

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

1. *Tortellini Millet Pasta*

Tortellini Millet Pasta adalah salah satu turunan pasta yang berbentuk seperti cincin dengan isian dibagian tengah. *Tortellini Millet Pasta* disajikan dalam porsi *one dish meal* dengan berat 225 gram. Pembuatan kulit tortellini yang biasanya menggunakan tepung terigu atau tepung samonila diubah menjadi 70% tepung millet dan 30% tepung beras. Proses pembuatan kulit tortellini sama dengan pembuatan pasta pada umumnya, yaitu dengan membuat adonan dasar terlebih dahulu yang kemudian dilanjutkan dengan penggilasan adonan agar tipis dan kemudian dibentuk. Tetapi setelah dibuat adonan dasar lebih baik di diamkan dahulu selama ± 1 jam dan ditutup dengan plastik wrap.

Karakteristik produk yang diharapkan yaitu *Tortellini Millet Pasta* berwarna kuning muda, tekstur sedikit kenyal, rasa gurih, aroma khas tepung millet. Sedangkan karakteristik untuk *creamy tomato sauce* berwarna merah, tekstur semi likuid, rasa creamy, gurih, sedikit asam dan beraroma harum. Teknik olah yang digunakan pada pembuatan pasta ini meliputi *mixing*, *rolling*, *boiling* dan *sautéing*. *Tortellini Millet Pasta* disajikan dengan *creamy tomato sauce* sebagai pelengkap dan ditambah dengan potongan tomat chery dan daun parsley dibagian atas sebagai garnish hidangan ini.

Tortellini Millet Pasta disajikan diatas *dinner plate* atau *pasta plate* dengan bentuk cekung kebagian bawah dan dilengkapi dengan *dinner fork* atau garpu makan.



Gambar 1. Produk *Tortellini Millet Pasta*
(Sumber: Dokumentasi pribadi, 2019)

B. Hasil dan Pembahasan

1. Resep *Tortellini Millet Pasta*

Pada proses pembuatan *Tortellini Millet Pasta* menggunakan jenis penelitian R&D, model penelitian 4D yang terdiri dari *define*, *design*, *develop*, dan *disseminate*.

a. Tahap *Define*

Tahap *define* adalah tahapan awal yang dilakukan dengan cara pencarian resep acuan. Resep acuan yang digunakan adalah sebanyak 3 (tiga) buah resep dari sumber yang berbeda-beda kemudian melakukan uji coba ketiga resep sehingga diperoleh 1 resep acuan untuk produk yang akan dikembangkan pada tahap *design*. Berikut ini merupakan resep acuan *pasta* yang dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 1. Resep Acuan *Tortellini Pasta*

Resep Acuan I	Resep Acuan II	Resep Acuan III
212 gr tepung beras merah	240 gr artisan gluten-free flour blend	100 gr tepung beras
56 gr tepung tapioca	½ sdt xanthan gum	100 gr tepung jagung
1 sdt xanthan gum	1 sdt garam	45 gr potato starch
4 butir telur	160 gr kuning telur	2 sdt xanthan gum
	100 gr putih telur	3 butir telur
		1 ½ sdm olive oil
	(resep artisan gluten-free flour)	Garam secukupnya
	156 gr tepung beras merah	
	88 gr tepung sorghum	
	90 gr cornstarch	
	37 gr potato starch	
	14 gr tepung potato	
	3 gr xanthan gum	

Sumber:

Acuan I : glutenfreeonashoestring.com

Acuan II : schaer.com

Acuan III : coeliac.org.uk

Ketiga resep acuan dari sumber yang berbeda tersebut diuji coba dan menghasilkan produk dengan masing-masing karakteristiknya. Tabel 9. merupakan hasil penilaian dari uji coba sebelum akhirnya terpilih satu resep acuan:

Tabel 2. Hasil Uji Coba pada Resep Acuan Produk Dasar *Tortellini Pasta*

No	Karakteristik	Resep acuan I	Resep acuan II	Resep acuan III
1	Warna	Merah	Merah	Kuning
2	Tekstur	Keras	Pada lpatan belum matang	Sedikit kenyal
3	Rasa	Gurih sesuai	Rasa telur dominan	Gurih sesuai
4	Aroma	Sudah sesuai	Aroma telur	Sudah sesuai
5	Keseluruhan	Kurang	Kurang	Sudah sesuai
				

