive oil/ minyak sayur	3 ml	3 ml
Tinta cumi	5 gram	10 gram

Adapun diagram alir proses pembuatan Pasta *Larang* disajikan pada Gambar 11.



Gambar 12. Diagram Alir Pembuatan Pasta *Larang*

Pasta *Larang* yang sudah matang kemudian diisi dengan *Seafood* Saus Padang. Pada tahap validasi I dan validasi II *Seafood* Saus Padang juga ikut disertakan dalam penelitian ini yang dilakukan oleh *expert*. Untuk formula *seafood* saus padang pada validasi I dan validasi II disajikan pada Tabel 12.

Tabel 12. Resep Seafood Saus Padang

Rancangan Resep	Validasi 1	Validasi 2
Bawang putih	3 siung	3 siung
Bawang Bombay	½ buah	½ buah
Cabai	50 gram	75 gram
Jahe	10 gram	10 gram
Minyak wijen	1 sdt	1 sdt
Saus tomat	3 sdm	3 sdm
Saus cabai	3 sdm	3 sdm
Lada halus	1 sdt	1 sdt
Saus tiram	2 sdm	2 sdm
Gula pasir	1 sdt	1 sdt
Daging ayam	500 gram	500 gram
Cumi-cumi	125 gram	125 gram
Udang	125 gram	125 gram
Asam jawa	2 sdm	2 sdm
Daun jeruk	3 lembar	3 lembar
Serai	2 batang	2 batang
Tepung maizena	1 sdt	1 sdt
Bawang merah	100 gram	100 gram
Bayam	-	250 gram

Tabel 12 menjelaskan bahwa pada tahap validasi I terjadi perubahan terhadap bahan tambahan pada porsi dan isian produk *Larang*. Pada tahap validasi I akan diuji dan dievaluasi oleh 2 *expert* dengan tujuan memperoleh kritik dan saran yang terbaik untuk pengembangan produk *Larang*. Apabila masih ada yang harus diperbaiki maka akan diperbaiki pada tahap selanjutnya. Tabel 13 menyajikan hasil pemaparan uji validasi 1 oleh 2 *expert*.

Tabel 13. Hasil karakteristik produk *Larang* pada Tahap *Develop*

Karakteristik	Validasi I	Validasi II
Bentuk	Persegi panjang	Persegi panjang
Ukuran	20x8 cm	20x8 cm
Warna	Coklat kehitaman	Hitam
Aroma	Khas pasta	Khas pasta
Rasa	Asin dan sedikit pedas	Gurih dan pedas
Tekstur	Kenyal dan elastis	Kenyal dan elastis
Penyajian/ garnish	Tomat cerry	Parsley dan tomat cerry
Kemasan	-	Mika
Hasil		

Berdasarkan hasil penelitian terhadap karakteristik tahap *develop*, maka dapat dijelaskan bahwa pada tahap validasi 1 dan 2 mempunyai bentuk, ukuran, aroma dan tekstur yang sama. Warna dari tahap validasi 1 kurang pekat karena persentase tinta cumi kurang, sedangkan pada tahap validasi 2 warna sudah bagus. Untuk rasa dari validasi 1 asin karena penambahan isian keju terlalu banyak, sedangkan pada tahap validasi 2 rasa asin sudah pas, akan tetapi rasa pedasnya bisa dikurangi. Kemasan pada tahap validasi 1 belum tersedia dan pada validasi 2 kemasan sudah tersedia.

Tabel 14. Hasil Uji Produk pada Tahap Validasi I

Parameter sensoris	Produk acuan			Produk pengembangan		
	Validator	Validator	Rata-rata	Validator	Validator	Rata-rata
	1	2		1	2	
Bentuk	4	3	3,5	3	4	3,5
Ukuran	4	3	3,5	3	4	3,5
Warna	4	4	4	4	3	3,5
Aroma	4	4	4	4	3	3,5
Rasa	4	3	3,5	4	3	3,5
Tekstur	4	4	4	3	4	3,5
Overall	4	4	4	3	4	3,5
Penyajian	3	3	3	3	3	3
Kemasan	3	3	3	3	2	2,5

