

**SUBSTITUSI TEPUNG MILLET UNTUK PEMBUATAN PASTA  
TORTELLINI SEBAGAI INOVASI PRODUK BOGA KAYA SERAT**

**Oleh:**

**Yosi Chandra Aprilyani  
NIM. 16512134024**

**ABSTRAK**

Proyek akhir ini bertujuan untuk (1) menemukan resep produk *Tortellini Millet Pasta*, (2) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Tortellini Millet Pasta* dan (3) mengetahui kandungan gizi pada *Tortellini Millet Pasta*

Jenis penelitian menggunakan metode R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D yang meliputi: (1) *Define* merupakan tahap menacari resep acuan dari masing-masing produk yang akan disubstitusi, (2) *Design* merupakan tahap mencari jumlah substitusi tepung millet yang tepat untuk masing-masing resep acuan terpilih, (3) *Develop* merupakan tahap pengembangan resep terpilih validasi I dan II, (4) *Dissemination* merupakan tahap uji dilakukan di Laboratorium Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dari bulan Januari sampai Mei 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari produk, dan alat pengujian berupa borang. Data di analisis secara deskriptif dan kuantitatif.

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: (1) resep yang tepat pada pembuatan produk *Tortellini Millet Pasta* dengan prosentase 70%. Dengan jumlah bahan tepung millet 70 gr, tepung beras 30 gr, tepung jagung 100 gr, potato starch 45 gr, xanthan gum 10 gr, olive oil, dan garam. Dalam menggunakan teknik olah *mixing*, *rolling*, *boiling* dan *sautéing* untuk pembuatan saus. Bentuk yang disajikan yaitu pasta berbentuk bulat seperti cincin. Produk di garnish dengan parsley dan tomat cherry dan disajikan 1 porsi dengan berat 225 gr. (2) daya terima masyarakat dengan produk *Tortellini Millet Pasta* rerata dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur yaitu 3 (disukai). Dengan ini menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh konsumen. (3) kandungan gizi dari produk *Tortellini Millet Pasta* terdapat kalori total 137 kal, lemak total 10%, protein 32%, karbohidrat 3% dari kebutuhan %AKG.

Kata kunci : Pasta *Tortellini*, Tepung beras, Tepung millet, *Tortellini Millet Pasta*

***THE SUBSTITUTION OF MILLET FLOUR IN MAKING PASTA  
TORTELLINI AS THE INNOVATION BOGA FIBER PRODUCT***

By :

**Yosi Chandra Aprilyani  
NIM. 16512134024**

**ABSTRACT**

*The final project aims to (1) find recipes products Tortellini Millet Pasta, (2) determine consumer acceptance of the product Tortellini Millet Pasta, (3) know the nutritional content of Tortellini Millet Pasta*

*This research was done using R&D (Research and Development) according to 4D method, including: (1) Define is the step to find the best recipe reference product (2) Design is the step to find the best at substitution level of millet flour for each recipe selected reference, (3) Develop is the step to validate the selected recipes for each product (4) Dissemination is step to asses the public acceptance of each product. This research was conducted in culinary Engineering Laboratory of Yogyakarta State University on January until Mei 2019. Analysis data was done using descriptive and quantitative techniques.*

*The results were obtained: (1) the best recipe of Torlet (Tortellini Millet Pasta) product is millet flour substituted with a percentage of 70%. With the amount of millet flour 70 gr, rice flour 30 gr, cornstarch 100 gr, potato starch 45 gr, xanthan gum 10 gr, olive oil and salt. In using the technique mixing, rolling, boiling for making the pasta cover, and sautéing for making sauce, and the form presented is a round shaped pasta like a ring filled with minced chicken and carrots. Garnish products with parsley and tomato cherry and served 1 portion with a weight of 225 gr. (2) acceptance pf the community with products Tortellini Millet Pasta average in terms of color, scent, shape and flavor 3 (preserved). By suggesting that products can be accepted by consumer. (3) The nutritional content of Tortellini Millet Pasta products has 137 calorie total calories, 10% total fat, 32% protein, 3% carbohydrate from% AKG requirement.*

*Keyword : Pasta Tortellini, millet flour, rice flour, Tortellini Millet Pasta.*