Berdasarkan hasil uji coba ketiga resep adonan *Tortellini*, maka dipilih resep acuan III sebagai acuan untuk pengembangan *Tortellini Millet Pasta*. Alasan pemilihan resep acuan III karena formula acuan III mempunyai warna, aroma, tekstur, dan rasa yang sudah baik. Resep acuan I tekstur yang dihasilkan ada bagian yang keras. Resep acuan II mempunyai aroma dan rasa dominan telur karena pada resep acuan telur yang digunakan terlalu banyak. Hasil uji coba resep acuan bisa dilihat pada Tabel 10.

Tabel 3. Resep Acuan Terpilih Pembuatan *Tortellini Millet Pasta*

Bahan	Jumlah
Tepung beras	100 gr
Tepung jagung	100 gr
Potato starch	45 gr
Xanthan gum	2 sdt
Telur	3 butir
Olive oil	1 ½ sdm
Garam	¼ sdt

Ada perbedaan dari segi aroma dan tekstur dari karakteristik hasil *Tortellini* dan *Tortellini Millet Pasta* yaitu pada *Tortellini* yang tidak disubstitusikan dengan tepung millet mempunyai tekstur yang kenyal sedangkan untuk *Tortellini Millet Pasta* yang disubstitusikan menggunakan tepung millet memiliki tekstur yang sedikit kenyal. Disebabkan, karena tepung millet tidak memiliki kandungan gluten sehingga pasta yang dihasilkan sedikit kenyal, bisa dilihat pada Tabel 11.

Tabel 4. Karakteristik *Tortellini* dan *Tortellini Millet Pasta*

Karakteristik	<i>Tortellini</i>	<i>Tortellini Millet Pasta</i>
Bentuk	Seperti cincin	Seperti cincin
Ukuran	Diameter 2 cm dan tinggi 1 cm	Diameter 2 cm dan tinggi 1 cm
Warna	Kuning	Kuning
Aroma	Aroma tepung terigu	Aroma tepung millet dan jagung
Rasa	Gurih	Gurih
Tekstur	Kenyal	Sedikit kenyal

b. Tahap *Design*

Tahap pertama atau *define* menghasilkan resep acuan yang kemudian dilanjutkan pada tahap *design*. Tahap ini mengembangkan resep acuan dengan substitusi tepung millet. Resep acuan akan disubstitusikan dengan cara bertahap dengan presentase terendah kemudian dinaikan sehingga didapatkan presentase dengan penerimaan positif oleh panelis. Tabel 12 menunjukkan rancangan resep produk yang nantinya akan digunakan sebagai pembuatan produk.

Tabel 5. Rancangan Formula *Tortellini Millet Pasta*

Bahan	Resep acuan terpilih	Formula I (30%)	Formula II (50%)	Formula III (70%)
Tepung beras	100 gr	70 gr	50 gr	30 gr
Tepung millet	-	30 gr	50 gr	70 gr
Tepung jagung	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Potato starch	45 gr	45 gr	45 gr	45 gr
Xanthan gum	2 sdt	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Telur	3 butir	3 butir	3 butir	3 butir
Olive oil	1 ½ sdm	1 ½ sdm	1 ½ sdm	1 ½ sdm
Garam	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt

Pada tahap design dari masing-masing resep formula *Tortellini Millet Pasta* telah ditambahkan lamanya waktu perebusan, hal ini karena setiap formula memiliki ukuran perbandingan bahan yang berbeda. Semakin tinggi substitusi tepung millet semakin lama proses perebusannya, karena semakin banyak tepung millet dalam adonan semakin sedikit kadar glutennya, hasil adonan keras dan tidak kenyal sehingga memerlukan penambahan waktu untuk menghasilkan tingkat kematangan yang sempurna. Hasil penilaian uji coba formula pada *Tortellini Millet Pasta* dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 6. Hasil Uji Coba Formula *Tortellini Millet Pasta*