Keterangan: 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Hasil uji validasi I diatas dapat disimpulkan bahwa masih banyak kekurangan dari produk *Larang*. Saran dari validator 1 yaitu rasio tinta cumi perlu ditambahkan lagi, porsinya cukup dengan 200 gram dalam 1 potong produk *Larang* dan irisan keju didalam isian *Larang* untuk diganti dengan sayuran agar mengurangi rasa asin. Saran dari validator 2 yaitu isian ditambah sayuran supaya lengkap sebagai hidangan *one-dish meal*. Dari saran kedua validator untuk diperbaiki atau direvisi dalam teknik penyajian atau kemasan juga sehingga mendapatkan produk yang terbaik.

Hasil produk yang telah diperbaiki kemudian diujikan kembali pada tahap validasi II untuk mendapatkan saran dari expert supaya produk *Larang* menjadi lebih baik dan dapat diterima oleh masyarakat luas. Berikut adalah pemaparan hasil evaluasi pada tahap validasi II.

Tabel 15. Hasil Uji Produk pada Tahap Validasi 2

Parameter	Produk Acuan			Produk Pengembangan		
	Validator	Validator	Rata-rata	Validator	Validator	Rata-rata
	1	2		1	2	
Bentuk	4	4	4	4	4	4
Ukuran	4	4	4	4	4	4
Warna	4	4	4	4	4	4
Aroma	4	4	4	4	4	4
Rasa	4	4	4	4	4	4
Tekstur	4	4	4	4	4	4
Overall	4	4	4	4	3	3,5
Penyajian	4	4	4	4	3	3,5
Kemasan	3	4	3,5	3	2	2,5

Keterangan : 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Pada tahap develop juga dilakukan pengemasan dan perhitungan harga jual. Dalam pengemasan produk penelitian ini, digunakan bahan plastik jenis mika dan sendok plastik. Pengemas luar yang digunakan untuk mempercantik produk adalah jenis plastik yang dilengkapi dengan stiker yang berisikan nama produk. Plastik digunakan karena transparan, sehingga produk dapat dilihat langsung dari luar.

Perhitungan harga jual dilakukan untuk menentukan harga jual produk jika dipasarkan kepada khalayak umum. Perhitungan harga jual *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce* untuk 5 porsi. Pada perhitungan harga jual ditambahkan alokasi untuk kemasan. Hal ini dilakukan karena produk makanan sangat rentan dengan kontaminasi baik sentuhan ataupun udara. Perhitungan harga jual diambil keuntungan 40% guna

mempercepat pengembalian titik aman modal (BEP). Rancangan harga jual produk *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce* dapat dilihat pada tabel 16.



Gambar 13. Label kemasan produk *Larang*



Gambar 14. Kemasan produk *Larang*

Pada Tabel 15 dapat diketahui bahwa produk Larang sudah lebih baik dari uji validasi I, hanya saja pada kemasan 1 porsi *one-dish meal* belum dipaparkan kepada kedua validator, jadi kemasannya meyusul. Teknik penyajian produk Larang disajikan dalam satu paket lengkap beserta *side dish* yang ditata didalam kemasan yang siap untuk diperjualkan. Setelah kemasan 1 porsi *one-dish meal* sudah di paparkan, maka produk Larang diterima oleh kedua validator untuk siap dipamerkan

kepada masyarakat luas dan siap dijual dengan perhitungan harga jual pada Tabel

16.

