

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Produk

Produk merupakan hasil suatu proses produksi dari bahan mentah menjadi bahan jadi. Produk yang dikembangkan adalah produk *maincourse*. *Maincourse* merupakan hidangan yang disajikan setelah hidangan *appetizer*. *Maincourse* adalah makanan utama atau makanan pokok yang disajikan dalam porsi besar dan biasanya disajikan dengan *side dish* dan *dressing*. *Maincourse* biasanya berbahan dasar hewan seperti ayam, daging sapi, daging kambing dan seafood. *Maincourse* bisa juga diganti dengan sayuran dan sumber karbohidrat seperti kentang atau macam-macam pasta yang dihidangkan dengan roti/roll, selain itu *maincourse* juga disajikan dengan saus yang cocok untuk hidangan tersebut. Berat dari *maincourse* antara 200 gr – 250 gr (Nany Suryani, 2014).

Produk acuan yang akan dibuat adalah makanan dari Scotlandia yaitu *scotch egg*. Tidak ada sejarah pasti mengenai makanan ini, tetapi dalam Kamus Besar Inggris Indonesia, *scotch* diartikan sebagai yang berkaitan dengan Skotlandia. Hidangan utama ini terbuat dari daging sapi giling yang diberi bumbu dan diisi dengan telur rebus. Lalu dibentuk bulat digoreng dengan tepung terigu, telur, dan tepung panir.

Scotch Egg sendiri dapat ditemukan dinegara-negara Asia seperti di Indonesia Thailand dan negara lainnya, makanan Tradisional Inggris ini juga memiliki cerita, pada Tahun 1738 orang London menciptakan telur *scotch* untuk para pelancong kaya dengan naik kereta. Di Negara India juga memiliki makanan yang hampir mirip dengan *scotch egg*, yaitu *Snargisi* atau *kofta* (sebutir telur dengan lapisan daging cincang dan disajikan dengan kuah kari), di Inggris masyarakat mengolah *scotch egg* ini dengan daging babi, namun bisa juga menggunakan daging sapi pilihan. Dilengkapi dengan sayuran dan pendamping *sauce*. Gambar *scotch egg* dapat dilihat pada gambar 1 sebagai berikut.



Gambar 1. *Scotch Egg*
(Sumber: <https://www.google.com/search.com>)

B. Kajian Bahan

1. Bahan Utama
 - a. Jagung

Tanaman jagung (*Zea mays L*). merupakan salah satu tanaman pangan biji-bijian yang berasal dari Amerika. Jagung tersebar ke Asia dan Afrika melalui kegiatan bisnis orang-orang Eropa ke Amerika. Di Indonesia, daerah-daerah penghasil utama tanaman jagung adalah Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, Madura, Yogyakarta, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi Utara,

Sulawesi Selatan, dan Maluku (Tim Karya Tani Mandiri, 2010). Kedudukan tanaman jagung diklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom	<i>Plantae</i>
Divisio	<i>Spermatophyta</i>
Subdivisio	<i>Angiospermae</i>
Kelas	<i>Monocotyledoneae</i>
Ordo	<i>Poales</i>
Famili	<i>Poaceae (Graminea)</i>
Genus	<i>Zea</i>
Spesies	<i>Zea Mays L</i>

Jagung adalah salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang terpenting di dunia, selain gandum dan padi. Bagi penduduk Amerika Tengah dan Selatan, bulir jagung adalah pangan pokok, sebagaimana bagi sebagian penduduk Afrika dan beberapa daerah di Indonesia. Gambar jagung dapat dilihat pada gambar 2 sebagai berikut.



Gambar 2. Jagung
(Sumber: dokumen pribadi)

Jagung memiliki beberapa jenis, yaitu sebagai berikut:

1) Jagung Gigi Kuda atau *Dent Corn*

Jenis ini memiliki biji jagung gigi kuda dengan struktur lunak dan mudah mengerut. Di Indonesia jagung ini jarang ditanam karena tidak tahan terhadap hama bubuk. Biji jagung tua cocok dibuat tepung.

2) Jagung Mutiara Atau *Flint Corn*

Jenis jagung ini memiliki tongkol dan biji yang ukurannya beraneka macam. Di Indonesia jagung mutiara ini banyak ditanam petani karena umurnya yang pendek, tahan terhadap hama bubuk, dan banyak kandungan beras jagungnya. Jagung mutiara identik dengan jagung lokal.

3) Jagung Manis Atau *Sweet Corn*

Biji jagung manis mirip dengan kaca dan mengandung pati yang rasanya manis. Jagung ini biasanya dipanen muda untuk dijadikan makanan kaleng maupun bahan baku pembuatan sirup.

4) Jagung Berondong Atau *Pop Corn*

Ciri-ciri jagung berondong adalah biji-bijiannya kecil dan bila dipanaskan dapat mengembang 10-30 kali dari volume awal.

5) Jagung Pod Atau *Pod corn*

Jenis jagung *pod corn* merupakan bentuk primitif yang pertama kali ditemukan di Amerika Selatan. Ciri khas jagung ini adalah biji dan tongkolnya di selubungi oleh kelobot.