Karakteristik	Resep Dasar	Formula I	Formula II	Formula III
Warna	Kuning	Kuning	Kuning	Kuning
Tekstur	Kenyal	Kenyal	Sedikit kenyal	Sedikit kenyal
Rasa	Gurih	Gurih	Rasa gurih kurang kuat	Rasa gurih kurang kuat
Aroma	Khas telur	Khas telur	Kurang kuat aroma telur	Lebih terasa aroma tepung millet
Keseluruhan	Disukai	Belum ada after taste dari hasil substitusi	After taste dari substitusi mulai terasa	After taste dari tepung millet sudah terasa

Berdasarkan pada Tabel 13, dapat diketahui penemuan resep yang tepat dimulai dari presentase terendah, yakni 30%, dilanjutkan ke angka yang lebih tinggi 50% dan 70%. Peningkatan angka dilakukan untuk menemukan hasil uji yang memenuhi semua karakteristik yang diinginkan. Substitusi tepung millet hanya sampai pada 70% saja dikarenakan prosentase lebih dari 70% hasil pasta tidak maksimal, tekstur tidak kenyal karena adonan pasta yang dihasilkan semakin keras sehingga memerlukan waktu perebusan yang cukup lama.

Formula resep yang dipilih adalah formula III (70 % tepung millet). Resep formula 50% karakteristik yang dihasilkan hampir sama dengan resep formula III akan tetapi after taste yang dihasilkan dari substitusi sedikit terasa sehingga rasanya sama seperti resep dasar. Resep formula terpilih dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 7. Resep *Tortellini Millet Pasta* Substitusi 70%

Bahan	Formula III
Tepung beras	30 gr
Tepung millet	70 gr
Tepung jagung	100 gr
Potato starch	45 gr
Xanthan gum	2 sdt
Olive oil	1 ½ sdm
Telur	3 Butir

Resep isian dalam *Tortellini Millet Pasta* dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 8. Resep Isian *Tortellini Millet Pasta*.

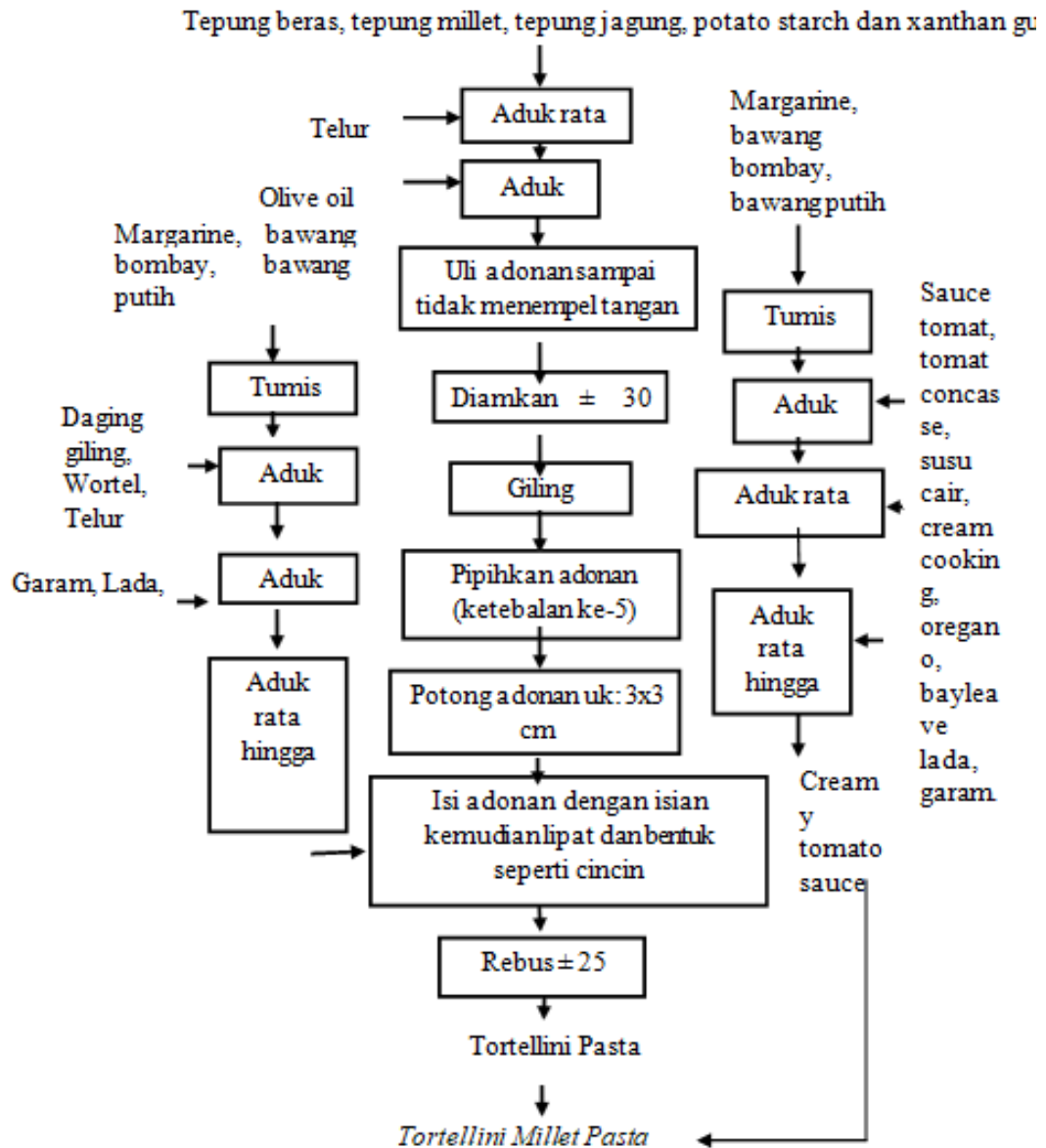
Bahan	Jumlah
Wortel	1 buah
Daging ayam cincang	100 gr
Telur	1 butir
Garam	½ sdt
Lada	½ sdt