Tabel 16. Rancangan Harga Jual

Nama Bahan	Kebutuhan	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
Tepung Sorgum Merah	75 gram	50.000/1kg	3.750
Tepung Beras	25 gram	10.000/1kg	250
Xanthan Gum	5 gram	18.000/100 gram	900
Telur	20 ml	2.000/buah	2.000
Garam	3 gram	10.000/ ½ kg	60
Olive oil/ minyak sayur	4 ml	170.000/liter	680
Tinta Cumi	10 ml	60.000/ ½ kg	300
Bawang putih	3 siung	30.000/kg	700
Bawang Bombay	½ buah	3.000/buah	1.500
Cabai	3 buah	15.000/kg	1.000
Jahe	1 cm	10.000/kg	250
Minyak wijen	1 sdt	30.000/100ml	300
Saus tomat	1 sdm	10.000/500ml	500
Saus cabai	1 sdm	10.000/500ml	500
Lada halus	1 sdt	1.000/25gram	250
Saus tiram	2 sdt	3.000/pcs	1.500
Gula pasir	1 sdt	12.000/kg	500
Daging ayam	100 gram	30.000/kg	3.000
Cumi-cumi	50 gram	45.000/kg	2.250
Udang	50 gram	45.000/kg	2.250
Asam jawa	1 sdt	1.000/pcs	300
Daun jeruk	2 lbr	500/pcs	200
Serai	1 btg	2.000/10btg	200
Tepung maizena	100 gram	20.000/kg	2.000
Bawang merah	3 butir	35.000/kg	1.000
Bayam	100 gram	2.000/ikat	2.000
Keju Mozarella	50 gram	40.000/250gram	8.000
Keju Cheddar	100 gram	20.000/165gram	12.200
Mentega	25 gram	6.000/220gram	700
Jeruk Nipis	1 buah	1.000/buah	1.000
Susu UHT	100 gram	5.000/250gram	2.500
Daun jeruk	2 lbr	500/pcs	200
Serai	1 btg	2.000/10btg	200
Kol Ungu	60 gram	50.000/kg	3.000
Lettuce	60 gram	15.000/pcs	2.000
Tomat Cerry	5 buah	26.000/250gram	2.500
Parsley	1 buah	7.000/buah	7.000

Lanjutan Tabel 16. Rancangan Harga Jual

Kemasan dan Label	5 buah	1.500/buah	7.500
Biaya Over Head			
Listrik dan Air			5.000
Gas		25.000/3kg	10.000
Jumlah Biaya Produksi			89.540

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= 89.540 + (\% \text{ tenaga} \times \text{biaya produksi}) + (\% \text{ laba} \times \text{biaya produksi}) \\
 &= \text{Rp. } 89.540 + (10\% \times 89.540) + (40\% \times 89.540) \\
 &= \text{Rp } 89.540 + \text{Rp. } 8.954 + \text{Rp. } 35.816 \\
 &= \text{Rp. } 134.310
 \end{aligned}$$

Jadi hasil perhitungan biaya produksi yang digunakan untuk memproduksi Larang yaitu Rp. 134.310 : 5 porsi, diperoleh dengan harga Rp. 26.862/porsi dibulatkan menjadi Rp. 27.000/porsi.

4. Tahap *Disseminate*

Pada tahap *disseminate* ini produk terpilih diujikan kepada 30 panelis semi terlatih. Kegiatan *disseminate* dilakukan dengan cara membandingkan produk acuan dengan produk pengembangan dan diberi kode acak agar panelis tidak tau mana yang produk acuan dan yang pengembangan. Uji panelis ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk yang telah disubstitusikan kepada panelis, apakah akan sama tingkat penerimaannya dengan produk acuan. Tabel 17 menyajikan hasil rata-rata dari perbandingan uji sensoris antara produk acuan dan produk pengembangan.

Tabel 17. Hasil perhitungan uji sensoris panelis semi terlatih terhadap Produk Acuan dan Produk Larang

Parameter Sensoris	Hasil Rata-rata			
	573 (Acuan)	Kategori	465 (Pengembangan)	Kategori
Warna	3,2	Disukai	3,2	Disukai
Aroma	3,4	Disukai	3,4	Disukai
Rasa	3,2	Disukai	3,4	Disukai
Tekstur	3,2	Disukai	3,4	Disukai
Overall	3,4	Disukai	3,3	Disukai
Rerata	3,2	Disukai	3,3	Disukai

Berdasarkan Tabel 17, dapat diketahui bahwa tingkat penerimaan produk pengembangan tidak berbeda dengan produk acuan, yaitu pada kategori disukai pada tingkat penerimaan dalam semua karakteristik produk. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat penerimaan produk Larang diterima baik oleh panelis. Sehingga tidak ada perbaikan formula produk Larang untuk tahap selanjutnya pada uji sensoris ketika pameran proyek akhir.

