

PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN SCOTCH EGG AYAM (SOGUAM)

Oleh:

Septian Ayu Saputri

NIM 16512134011

ABSTRAK

Tujuan proyek akhir ini adalah: (1) menemukan resep yang tepat pada produk soguam (2) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk soguam, (3) mendapatkan informasi nilai gizi produk soguam.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Reaserch and Development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, disseminate*). *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Develop* adalah tahap validasi produk dengan panelis semi terlatih sebanyak 30 panelis, *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada saat pameran dengan panelis tidak terlatih sebanyak 80 panelis. Tempat dan waktu penelitian yaitu 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 80 produk soguam, alat penguji borang percobaan uji sensoris, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, selanjutnya data dianalisis dengan teknik analisis deskriptif dan uji t.

Hasil yang didapat dari penelitian produk ini adalah : 1) resep yang tepat untuk produk *Scotch Egg* yaitu dengan substitusi tepung jagung sebanyak 100% diolah dengan menggunakan teknik *Deep Frying*. 2) daya terima masyarakat terhadap produk *Scotch Egg* Tepung Jagung Ayam dari keseluruhan 80 panelis dengan nilai rerata keseluruhan 3,6 masuk dalam kategori “sangat disukai” . Dari data tersebut diketahui bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat. Dan untuk harga jual *Scotch Egg* Tepung Jagung Ayam sebesar Rp 8.500,00. 3) jumlah energi total persajian 333 Kal untuk 150 gram.

Kata Kunci : Tepung Jagung, *Scotch Egg*, Substitusi.

USE CORN FLOUR AS A MATERIAL FOR THE MANUFACTURE OF SCOTCH EGG AYAM (SOGUAM)

By:

Septian Ayu Saputri

NIM 16512134011

ABSTRACT

The objectives of this final project are: (1) Finding the right recipe on the product of a lawyer (2) Knowing the public acceptance of the product, (3) Obtaining nutritional value information for the product.

The type of research used in the manufacture of this product is R&D (Research and Development) with the development model 4D (define, design, develop, disseminate). Define is the stage of determining the reference recipe, Design is the development stage of the product, Develop is a product validation phase with a semi-trained panelist 30 panelist, Disseminate is the stage of implementing products that have been through the validation stage and exhibited at the time of exhibition with untrained panelists as many as 80 panelists. The place and time of research is the laboratory of Boga Engineering Education Department of Boga and Clothing, Faculty of Engineering Yogyakarta State University and Auditorium of Yogyakarta State University conducted from January-May 2019. Testing material in the form of 80 socio-product, sensory test form tester, Form I, and II validation, sensory panelist test form, subsequent data analyzed with descriptive analysis techniques and test T.

Results obtained from the research of this product are: 1) the right recipe for product Scotch Egg is with corn starch substitutions as much as 100% processed by using Deep Frying technique. 2) People's power of gratitude towards products of Scotch Egg corn chicken flour from a total of 80 panelists with an overall average value of 3.6 entered in the category "highly liked". From that data it is known that the product is acceptable to the public. And for the selling price of Scotch Egg corn chicken flour amounting to Rp 8,500.00. 3) Total energy amount of 333 Kal servings to 150 grams.

Keywords: cornstarch, Scotch Egg, substitutions.