Pengembangan resep produk *Tortellini Millet Pasta* menggunakan creamy tomato sauce sebagai pelengkap. Resep creamy tomato sauce dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 9. Resep Creamy Tomato Sauce

Bahan	Jumlah
Tomat concasse	1 buah
Bawang Bombay	½ buah
Bawang putih	3 buah
Bayleave	1 lembar
Oregano	½ sdt
Susu cair	250 ml
Margarin	1 sdm
Tomat pasta	2 ½ sdm
Cream cooking	2 sdm
Tepung terigu	1 sdm

Cara pembuatan *Tortellini Millet Pasta* akan dijelaskan melalui diagram alir. Berikut diagram alir pembuatan *Tortellini Millet Pasta* dengan substitusi tepung millet dapat dilihat pada Gambar 15.



Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan *Tortellini Millet Pasta*

c. Tahap *Develop*

Tahap selanjutnya adalah tahap *develop* atau tahapan dimana dilakukan *expert appraisal* produk. *Expert appraisal* adalah teknik untuk melakukan validasi atau menilai kelayakan dari rancangan produk. Dalam penelitian kali ini, *expert appraisal* akan disebut dengan validasi, validasi dilakukan sebanyak 2 kali atau

lebih jika belum didapatkan hasil yang memuaskan. Hasil evaluasi validasi I dijadikan sebagai acuan dan perbaikan untuk tahap pembuatan produk validasi II. Berikut merupakan hasil uji coba validasi I dan II pada produk *Tortellini Millet Pasta*.

1) Uji Validasi I

Hasil uji coba produk *Tortellini Millet Pasta* pada tahap validasi I yang mendapatkan penilaian dari tim dosen pembimbing yang dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 10. Hasil Validasi I Produk *Tortellini Millet Pasta*

Karakteristik	Expert I	Expert II
Warna	4	2
Aroma	4	3
Tekstur	4	3
Rasa	3	2
Keseluruhan	4	3
Saran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemasan take away lebih menarik 2. Penampilan lebih hidup 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porsi diperbaiki 2. Penyajian diperbaiki

Keterangan :

1. Sangat Tidak Disukai
2. Tidak Disukai
3. Disukai
4. Sangat Disukai

Untuk merespon masukan atau saran yang diberikan oleh *expert II* pada validasi I, kemudian dilakukan berbagai perubahan. Perubahan pertama adalah penambahan porsi pada pasta sesuai dengan berat dari *one dish meal* yaitu 225 gr. Kedua adalah mengurangi tomato paste pada saus yang digunakan dalam membuat creamy tomato sauce agar tidak terlalu asam. Untuk garnish juga ditambahkan.