6) Jagung ketan atau *waxy corn*

Biji jagung ketan mirip lilin dan zat patinya menyerupai tepung

7) Jagung Tepung Atau *Flur Corn*

Pusat penanam jagung tepung adalah Amerika Selatan dan Afrika Selatan. Ciri khas tepung jagung adalah hampir seluruh bijinya terdiri atas pati yang menyerupai tepung.

b. Tepung Jagung

Menurut Dewan Standarisasi Nasional (1995), tepung jagung adalah tepung yang diperoleh dengan cara menggiling biji jagung (*Zea Mays L.*) yang bersih dan baik melalui proses pemisahan kulit, endosperm, lembaga, dan tip cap. Endosperm merupakan bagian biji jagung yang digiling menjadi tepung. Kulit memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga kulit harus dipisahkan dari endosperm karena dapat membuat tepung bertekstur kasar, sedangkan lembaga merupakan bagian biji jagung yang paling tinggi kandungan lemaknya sehingga harus dipisahkan karena lemak yang terkandung didalam lembaga dapat membuat tepung tengik. *Tip cap* merupakan tempat melekatnya biji jagung pada tongkol jagung yang harus dipisahkan sebelum proses penepungan agar tidak terdapat butir-butir hitam

pada tepung. Pada penelitian ini tepung jagung digunakan sebagai bahan substitusi tepung jagung pada produk *Scotch egg*.

Tanaman jagung sangat berlimpah di Indonesia, sehingga tepung jagung dapat ditemukan dengan mudah. Tepung jagung atau tepung polenta (*colenta meal*) memiliki ciri-ciri warna yang kuning dan tekstur yang kasar. Tepung jenis ini terbuat dari jagung putih kering yang digiling atau ditumbuk sampai menjadi tepung dengan butiran seperti pasir. Gambar tepung jagung dapat dilihat pada gambar 3 sebagai berikut.



Gambar 3. Tepung jagung
(Sumber: dokumen pribadi)

Proses pembuatan tepung jagung meliputi tahap-tahap pembuatan beras jagung, penepungan kering, perendaman dengan air dan penggunaan larutan kapur (Qanitah, 2012).

- 1) Tahap awal pembuatan jagung dimulai dengan proses pemberasan jagung pipilan. Sebelum biji jagung (jagung pipilan) diproses untuk dibuat tepung terlebih dahulu dibersihkan dan dikeringkan selama 1-2 jam pada suhu 50° C. Setelah itu dilakukan penggilingan untuk memisahkan kulit ari, lembaga dan endosperm.

Hasil penggilingan kemudian dikeringkan hingga kadar air 15-18 %.

- 2) Umumnya pembuatan tepung jagung dilakukan dengan memisahkan lembaga dan kulitnya. Penepungan dilakukan menggunakan ayakan berukuran 50 mesh. Selanjutnya tepung dikeringanginkan dan kemudian diayak dengan pengayak bertingkat untuk mendapatkan berbagai tingkatan, misalnya butir halus, kasar, agak halus, dan tepung halus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada tepung jagung tanpa pemisahan lembaga akan didapatkan kadar lemak yang cukup tinggi (7,33%). Tingginya kadar lemak tersebut berhubungan dengan ketahanan produk terhadap ketengikan akibat oksidasi lemak.
- 3) Pada pembuatan tepung jagung dengan metode perendaman air, beras jagung direndam selama 24 jam dengan air, ditiriskan, dijemur, digiling dan diayak dengan saringan 60 mesh. Tepung yang dihasilkan dijemur kembali dengan sinar matahari agar kadar airnya rendah. Proses ini relatif mudah dan murah, sehingga sangat sesuai untuk diaplikasikan di tingkat pedesaan.

Tepung jagung atau tepung polenta memiliki beberapa keunggulan dan manfaat bagi kesehatan diantaranya:

- 1) Tepung polenta kaya akan karbohidrat kompleks

salah satu yang paling populer adalah, tepung polenta cocok dikonsumsi oleh penderita diabetes militus, karena kandungan karbohidrat kompleks yang terdapat didalam tepung polenta, sebab pelepasan glukosa (gula) kedalam tubuh dilakukan secara pelan-pelan dan bisa mengontrol

kandungan gula darah dalam tubuh. Selain itu, karbohidrat kompleks juga membuat kenyang lebih lama sehingga cocok bagi orang yang sedang berdiet dan mengurangi porsi makan.

2) Tepung polenta merupakan tepung yang *Gluten-Free*

Bagi orang yang mencari makanan dengan bebas gluten, polenta dapat menjadi pilihan yang tepat, polenta aman dikonsumsi bagi orang dengan *celiac disease* atau memiliki sensitivitas terhadap gluten. *Celiac disease* adalah kondisi yang dipicu oleh adanya konsumsi gluten yang masuk ke dalam usus. Gluten adalah sejenis protein yang ditemukan dalam produk turunan gandum.

3) Mengandung vitamin A

Tepung polenta mengandung vitamin A yang berfungsi penting dalam sistem kekebalan tubuh. Vitamin A menjaga epitel, yakni jaringan tubuh yang melapisi paru-paru, saluran pencernaan, lapisan pembuluh darah, dan kulit. Keberadaan vitamin A dalam epitel melindungi bakteri atau mikroorganisme penyebab penyakit masuk ke dalam tubuh. Vitamin A dibutuhkan dalam menjaga ketajaman penglihatan, terutama diperlukan oleh retina mata guna mengubah cahaya visual menjadi sinyal saraf ke otak.

c. Ayam

Ayam ras pedaging disebut juga Broiler, yang merupakan jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya

produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Ayam pedaging adalah jenis ternak bersayap dari kelas aves yang telah didomestikkan dan cara hidupnya diatur oleh manusia dengan tujuan untuk memberikan nilai ekonomis dalam bentuk daging (Yuwanta, 2004).