Pada uji panelis produk acuan dan pengembangan berdasarkan Tabel 17, kemudian dianalisis dengan metode *Paired T-test* dari semua karakteristik yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan. Hasil perhitungan *Paired T-test* produk acuan dan pengembangan dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. *Paired T-test* Produk Acuan dan Pengembangan

Karakteristik	Sig (2-tailed)	Keterangan
Warna	1,000	Tidak berbeda nyata
Aroma	0,573	Tidak berbeda nyata
Tekstur	0,536	Tidak berbeda nyata
Rasa	0,031	Berbeda nyata
Keseluruhan	0,083	Tidak berbeda nyata

Berdasarkan Tabel 18 jika H_0 lebih dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan tidak berbeda nyata, H_a kurang dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan berbeda nyata. Dari hasil t-test disimpulkan untuk rasa terdapat perbedaan antara produk acuan dan produk pengembangan, sedangkan warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan tidak terdapat perbedaan antara produk acuan dan pengembangan.

Pada uji t-test diatas seharusnya tidak hanya rasa yang berbeda nyata, tetapi untuk warna dan aroma seharusnya juga berbeda nyata, karena sangat jelas perbedaan antara warna, rasa dan aroma pada produk acuan terhadap produk pengembangan. Hal tersebut dikarenakan para panelis semi terlatih belum ahli dalam bidang membedakan antar makanan.

C. Penerimaan Masyarakat Terhadap Produk *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce*

Tahap akhir dari penelitian ini adalah penyelenggaraan pameran proyek akhir boga sebagai sarana untuk mempublikasikan atau memperkenalkan kepada masyarakat luas mengenai produk Larang. Uji panelis terhadap produk Larang dilakukan oleh panelis tidak terlatih sebanyak 80 panelis dan dalam pengumpulan

borang terkumpul 75 borang yang telah terisi. Metode yang digunakan untuk menguji sensoris produk sama seperti pada tahap pengujian kepada panelis semi terlatih, yaitu pengunjung diberikan produk yang sesuai dengan pilihannya kemudian dipersilahkan untuk mencicipi dan mengisi borang yang telah disediakan. Dari hasil uji *organoleptic* yang telah dilakukan oleh pengunjung, data yang diperoleh terhadap tingkat kesukaan produk *Larang* disajikan pada Tabel 19.

Tabel 19. Hasil Perhitungan Rata-rata Tingkat Kesukaan Pengunjung Pameran terhadap Produk *Larang*.

Karakteristik	Hasil	Kategori
Warna	3,7	Sangat Disukai
Aroma	3,7	Sangat Disukai
Tekstur	3,6	Sangat Disukai
Rasa	3,7	Sangat Disukai
Overall	3,8	Sangat Disukai
Rerata	3,7	Sangat Disukai

Dari hasil perhitungan diatas, semua karakteristik yang diujikan dalam kategori disukai. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat penerimaan produk *Larang* diterima baik oleh masyarakat luas sehingga berpeluang sebagai alternatif kuliner bebas gluten.