2) Uji Validasi II

Hasil uji coba produk *Tortellini Millet Pasta* pada tahap validasi II yang mendapatkan penilaian sedikit perubahan dan lebih baik dari tim yang sama yaitu tim dosen pembimbing yang dapat dilihat pada Tabel 18 berikut ini:

Tabel 11. Hasil Validasi II *Produk Tortellini Millet Pasta*

Karakteristik	Expert I	Expert II
Warna	4	4
Aroma	4	4
Tekstur	4	4
Rasa	4	4
Saran	1. Produk sudah baik	1. Warna sauce lebih merah 2. Kemasan yang menarik

Keterangan :

1. Sangat Tidak Disukai
2. Tidak Disukai
3. Disukai
4. Sangat Disukai

Untuk menanggapi saran yang diberikan oleh *expert* dalam validasi II, dilakukan beberapa perubahan. Perubahan tersebut antara lain adalah penambahan tomat cherry untuk garnish supaya lebih menarik, dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 12. Pengembangan Formula Produk *Tortellini Millet Pasta*

Rancangan Formula III		Perubahan setelah validasi I	Perubahan setelah validasi II
Tepung beras	30 gr	30 gr	30 gr
Tepung millet	70 gr	70 gr	70 gr
Tepung jagung	100 gr	100 gr	100 gr
Potato starch	45 gr	45 gr	45 gr
Xanthan gum	2 sdt	2 sdt	2 sdt
Telur	3 butir	3 butir	3 butir
Olive oil	1 ½ sdm	1 ½ sdm	1 ½ sdm
Garam	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
Wortel	1 buah	1 buah	1 buah
Daging ayam	150 gr	150 gr	150 gr

cincang			
Telur	1 butir	1 butir	1 butir
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Lada	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Bawang Bombay	½ buah	½ buah	½ buah
Bawang putih	4 siung	4 siung	4 siung
Tomat concasse	1 buah	1 buah	1 buah
Tomato paste	2 ½ sdm	2 ½ sdm	2 sdm
Susu cair	250 ml	250 ml	250 ml
Cream cooking	2 sdm	2 sdm	2 sdm
Oregano	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Bayleave	1 lembar	1 lembar	1 lembar
Margarin	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Garnish:			
1. Parsley	-	-	1 batang
2. Tomat cherry	-	-	2 buah

Tabel 19. menjelaskan bahwa selama validasi I dan validasi II dilakukan, perubahan terhadap bahan tambahan yang digunakan dan sudah disempurnakan sebelum dilanjutkan pada tahap selanjutnya. Perubahan tersebut merupakan respon dari saran yang diberikan oleh *expert* kepada produk yang diujikan. Penyajian produk *Tortellini Millet Pasta* dapat dilihat pada Gambar 16.



Gambar 3. Produk Tortellini Millet Pasta
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2019)

Pada tahap ini produksi yang telah dibuat akan diujikan pada 30 panelis yang dilaksanakan di Laboratorium Kima Jurusan pendidikan Teknik Boga dan

Busana pada tanggal 25 Maret 2019. Uji panelis ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui terhadap produk substitusi penggunaan bahan local tepung millet, yang dilakukan panelis semi terlatih dengan cara mengisi borang yang berisi karakteristik produk pengembangan yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan. Hasil dari penilaian uji panelis semi terlatih digunakan untuk memperbaiki produk pengembangan supaya lebih baik. Dokumentasi suasana uji panelis yang dilakukan pada hari Senin 25 Maret 20019 dapat dilihat pada Gambar 17.



Gambar 4. Uji Panelis Semi Terlatih
(Sumber: Dok. Pribadi, 2019)

Hasil uji sensoris semi terlatih dapat dilihat pada lampiran. Dari hasil uji sensoris, selanjutnya dilakukan pengolahan data melalui analisis uji T, hasil analisis uji t ditampilkan pada Tabel 20.

