



**PEMBUATAN REGHUCA (RED VELVET SORGHUM CAKE) DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG SORGHUM**

PROYEK AKHIR

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk Memenuhi
Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh:
Listya Dwi Saraswati
16512134035

**PROGAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2019

PEMBUATAN REGHUCA (RED VELVET SORGHUM CAKE) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SORGHUM

Oleh:

Listya Dwi Saraswati
NIM 16512134035

ABSTRAK

Tujuan dari penyusunan proyek akhir ini adalah: (1) menemukan resep produk Reghuca (*Red Velvet Sorghum Cake*) dengan substitusi tepung sorghum, (2) mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk Reghuca (*Red Velvet Sorghum Cake*) dengan substitusi tepung sorghum, (3) mengetahui informasi gizi yang ada pada Reghuca (*Red Velvet Sorghum Cake*).

Penelitian pengembangan produk ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian pengembangan (*Research and Development*). Pengembangan produk pada penelitian menggunakan model penelitian 4D yaitu (*Define, Design, Development dan Dissemination*). *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Development* adalah tahap validasi produk, *Dissemination* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada saat pameran. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari-Mei 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan pengembangan, sedangkan alat penguji borang percobaan berupa borang validasi I dan borang validasi II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran dengan teknik analisis data.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah (1) produk Reghuca (*Red Velvet Sorghum Cake*) dengan bahan baku 75% tepung sorghum dengan menggunakan teknik olah *baking* (2) tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk Reghuca dengan rata-rata keseluruhan disukai. Dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima masyarakat (3) uji laboratorium terhadap 250gram produk menghasilkan : Glukosa 1.80% , Amylum 12.90%, kadar air 21.39%, kadar abu 1.04% dan kadar lemak 21.36%

Kata kunci: Tepung Sorghum, *Red velvet cake*, Reghuca (*Red Velvet Sorghum Cake*)

THE MAKING OF REGHUCA(RED VELVET SORGHUM CAKE) WITH SORGHUM FLOUR

By:

Listya Dwi Saraswati
NIM 16512134035

ABSTRACT

The purposes of creating this final project are: (1) To find the recipe and the process' technique of Reghuca (Red Velvet Sorghum Cake) product with the substitution of sorghum flour, (2) to know the level of people's interest of the of Reghuca (Red Velvet Sorghum Cake) product with the substitution of sorghum flour, (3) to know nutritions information of Reghuca (Red Velvet Sorghum Cake)

The Development method research of this product is done with using the Research and Development. The development of product in this research used the 4D (Define, Design, Development dan Dissemination) model research. Define is a step to deciding the recipe reference, Design is to developing the product, Development is to validating the product, and Dissemination is to implementing the product which is already pass the validation and had being exhibited in the exhibition. The place of the research was done in the Culinary Laboratory, Department of Culinary and Fashion Technique Education, the faculty of Technique of Yogyakarta State University. The time of the research was in the month of January until May 2019. The object of the study is the sample of each reference product and development. The equipment to test the portfolio are validation of portfolio I and the validation of portfolio II, the portfolio test of panelist sensor's, and the portfolio to test the measurement of people interest in the exhibition with the data analysis.

The results of the study are (1) Reghuca(Red Velvet Sorghum Cake) with the ingredient of 75% sorghum flour with the use of process technique. (2) The level of people interest of Reghuca in the average of "liked". From the data, it shows that the product could be accepted by people (3) Laboratorium test on 250 gram product is ; Glukosa 1.80% , Amylum 12.90%, water resistant 21.39%, ash resistant 1.04% and fat resistant 21.36%

Keyword: Sorghum flour, Red Velvet Cake, Reghuca(Red Velvet Sorghum Cake)

LEMBAR PERSETUJUAN

Proyek Akhir dengan Judul

PEMBUATAN REGHUCA (RED VELVET SORGHUM CAKE) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SORGHUM

Disusun Oleh:

Listya Dwi Saraswati
NIM. 16512134035

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Tugas Akhir bagi yang bersangkutan.