Ayam pedaging merupakan ayam yang mempunyai kemampuan menghasilkan daging yang banyak dengan dengan kecepatan pertumbuhan yang sangat cepat dalam satuan waktu yang singkat untuk mencapai berat badan tertentu. Bagi konsumen, daging ayam pedaging telah menjadi makanan bergizi tinggi dan berperan penting sebagai sumber protein hewani bagi mayoritas penduduk Indonesia. Kontribusi ayam pedaging dalam penyediaan daging di Indonesia berdasarkan angka-angka sebesar 60,74% (Balitbang, 2006).

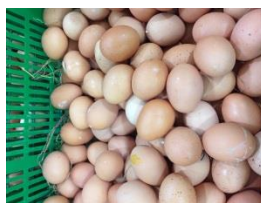
Dalam pembuatan *scotch egg* tepung jagung ayam menggunakan daging ayam pilihan yang sudah di *fillet*. Gambar daging ayam dapat dilihat pada gambar 4 sebagai berikut..



Gambar 4: *fillet* ayam
(Sumber: dokumen pribadi)

d. Telur

Telur merupakan bahan makanan bergizi tinggi karena kandungan proteinnya yang sempurna, vitamin A, *thiamin*, *riboflavin*, dan juga mengandung vitamin D. Vitamin D dari telur merupakan penyumbang terpenting bagi tubuh, karena bahan makanan lainnya umumnya mempunyai kandungan vitamin D yang rendah. Jika dibandingkan dengan daging, pemakaian telur dalam menu Indonesia jauh lebih luas. Telur dapat dibuat berbagai jenis makanan, selain disajikan dalam bentuk telur rebus dan telur goreng. Telur yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia umumnya berasal dari unggas yang ditenakkan. Jenis yang paling banyak dikonsumsi adalah telur ayam, itik (bebek), dan puyuh (Prihastuti dkk, 2008). Telur dalam pembuatan produk *scotch egg* tepung jagung ayam digunakan sebagai bahan utama dan sebagai bahan pada teknik olah *breading*. Gambar telur dapat dilihat pada gambar 5 sebagai berikut.



Gambar 5. Telur Ayam
(Sumber: dokumen pribadi)

Dalam pembuatan *scotch egg* tepung jagung ayam, telur sangat berperan penting, karena telur sebagai bahan utama. Kuning telur dan putih telur digunakan juga dalam proses *breading*.

e. Minyak Goreng

Minyak goreng adalah salah satu dari lemak dan minyak. Minyak goreng sebagai penghantar panas, penambah rasa gurih, dan penambah nilai kalori bahan pangan (Mutiara N, 2005:70). Minyak atau lemak yang berasal dari pemurnian bagian tumbuhan, hewan, atau dibuat secara sintetik yang dimurnikan dan biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak masakan umumnya berbentuk cair dalam suhu kamar. Minyak masakan kebanyakan diperoleh dari tumbuhan, seperti kelapa, sereal, kacang-kacangan, jagung, kedelai, dan kanola. Dalam pembuatan *scotch egg* tepung jagung ayam, minyak digunakan untuk menggoreng produk *scotch egg* tepung jagung ayam. Gambar minyak goreng dapat dilihat pada gambar 6 sebagai berikut.



Gambar 6. Minyak Goreng
(Sumber: dokumen pribadi)

f. Daun Bawang

Daun Bawang merupakan satu kelompok dengan bawang-bawangan. Daun bawang ini mirip dengan daun seledri namun daun bawang memiliki warna hijau dan bentuk yang panjang dan tidak memiliki banyak cabang daun

diujungnya. Tekstur dari daun bawang ini adalah bagian batangnya yang berwarna hijau muda itu keras dan ujung daunnya yang berwarna hijau tua sangat mudah jika dipotong. Aroma dari daun bawang sangat khas sehingga sangat mudah dikenali dari baunya saja. Rasa dari daun bawang mirip dengan jenis bawang-bawangan lainnya namun lebih ringan. Biasanya daun bawang ini digunakan dalam pembuatan martabak telur. Daun bawang digunakan sebagai campuran adonan kulit *scotch egg*. Gambar daun bawang dapat dilihat pada gambar 7 sebagai berikut.



Gambar 7 . Daun Bawang
(sumber: dokumen pribadi)

g. Wortel

Wortel (*Daucus carota*) adalah tumbuhan jenis sayuran umbi yang biasanya berwarna jingga atau putih dengan tekstur serupa kayu. Dalam pembuatan *scotch egg* tepung jagung ayam, wortel digunakan sebagai *side dish*. Gambar wortel dapat dilihat pada gambar 8 sebagai berikut.



Gambar 8. Wortel
(sumber: dokumen pribadi)

h. Buncis

Buncis merupakan sayuran jenis kacang atau polong-polongan yang bisa dimanfaatkan daging, biji dan daunnya. Tanaman buncis yang tergolong kenal monokotil atau tumbuhan berbiji tunggal ini tumbuh secara melilit. Buah buncis tumbuh tidak terlalu panjang. Dalam pembuatan *scotch egg* tepung jagung ayam, buncis digunakan sebagai *side dish*. Gambar buncis dapat dilihat pada gambar 9 sebagai berikut.