Tabel 13. Hasil Analisis Uji T pada Data Uji Sensoris Semi Terlatih

Karakteristik	Acuan (024)	Modifikasi (413)	Sig Hasil Analisis
Warna	3,4	3,1	0,003
Aroma	3	2,9	0,745
Rasa	2,9	2,8	0,083
Tekstur	2,83	2,9	0,161
Keseluruhan	3	2,9	0,083

Keterangan :

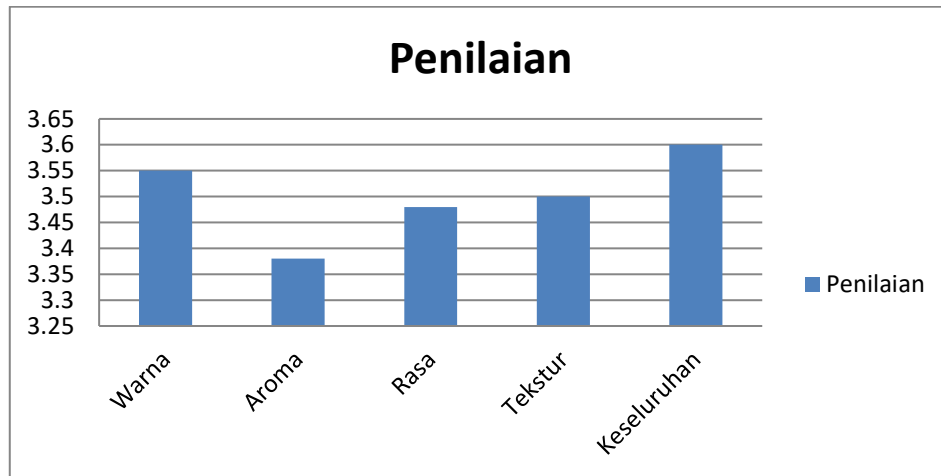
1. Jika nilai sig hasil analisis $>0,05$ artinya tidak ada perbedaan yang signifikan
2. Jika nilai sig hasil analisis $<0,05$ artinya ada perbedaan yang signifikan

Berdasarkan table diatas dapat diketahui bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap *tortellini pasta* acuan dan *tortellini millet pasta* modifikasi pada karakteristik warna tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena produk acuan dan modifikasi memiliki warna yang sama. Pada karakteristik tesktur kedua produk tidak terdapat perbedaan, karena aroma tepung millet dan tepung jagung tidak terlalu berbeda sehingga kedua produk tersebut memiliki aroma yang sangat khas.

Pada karakteristik rasa dan tekstur tidak terdapat perbedaan yang signifikan, karena tepung millet dan tepung beras memiliki tekstur yang berbeda, sedangkan rasa pada tepung millet dan tepung beras tidak terdapat pebedaan hanya terdapat rasa tepung millet yang khas. Secara keseluruhan kedua produk tersebut tidak memiliki perbedaan yang signifikan, jadi antara produk acuan dan produk modifikasi keduanya disukai oleh panelis dan dapat diterima oleh masyarakat.

Dari data hasil perhitungan tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji penerimaan panelis untuk prosentase *Tortellini Millet Pasta* dari rata-rata karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa termasuk dalam kategori “disukai”.

Grafik hasil uji panelis produk *Tortellini Millet Pasta* dapat dilihat pada Gambar 18.



Gambar 5. Grafil Hasil Uji Panelis

3) Menentukan Informasi Nilai Gizi

Tahap selanjutnya adalah menentukan informasi nilai gizi. Setelah dilakukan uji proksimat terhadap produk *Tortellini Millet Pasta*, maka didapat data seperti pada Tabel Hasil uji proksimat kemudian dihitung kembali sehingga diperoleh data informasi nilai gizi seperti Tabel 21.

Tabel 14. Hasil Uji Proksimat

Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2	Rerata
Air	65,8898%	65,8168%	65,85%
Abu	1,3602%	1,3485%	1,35%
Protein	8,4487%	8,4006%	8,4246%
Lemak	2,8076%	2,9256%	2,8666%
Serat kasar	10,4999%	10,5351%	10,5175%
Karbohidrat	4,0575%	3,8870%	39,7225%
Energy	77,1065 kal/100 g	77,3129 kal/100 g	77,2097 kal/100 g

Adapun label informasi nilai gizi dari produk Tortellini Millet Pasta, bisa dilihat pada Tabel 22.