Gambar 15. Dokumentasi Display Pameran

Tabel 20. Resep Akhir Produk *Larang*

Bahan	Resep Acuan	Resep Akhir
Bahan Kulit (Pasta)		
Tepung Terigu Protein Tinggi	500 gram	
Tepung Sorgum Merah	-	375 gram
Tepung Beras	-	125 gram
Xanthan Gum	-	25 gram
Telur	3 butir	3 butir
Garam	5 gram	15 gram
Air	4 sdm	4 sdm
Olive oil/ minyak sayur	3 sdm	3 sdm
Tinta Cumi	-	10 gram
Bahan Seafood Saus Padang		
Bawang putih	3 siung	3 siung
Bawang Bombay	½ buah	½ buah
Cabai	50 gram	75 gram
Jahe	10 gram	10 gram
Minyak wijen	1 sdt	1 sdt
Saus tomat	3 sdm	3 sdm
Saus cabai	3 sdm	3 sdm
Lada halus	1 sdt	1 sdt
Saus tiram	2 sdm	2 sdm
Gula pasir	1 sdt	1 sdt
Daging ayam	500 gram	500 gram
Cumi-cumi	125 gram	125 gram
Udang	125 gram	125 gram
Asam jawa	2 sdm	2 sdm
Daun jeruk	3 lembar	3 lembar
Serai	2 batang	2 batang
Tepung maizena	1 sdt	1 sdt
Bawang merah	100 gram	100 gram
Bahan Fresh Vegetable Salad		
Kol Ungu	200 gram	200 gram
Lettuce	200 gram	200 gram
Jeruk Nipis	2 buah	2 buah
Gula Pasir	1 sdm	1 sdm
Lada Hitam	1 sdt	1 sdt
Olive oil	60 ml	60 ml
Garam	1 sdt	1 sdt
Tomat cherry	100 gram	100 gram

Lanjutan Tabel 20. Resep Akhir Produk Larang

Bahan Saute Bayam		
Bayam	250 gram	250 gram
Mentega	50 gram	50 gram
Bawang bombay	½ buah	½ buah
Bawang putih	2 siung	2 siung
Saus Bechamel		
Susu UHT	250 ml	250 ml
Tepung Maizena	50 gram	50 gram
Garam	1 sdt	1 sdt
Telur	1 butir	1 butir
Bawang putih	2 siung	2 siung
Bawang bombay	¼ butir	¼ butir

D. Informasi Nilai Gizi

Setelah penelitian ini menemukan resep yang tepat untuk Produk *Larang*, maka perlu dilakukan uji proksimat produk untuk mendapatkan informasi nilai gizi pada produk *Larang*. Uji proksimat ini dilakukan di Universitas Sebelas Maret Surakarta pada tanggal 15 April 2019. Produk yang diuji hanya Pasta Lasagnanya saja tidak disertakan isiannya. Hasil dari uji proksimat tersebut bisa dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21 Hasil Analisis Produk Pasta *Lasagna*

Macam Analisa	Metode Analisa	Hasil Analisa (% wb)
Air	Thermogravimetri	65,64
Mineral	Cara Kering	0,65
Lemak	Soxhlet	2,46
Protein	Kjeldahl	4,70
Karbohidrat	<i>By Different</i>	26,55
Total Energi*	-	147,14 kkal/100g

Dari hasil analisis Tabel 21 selanjutnya dibuat informasi nilai gizi untuk memberikan informasi gizi pada produk *Larang* seperti disajikan pada Tabel 22.

Tabel 22. Informasi Nilai Gizi Pasta *Lasagna*

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 200 g	1 kemasan = 200g	
Jumlah sajian perkemasan: 1		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi Total 294 Kal	Energi dari Lemak 44 Kal	
		%AKG
Lemak Total	5 g	8%
Protein	9 g	16%
Karbohidrat Total	53 g	16%
%AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 Kal		

Dari Tabel 22 menunjukkan bahwa per porsi (200 gram) produk *Lasagna* mengandung energi total sebesar 294 Kal, energy 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).

Tabel 23. Informasi Nilai Gizi Pada Pasta Komersial.

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji 60 g		
Jumlah sajian perkemasan: ± 4		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi Total 210 kkal	Energi dari Lemak 0 kkal	
		%AKG
Lemak Total	0 g	0%
Protein	8 g	13%
Karbohidrat Total	45 g	15%
Serat makanan	2 g	8%
Natrium	40 mg	2%
%AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal		

Berdasarkan Tabel 22 dan 23, nampak bahwa kandungan gizi Pasta *Larang* lebih tinggi daripada Pasta Komersial. Hal ini dikarenakan perbedaan komposisi bahan antara Pasta *Larang* (basah) dan Pasta Komersial (kering). Kelebihan pasta *Larang* yaitu terbuat dari bahan lokal yang bebas gluten dan warna hitam yang berasal dari tinta cumi sehingga mengandung anti oksida, sehingga produk pasta *Larang* dapat menjadi alternatif kuliner bebas gluten.