Gambar 9. Buncis
(sumber: dokumen pribadi)

2. Bahan Tambahan

a. Garam

Garam disebut juga dengan nama *sodium Chlorida* yang berguna untuk menstabilkan cairan di dalam tubuh dan mencegah kekeraman pada otot-otot (Siti Hamidah, 2009: 58). Garam diperoleh dari hasil penguapan air laut tambak-tambak, mengandung senyawa kimia *natrium chlorida* (NaCl). Dengan senyawa tersebut garam berfungsi sebagai penyeimbang asam basa dalam tubuh serta aktivitas otot saraf. Garam berfungsi untuk memberikan rasa gurih pada makanan (Prihastuti E, 2008:84). Gambar garam dapat dilihat pada gambar 10 sebagai berikut.



Gambar 10. Garam
(Sumber: dokumen pribadi)

b. Lada

Lada atau merica mirip dengan ketumbar hanya lebih kecil dan lebih berat. Lada memiliki rasa pedas. Terdapat tiga jenis lada yaitu lada putih, lada hitam, lada hijau. Lada digunakan dalam masakan berfungsi untuk memberikan aroma dan rasa pedas yang menghangatkan tubuh. Sebelum dipakai lada disangrai terlebih dahulu untuk menghasilkan aroma yang lebih tajam. Gambar lada dapat dilihat pada gambar 11 sebagai berikut.



Gambar 11 Lada putih
(sumber: dokumen pribadi)

c. Pala

Pala merupakan tumbuhan berupa pohon yang berasal dari Kepulauan Banda, Maluku. Tumbuhnya dapat mencapai 20m dan usianya bisa mencapai ratusan tahun. Dalam penelitian ini pala digunakan sebagai pengaroma kuat rempah untuk bumbu adonan pada produk *scotch egg* tepung jagung ayam. Gambar pala dapat dilihat pada gambar 12 sebagai berikut.



Gambar 12. Pala
(sumber: dokumen pribadi)

d. Saus Tomat

Saus tomat adalah produk yang dihasilkan dari campuran bubur tomat atau pasta tomat yang diperoleh dari tomat yang masak, yang diolah dengan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan (SNI-01-3546-2004). Pada pengolahan *scotch egg* tepung jagung saus tomat digunakan untuk membuat barbeque saus. Gambar saus tomat dapat dilihat pada gambar 13 sebagai berikut.



Gambar 13. Saus Tomat
(sumber dokumen pribadi)

e. Saus Cabai

Dikutip dari SNI 01-2976-2006 saus cabai merupakan saus yang diperoleh dari bahan utama cabai (*capsicum sp*) yang baik, yang diolah dengan penambahan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, Pada pengolahan *scotch egg* tepung jagung saus cabai digunakan untuk membuat barbeque saus sebagai *dressing* pada produk *scotch egg* tepung jagung ayam. Gambar saus cabai dapat dilihat pada gambar 14 sebagai berikut.



Gambar 14. Saus cabai
(sumber: dokumen pribadi)

f. Jahe

Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) Jahe merupakan kerabat empon-empon yang paling banyak dibudidayakan dan dimanfaatkan orang. Kegunaan dan khasiatnya yang amat beragam membuat jahe selalu dibutuhkan oleh masyarakat banyak. Tanaman jahe merupakan tanaman herbal yang tumbuh tegak dengan tinggi mencapai 0,4-1 m. Tanaman ini dapat berumur tahunan (Muhlisah, 2005:4). Pada pengolahan *scotch egg* tepung jagung jahe digunakan untuk membuat barbeque saus sebagai *dressing* pada produk *scotch egg* tepung jagung ayam. Gambar jahe dapat dilihat pada gambar 15 sebagai berikut.



Gambar 15. Jahe
(sumber: dokumen pribadi)

g. Bawang Bombay

Bawang bombay (*Allium Cepa Linnaeus*) adalah jenis bawang yang paling banyak dan luas dibudidayakan, dipakai sebagai bumbu maupun bahan masakan, berbentuk bulat besar dan berdaging tebal. Pada pengolahan *scotch egg* tepung jagung ayam bawang bombay digunakan untuk membuat barbeque saus sebagai *dressing scotch egg* tepung jagung ayam dan campuran dalam pengolahan adonan *scotch egg*. Gambar bawang bombay dapat dilihat pada gambar 15 sebagai berikut.



Gambar 16. Bawang bombay
(sumber: dokumen pribadi)

h. Tepung Roti

Tepung roti disebut juga remah roti atau tepung panir yang sebagian penggunaannya untuk melapisi produk daging atau sejenisnya yang kemudian mengalami tahap pembekuan (Matz, 1992). Gambar tepung panir dapat dilihat pada gambar 17 sebagai berikut.



Gambar 17. Tepung Panir
(sumber: dokumen pribadi)

i. Tepung Terigu

Tepung terigu adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir/biji gandum yang dihaluskan, kemudian biasanya digunakan untuk pembuatan mie, kue dan roti. Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk *gluten*, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu (Aptindo, 2013).

Tepung terigu umumnya digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie dan roti. Kadar protein tepung terigu berkisar antara 8 – 14%. Dalam pembuatan mie, kadar protein tepung terigu yang digunakan berkisar antara 11 – 14,5% atau tepung terigu berprotein tinggi. Gambar tepung terigu dapat dilihat pada gambar 18 sebagai berikut.