Tabel 15. Informasi Nilai Gizi

INFORMASI NILAI GIZI			
Takaran saji 1 porsi (225 gram)			
Jumlah sajian per kemasan 225 gram			
JUMLAH PER SAJIAN			
Energi total 137 kal		Energi dari Lemak 25 kal	
		% AKG	
Protein Total	19 gr	32%	
Lemak Total	6 gr	10%	
Karbohidrat Total	9 gr	3%	
% AKG berdasarkan kebutuhan 2.150 Kal			

4) **Kemasan**

Kemasan merupakan bahan pembungkus makanan berbentuk rice bowl. Fungsi kemasan antara lain pelindung makanan, pemberi informasi produk, dan lain-lain, dapat dilihat pada Gambar 19.



Gambar 6. Kemasan Tortellini Millet Pasta
(Sumber: Dok. Pribadi, 2019)

Pada tahap *develop* juga dilakukan perhitungan harga jual terhadap produk yang diuji. Hal ini dilakukan untuk menentukan harga jual produk jika akan dipasarkan kepada khalayak umum. Perhitungan harga jual ini dijadikan sebagai perhitungan peluang usaha jika kemudian produk diinginkan untuk dipasarkan. Melalui perhitungan harga jual ini juga dapat memperkirakan besar laba jika produk dipasarkan.

Perhitungan harga jual untuk produk *Tortellini Millet Pasta* diperuntukan untuk 2 porsi. Hal ini dikarenakan 1 adonan diperkirakan menghasilkan 2 porsi tortellini, sehingga bahan tambahan yang digunakan mengikuti jumlah pasta yang dihasilkan. Pada perhitungan harga jual juga ditambahkan alokasi untuk kemasan. Hal ini dilakukan karena produk makanan sangat rentan dengan kontaminasi baik dari sentuhan ataupun udara. Selain alokasi untuk kemasan, ada juga alokasi perhitungan untuk biaya tetap meliputi bahan bakar pembuatan produk, perawatan alat, listrik dan juga air. Pada perhitungan harga jual ini diambil keuntungan 60% pada setiap pembuatan resep.

Pengambilan keuntungan dapat diubah sesuai dengan keinginan. Pada kesempatan perhitungan harga jual kali ini, peneliti menggunakan pengambilan

keuntungan 20% guna mempercepat pengembalian titik aman modal atau yang biasa disebut Break Event Point (BEP).

Tabel 16. Rancangan Harga Tortellini Millet Pasta

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga
1	Tepung beras	30 gr	Rp 6.000/1 kg	Rp 500
2	Tepung millet	70 gr	Rp 30.000/1 kg	Rp 500
3	Tepung jagung	100 gr	Rp 25.000/1 kg	Rp 250
4	Potato starch	45 gr	Rp 7.000	Rp 155
5	Xanthan gum	2 sdt	Rp 18.000	Rp 300
6	Telur	4 butir	Rp20.000/1 kg	Rp 5000
7	Olive oil	1 ½ sdm	Rp 34.000/btl	Rp 500
8	Wotel	1 buah	Rp 10.000/kg	Rp 1000
9	Daging ayam	150 gr	Rp 30.000/kg	Rp 10000
10	Garam	½ sdt	Rp 5.000	Rp 300
11	Lada	¼ sdt	Rp 1.000	Rp 300
12	Tomat	1 buah	Rp 5.000	Rp 500
13	Tomato paste	2 sdm	Rp 18.000/can	Rp 1000
14	Cream cooking	2 sdm	Rp 25.000	Rp 1500
15	Susu cair	250 ml	Rp 4.000	Rp 4000
16	Oregano	½ sdm	Rp 8.000	Rp 300
17	Bayleave	1 lembar	Rp 8.000	Rp 300
18	Bawang Bombay	½ buah	Rp 3.000	Rp 1500
19	Bawang putih	4 siung	Rp 20.000/kg	Rp 1000
20	Tomat cherry	3 buah	Rp 10.000/pax	Rp 300
21	Kemasan	5 buah	Rp 35.000/50 pcs	Rp 3500
22	Sendok	5 buah	Rp 20.000/50 pcs	Rp 2000
23	Label	5 buah	Rp 12.000/96 pcs	Rp 600
Biaya Overhead				
	Listrik+Air+Gas			Rp 5.000
Jumlah		Biaya		Produksi
Rp 40.305				