Gambar 18. Tepung Terigu
(sumber: dokumen pribadi)

j. Bawang Putih

Bawang putih adalah umbi dari tanaman bawang merupakan bahan utama untuk bumbu dasar masakan Indonesia yang berfungsi untuk bumbu dasar masakan Indonesia yang berfungsi untuk menambah aroma pada masakan. Bawang mentah penuh dengan senyawa-senyawa sulfur termasuk zat kimia yang disebut alilin yang membuat bawang putih mentah terasa getir. Pada pengolahan *scotch egg* tepung jagung ayam bawang putih digunakan untuk membuat barbeque saus sebagai *dressing scotch egg* tepung jagung ayam. Gambar bawang putih dapat dilihat pada gambar 19 sebagai berikut.



Gambar 19. Bawang Putih
(sumber: dokumen pribadi)

C. Kajian Teknik Pengolahan

Memasak pada prinsipnya adalah proses atau pemberian panas pada bahan makanan sehingga bahan itu menjadi mudah dicerna, aman dan lezat serta mengubah bentuk penyajian.

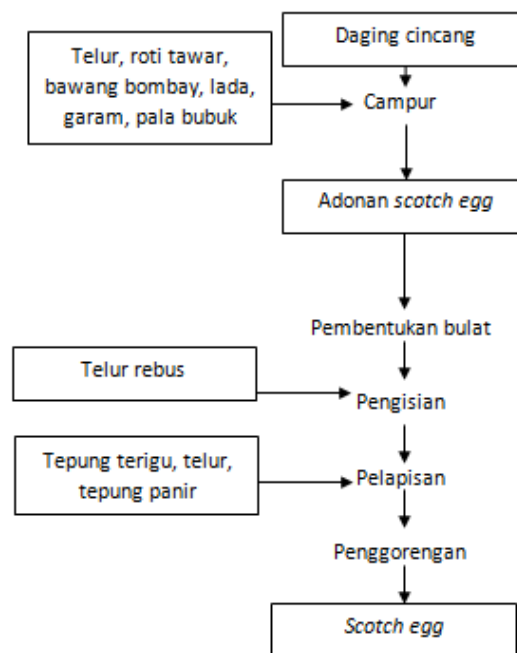
Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri.

Teknik olah pada pembuatan *scotch egg* tepung jagung ayam adalah sebagai berikut :

1. *Boilling*: proses pemasakan bahan makanan dengan menggunakan cairan yang dididihkan hingga mencapai suhu didih (1000 C) (Sugeng W. 2006:7). Teknik ini digunakan untuk merebus bahan utama *scotch egg* yaitu telur.
2. *Steaming* yaitu memasak makanan dengan mempergunakan uap air panas (Ekawatiningsih, 2008).
3. *Sautening* yaitu pengolahan secara cepat dengan sedikit minyak. Bahan yang cocok untuk diolah dengan teknik menumis, sayuran, dan bumbu (Ekawatiningsih, 2008).

4. *Deep Frying* yaitu pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100⁰C sehingga menggunakan minyak dalam jumlah banyak (Ekawatiningsih, 2008).

Proses pembuatan *scotch egg* dapat dilihat pada diagram alir yang ada pada gambar 20 sebagai berikut.



Gambar 20. Diagram alir pembuatan *scotch egg*
(Sumber : Jobsheet Pengolahan Makanan Kontinental)

D. Kajian Teknik Penyajian

Makanan yang diolah dengan baik dan disajikan dengan bentuk yang menarik akan memberikan rangsangan bagi orang yang menikmati. Makanan yang enak belum tentu menarik perhatian. Oleh karena itu timbulnya keinginan untuk mencicipi makanan sangat dipengaruhi oleh tampilan dari makanan tersebut. Kualitas sebuah makanan juga ditentukan oleh beberapa faktor seperti rasa, aroma, tekstur, warna, penampilan dan kandungan gizi dari makanan.

Pertamakali orang memilih sebuah makanan itu dilihat dari segi penampilan dan penyajian makanan tersebut. Warna dan penampilan makanan yang menarik akan menimbulkan selera seseorang untuk mencoba makanan. Karena faktor tersebut memiliki daya tarik tersendiri bagi orang untuk mencoba makanan (Anni Faridah,2008).

Penyajian merupakan salah satu hal terpenting yang perlu diperhatikan ketika akan membuat suatu produk terutama dalam bidang boga atau kuliner. Produk makanan yang dihidangkan akan tampil menarik dan mengundang selera makan apabila penyajiannya dikemas dalam kemasan yang bagus.

Scotch egg merupakan hidangan utama (*maincourse*) yang terbuat dari daging sapi giling dan bumbu, di bagian tengahnya terdapat telur rebus dengan penyajian sebagai berikut:

1. Pemorsian

Pemorsian bertujuan untuk *control* terhadap hidangan yang disajikan, sehingga hidangan tidak berlebih atau tidak kurang. Dalam pemorsian ada beberapa hal yang harus diperhatikan, seperti hidangan *appetizer* porsi antara 40-50 gram, porsi penyajian *soup* antara 2-2.5 dl, untuk hidangan *maincourse* porsi 250 gram, sedangkan untuk *dessert* porsi hidangan antara 100-120 gram (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:302).