Jika biaya tenaga kerja 10% dan laba yang diinginkan 20% maka harga jualnya adalah:

Harga jual = Biaya produksi + (%tenaga x biaya produksi) + (% laba x biaya produksi)

$$\begin{aligned}\text{Harga jual} &= \text{Rp } 40.305 + (10\% \times \text{Rp } 40.305) + (20\% \times \text{Rp } 40.305) \\ &= \text{Rp } 40.305 + \text{Rp } 4.305 + \text{Rp } 8.061 \\ &= \text{Rp } 52.671\end{aligned}$$

1 resep *Tortellini Millet Pasta* menghasilkan 2 porsi.

Harga per kemasan (harga satuan) = Harga jual : 2

$$= \text{Rp } 52.671 : 2$$

$$= \text{Rp } 26.335 \text{ dibulatkan Rp } 26.500$$

Berdasarkan perhitungan tersebut, harga jual produk yaitu sebesar Rp 26.500,00 per 1 porsi dengan berat 225 gr, dengan keuntungan setiap produk diperhitungkan mencapai 20%. Bila dibandingkan dengan harga pasta di pasaran yang mempunyai bentuk lebih sederhana yang berkisar Rp 20.000,-, maka harga *Tortellini Millet Pasta* sedikit lebih mahal. Hal ini karena *Tortellini Millet Pasta* merupakan produk *hand made* tanpa menggunakan mesin pencetak dalam proses pembuatannya. Selain itu kandungan gizinya tinggi dan mempunyai sifat sensoris yang lebih menarik. *Tortellini Millet Pasta* disajikan dalam bentuk kemasan. Kemasan berupa *rice bowl* dengan dilengkapi sendok untuk alat makan dan saus

terpisah. Saus disajikan dalam plastic kemas kecil dengan ujung klip merah (plastic opp). Penyajian saus yang terpisah untuk memperpanjang masa simpan produk. Pengemasan diberikan label sebagai sarana untuk promosi dan mempermudah para konsumen untuk mengenali produk.

d. Tahap *Dissemination*

Tahap *disseminate* merupakan tahap akhir dari penelitian ini, yaitu mengujikan produk *Tortellini Millet Pasta* ketika pameran proyek akhir berlangsung yang ditujukan pada pengunjung untuk memperoleh respon terhadap produk *Tortellini Millet Pasta*.

Uji panelis tidak terlatih untuk mengetahui daya terima dilakukan melalui Pameran Proyek Akhir yang dilaksanakan pada hari Kamis, 25 April 2019 di Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta. Metode yang digunakan hamper samasengan tahap pengujian kepada panelis semi terlatih, perbedaanya jika pada saat pameran pengunjung mendapat produk pengembanganya saja, kemudian diberi 1 lembar borang untuk 1 pengunjung kemudian diisi sesuai dengan yang dirasakan dan dilihat dari produk tersebut. Berdasarkan hasil penilaian yang telah dilakukan oleh 80 masyarakat umum kemudian data yang diperoleh disajikan dalam table tingkat kesukaan produk *Tortellini Millet Pasta* yang dapat dilihat pada Tabel 24.

Tabel 17. Hasil Presentase Penerimaan Produk oleh Panelis (Pameran)

Karakteristik	Nilai				Total (Nilai × Jumlah Panelis)	Rata- rata	Keterangan
	1	2	3	4			
Warna	-	2	32	46	284	3.55	Disukai
Aroma	-	3	39	37	274	3.38	Disukai
Rasa	-	3	31	45	282	3.48	Disukai
Tekstur	-	3	32	44	280	3.5	Disukai
Keseluruhan	-	2	30	49	288	3.6	Disukai

Keterangan :

1 Sangat Tidak Disukai

2 Tidak Disukai

3 Disukai

4 Sangat Disukai

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, semua karakteristik yang diujikan masuk dalam kategori “Disukai”. Hal ini menunjukkan tingkat penerimaan produk Tortellini Millet Pasta diterima baik oleh masyarakat luas.