2. Garnish

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambil dari *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan yang lain. Prinsipnya *garnish*

hendaknya di samping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*, serta sebaiknya sederhana tapi menarik (Kokom Komariah, 2006:4). Tujuan dari *garnish* untuk mempercantik hidangan yang disajikan.

3. Plating dan Pengemasan

Wadah/Tempat Wadah digunakan sebagai tempat untuk hidangan. Biasanya wadah menyesuaikan jenis hidangan yang akan disajikan, untuk hidangan *appetizer* menggunakan *dessert plate*, hidangan *soup* menggunakan *soup cup and saucer*, hidangan *maincourse* menggunakan *dinne plate*, hidangan dessert menggunakan *dessert plate*.

a. *Plating*

Plating merupakan cara penyajian dan penataan makanan diatas piring, dengan memadukan makan yang dihidangkan dengan *garnish*. Tujuan dari *plating* adalah untuk mempercantik makanan sehingga dapat meningkatkan selera makan serta meningkatkan nilai jual (Bartono, 2010 : 174). Dalam penelitian ini produk yang menggunakan teknik penyajian pada hidangannya adalah sebagai berikut: Penyajian *scotch egg* yaitu *scotch egg* yang telah digoreng ditata dalam piring saji untuk *maincourse* diberi pelengkap, irisan kentang, daun *parsley*, dan tomat ceri lalu disajikan dengan saus *bangkok*.

b. Kemasan

Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan–keterangan

termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Fungsi dari kemasan adalah sebagai tempat atau wadah, sebagai pelindung, sebagai penunjang penyimpanan dan transpor, dan sebagai alat pesaing dalam pemasaran. Kemasan dapat terbuat dari kayu, logam, kaca, kertas, plastik, dan foil (Fitri Rahmawati, 2016:1).

E. Kajian Informasi Nilai Gizi

Menurut BPOM RI, Informasi nilai gizi merupakan daftar kandungan makanan zat gizi pangan pada label pangan sesuai dengan format yang dibakukan. Manfaat dari pengujian informasi nilai gizi adalah bagi konsumen mendapatkan informasi yang benar tidak menyesatkan dari label pangan dan bagi produsen untuk menyampaikan informasi gizi yang terkandung dalam produknya yang kemungkinan merupakan keunggulan produk tersebut dibanding produk lainnya. Variasi di dalam kandungan gizi penting karena berpengaruh terhadap pemenuhan zat gizi yang dibutuhkan. Hal ini menyebabkan analisis komposisi zat gizi pangan menjadi penting. Analisis proksimat merupakan salah satu metode untuk menentukan zat gizi makro (Ichda Chayati, 2010:1).

Analisis proksimat adalah analisis atau pengujian kimia yang dilakukan untuk bahan baku yang akan diproses lebih lanjut dalam industri menjadi barang jadi. Analisis proksimat memiliki manfaat sebagai penilaian kualitas pakan atau bahan pangan terutama pada standar zat makanan yang seharusnya terkandung didalamnya. Selain itu, analisis proksimat dapat digunakan untuk mengevaluasi dan menyusun formula ransum dengan baik. Mengevaluasi ransum yang telah ada seperti mencari kekurangan pada ransum tersebut kemudian kita bisa menyusun

formula ransum baru dengan menambahkan zat makanan yang diperlukan. Selain itu analisa proksimat dibagi menjadi enam fraksi nutrien yaitu kadar air, abu, protein kasar, lemak kasar, serat kasar dan bahan ekstrak tanpa nitrogen (BETN) (Soejono, 1990).

Analisis proksimat mulai dikembangkan oleh Wilhelm Henneberg dan asistennya Stohman pada tahun 1960 di laboratorium Wende di Jerman. Oleh karena itu analisis model ini dikenal juga dengan analisis Wende. Pada prinsipnya bahan pakan terdiri atas dua bagian yaitu air dan bahan kering yang dapat diketahui melalui pemanasan pada suhu 105°C. Selanjutnya bahan kering ini dapat dipisahkan antara kadar abu dan kadar bahan organik melalui pembakaran dengan suhu 500°C (Sutardi, 2012). Analisis komposisi proksimat meliputi analisis:

1. Analisa Kadar Air

Prinsip analisis kadar air adalah menguapkan air yang terdapat dalam bahan dengan oven dengan suhu 100^o-105^oC dalam jangka waktu tertentu (3-24 jam) hingga seluruh air yang terdapat dalam bahan menguap atau penyusutan berat bahan tidak berubah lagi.

$$\text{Air (\%)} = \frac{\text{berat awal bahan} - \text{berat akhir bahan setelah dioven}}{\text{berat awal bahan}} \times 100\%$$

2. Analisis Kadar Abu

Prinsip analisis kadar abu adalah membakar bahan dalam tanur (furnace) dengan suhu 600^oC selama 3-8 jam sehingga seluruh unsur pertama pembentuk senyawa organik (C, H, O, N) habis terbakar dan berubah menjadi gas. sisanya yang tidak terbakar adalah abu yang merupakan kumpulan dari mineral-mineral

yang terdapat dalam bahan. Dengan perkataan lain, abu merupakan total mineral dalam bahan.

$$\text{Abu (\%)} = \frac{\text{berat sisa yang sudah menjadi abu}}{\text{berat awal}} \times 100\%$$

3. Analisis Kadar Protein

Prinsip analisis kadar protein adalah penetapan nilai protein kasar dilakukan secara tidak langsung, karena analisis ini didasarkan pada penentuan kadar nitrogen yang tidak terdapat dalam bahan. Kandungan nitrogen yang diperoleh dikalikan dengan angka 6,25 sebagai angka konversi menjadi nilai protein. nilai 6,25 diperoleh dari asumsi bahwa protein mengandung 16% nitrogen (perbandingan protein : nitrogen = 100 : 16 = 6,25 : 1). Penentuan nitrogen dalam analisis ini melalui tiga tahapan analisis kimia.

a. Destruksi

Yaitu menghancurkan bahan menjadi komponen sederhana, sehingga nitrogen dalam bahan terurai dari ikatan organiknya. Nitrogen terpisah diikat oleh H₂SO₄ menjadi (NH₄)₂SO₄.

b. Destilasi

Peningkatan komponen organik tidak hanya kepada nitrogen saja, tetapi juga terhadap komponen lain, oleh karena itu nitrogen harus diisolasi. Untuk melepaskan nitrogen dalam larutan hasil destruksi adalah dengan membentuk gas NH₃. Pemberian NaOH 40% akan merubah (NH₄)₂SO₄ menjadi NH₄OH. NH₄OH bila dipanaskan akan berubah menjadi gas NH₃

dan air, yang kemudian dikondensasi. NH₃ akhirnya ditangkap oleh larutan asam borat 5% membentuk (NH₄)₃BO₃.

c. Titrasi

Nitrogen dalam (NH₄)₃BO₃ ditentukan jumlahnya dengan cara di titrasi dengan HCl.

$$\text{Protein kasar (\%)} = \frac{\text{vol HCl} \times N \text{ HCl} \times 14,008 \times \text{fp}}{\text{vol sampel}} \times 100\%$$

Keterangan : fp = faktor pengenceran

4. Analisis Kadar Lemak Kasar/Lemak Total

Prinsip analisis kadar lemak kasar adalah melarutkan (ekstraksi) lemak yang terdapat dalam bahan dengan pelaut lemak (ether) selama 3-8 jam. Ekstraksi menggunakan alat sokhlet. Beberapa pelaut yang dapat digunakan adalah kloroform, heksana, dan aseton. Lemak yang terekstraksi (larut dalam pelarut) terakumulasi dalam wadah pelarut (labu sokhlet) kemudian dipisahkan dari pelarutnya dengan cara dipanaskan dalam oven suhu 105⁰C. Pelarut akan menguap sedangkan lemak tidak (titik didih lemak lebih besar dari 105⁰C, sehingga tidak menguap dan tinggal di dalam wadah). Lemak yang tinggal dalam wadah ditentukan beratnya.

$$\text{Lemak kasar (\%)} = \frac{\text{berat minyak}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

Jika ke 4 jenis analisis itu sudah dilakukan dan diketahui hasilnya, maka dapat diketahui kadar karbohidrat dalam bahan pangan tersebut, yaitu dengan cara

perhitungan yang disebut *by difference*. Cara perhitungan *by difference* adalah sebagai berikut:

$$\% \text{ karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ k.air} + \% \text{ k.abu} + \% \text{ k.protein} + \% \text{ k.lemak})$$

F. Uji Kesukaan

Pada umumnya, prinsip pengujian kepada panelis disajikan sejumlah sampel yang sudah diberikan kode, panelis diminta untuk memberikan respon berupa nilai angka kesukaan pada sampel. Panelis tidak diperkenankan untuk memberikan nilai yang sama pada sampel yang berbeda.

Menurut Nani Ratnaningsih (2010: 1), uji organoleptik dilakukan guna mengetahui daya penerimaan masyarakat terhadap produk yang dikembangkan dalam hal ini adalah menginovasi resep baru sehingga dapat diterima dengan baik. Uji penerimaan ini dilakukan terhadap rasa, aroma, tekstur, warna dan keseluruhan dari produk yang dikembangkan. Panelis yang diminta untuk melakukan uji diklasifikasikan dalam tiga golongan diantaranya adalah panelis terlatih, semi terlatih dan tidak terlatih.

Pengujian dilakukan dengan pelengkap berupa lembar uji kesukaan atau borang. Lembar ini digunakan sebagai uji kesukaan masyarakat terhadap produk yang dibuat. Setiap produk memiliki karakteristik masing-masing mulai dari aroma, rasa, warna dan tekstur. Skala penilaian yang terdapat pada borang menggunakan skala likeart untuk menganalisa setiap karakteristik untuk menemukan 1-2-3-4. Responden menilai karakteristik produk yang dikembangkan dengan memilih alternatif berikut yaitu :

1. Sangat tidak suka, angka 1
2. Tidak suka, angka 2
3. Suka, angka 3
4. Sangat suka, angka 4

Cara penggunaan lembar uji kesukaan (borang) tersebut yaitu panelis mengisi nama, tanggal penilaian, dan produk yang dinilai. Tahap berikutnya panelis mencicipi sejumlah sampel produk yang telah disediakan dan memberikan penilaian sesuai dengan tingkat penerimaan sensoris panelis. Uji ini berdasarkan dengan karakteristik produk yang disediakan. Satu lembar penilaian digunakan untuk satu sampel produk.

G. Kerangka Berfikir

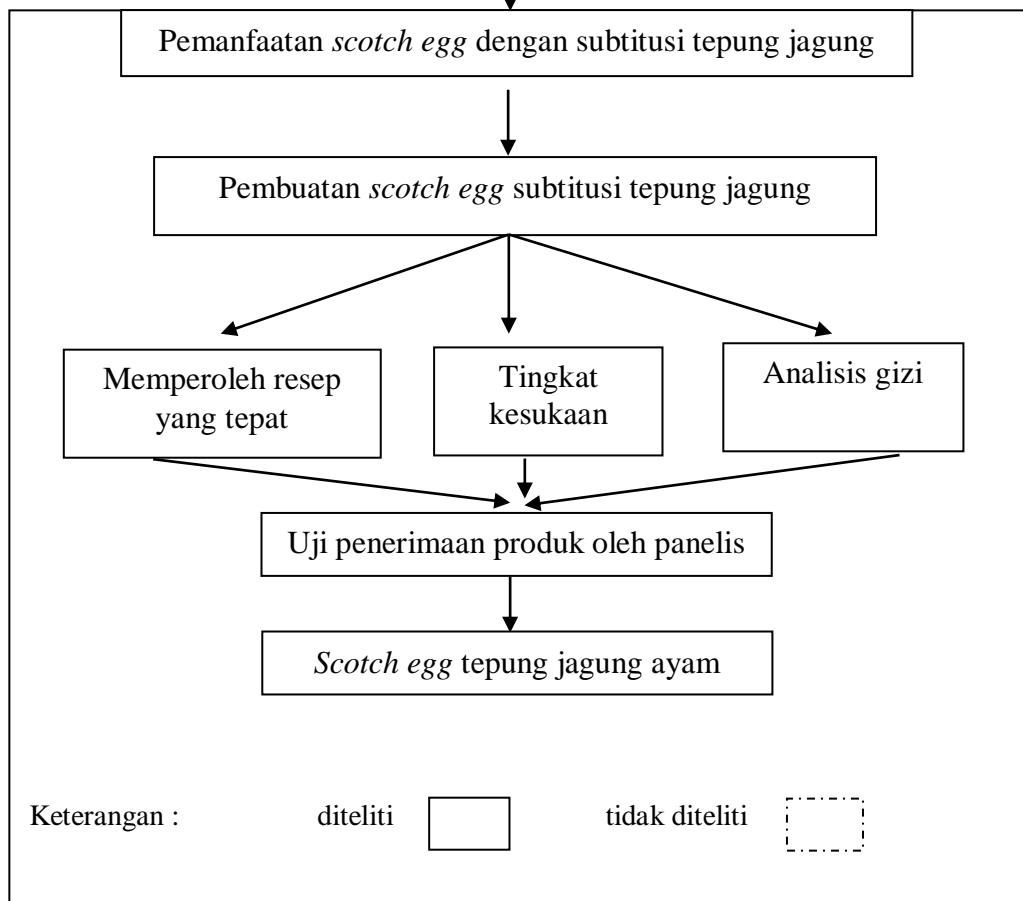
Kerangka berpikir berfungsi dalam membentuk pola penalaran dan/asumsi secara nasional untuk menjelaskan tahapan penelitian. Terkait dengan penelitian ini disusunlah kerangka pemikiran bahwa salah satu sumber daya alam yang sangat melimpah di Negara Indonesia adalah sumber pangan lokal. Salah satu komoditi sumber pangan yang dihasilkan adalah jagung. Karakteristik Jagung yang baik adalah berwarna kuning cerah dan mengkilap, selain itu batang jagung harus lembab, bonggol jagung harus terisi biji jagung yang rata dan bulat.

Soguam (*Scotch Egg* tepung jagung ayam) merupakan Masakan Kontinental yang berfungsi sebagai *main course* (makanan utama). Bahan utama dalam pembuatan adonan kulit *scotch egg* adalah daging ayam fillet yang telah dihancurkan dengan tambahan tepung jagung. selama ini produsen roti tawar di Indonesia mengandalkan tepung terigu yang di impor dari luar negeri. Oleh karena itu, adonan kulit *scotch egg* dikembangkan dari bahan lokal, dengan

memanfaatkan pangan lokal yang melimpah dan mengenalkan kepada masyarakat. Pengembangan produk *scotch egg* dengan substitusi tepung jagung dimanfaatkan sebagai produk pangan olahan lokal dan dapat memberikan peningkatan kualitas pada produk serta menambah nilai gizi. Tepung jagung diharapkan mampu memberikan rasa enak, tekstur yang sesuai dengan karakteristik produk standar dan dapat diterima oleh kalangan masyarakat.

Variabel yang ditemukan dalam pemanfaatan *scotch egg* adalah menemukan resep, teknik olah, dan teknik penyajian dari soguam (*scotch egg* tepung jagung ayam). Susunan kerangka berfikir dapat dilihat pada gambar 21.

<i>Scotch Egg</i>		Tepung Jagung	
Kelebihan	Kekurangan	Kelebihan	Kekurangan
1. Proses pembuatan cukup mudah 2. Alat yang digunakan tidak sulit didapat	1. Jarang ditemukan di Indonesia, namun sudah ada di restoran khusus masakan Kontinental	1. Harga terjangkau 2. Mudah didapat 3. Mudah dalam pengolahan	1. Belum ada inovasi <i>scotch egg</i> jagung sebelumnya 2. Tekstur kasar sehingga <i>scotch egg</i> masih sedikit keras



Gambar 21. Kerangka berpikir