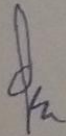
Yogyakarta, 17 Mei 2019

Mengetahui,

Ketua Program Studi Teknik Boga

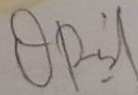
Disetujui,

Dosen Pembimbing



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002



Wika Rinawati S.Pd., M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

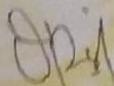
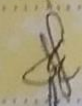
Proyek Akhir

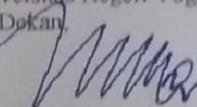
**PEMBUATAN REGHUCA (RED VELVET SORGHUM CAKE) DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG SORGHUM**

Disusun Oleh :
Listya Dwi Saraswati
NIM. 16512134035

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi Teknik Boga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada Tanggal 17 Mei 2019

TIM DEWAN PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Wika Rinawati S.Pd. ,M.Pd. Ketua Penguji/Pembimbing		27/6 19
Dewi Eka Murniati, M.M. Sekretaris Penguji		1/7 19
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Penguji		10/7 19

Yogyakarta, Juli 2019
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan

Dr. Ir. Widarto, M.Pd
NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Listya Dwi Saraswati
NIM : 16512134035
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Program Studi : Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Judul Proyek Akhir : Pembuatan Reghuca (Red Velvet Sorghum Cake)
dengan Substitusi Tepung Sorghum

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak ada pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 17 Mei 2019

Yang menyatakan,



Listya Dwi Saraswati

NIM.16512134035

MOTTO

Sesungguhnya Allah itu Maha lembut dan mencintai kelembutan di dalam semua urusan (HR. Muslim)



Sesungguhnya Allah tidak pernah mengingkari janji



Hidup semata-mata mencari Ridho Allah SWT



Ridho Allah bergantung pada Ridho ibu



Teruslah berlari untuk meraih kesuksesan



Bermimpilah setinggi dan semampumu karena mimpi bagian dari segala perwujudan



Berdoa, berusaha, bersabar dalam melakukan sesuatu karena Allah SWT akan memberi jalan yang terbaik

PERSEMBAHAN

Bismillahirrohmanirrohim

Dengan menyebut nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang Sembah sujud syukur kepada Allah SWT. Taburan cinta dan kasih sayang-Mu telah memberiku kekuatan dan membekaliku dengan ilmu. Atas karunia serta kemudahan yang Engkau berikan akhirnya tugas akhir yang sederhana ini dapat terselesaikan.

Tugas akhir ini kupersembahkan untuk ibu saya tercinta, Ibu Sari Sarjiyati sebagai tanda bakti, hormat dan rasa terima kasih yang tiada terhingga yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tiada mungkin dapat kubalas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata cinta dan persembahan.

Untuk Universitas Negeri Yogyakarta yang merupakan almamater saya, saya sangat bangga bisa menjadi bagian dari mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta.

Untuk kakakku, Arif Subekti terima kasih atas do'a dan semangat selama ini. Tiada yang paling mengharukan saat berjumpa denganmu, walaupun tiada hari tanpa rindu karena jarang berjumpa tapi hal itu selalu menjadi warna yang tak akan bisa tergantikan.

Untuk orang terkasih dan sahabat-sahabatku, terima kasih atas kasih sayang, perhatian, bantuan, do'a, hiburan, nasihat dan kesabaran yang telah memberikanku semangat dan inspirasi dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Untuk Ibu Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing tugas akhir saya, terima kasih banyak sudah membantu, menasihati, dan mengajari saya selama ini.

Untuk seluruh dosen pengajar dan semua staf akademik di Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta terima kasih banyak atas semua ilmu, didikan, pengalaman yang sangat berarti dan bantuan kepada saya.

Untuk teman seangkatan terima kasih banyak atas bantuan dan kerja sama selama ini. Serta semua pihak yang sudah membantu selama penyelesaian Tugas Akhir ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Proyek Akhir dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Ahli Madya dengan judul **“PEMBUATAN REGHUCA (RED VELVET SORGHUM CAKE) DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SORHUM”** dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Proyek Akhir ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Proyek Akhir dan Dosen Pembimbing Akademik serta selaku Ketua Penguji yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
2. Dr.Endang Mulyatiningsih selaku validator instrumen penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dewi Eka Murniati, M.M selaku Sekretaris Penguji yang sudah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Ketua Program Studi Teknik boga serta Penguji yang sudah memberikan fasilitas dan memberikan koreksi perbaikan terhadap Tugas Akhir Proyek Akhir ini
5. Dr. Mutiara Nugraheni selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Proyek Akhir ini.

6. Dr.Ir. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Proyek Akhir ini.
7. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Proyek Akhir ini.

Akhimya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Proyek Akhir ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 17 Mei 2018

Penulis,



Listya Dwi Saraswati

NIM 16512134035

x



Scanned with
CamScanner

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan	4
G. Manfaat Pengembangan	5

BAB II KAJIAN TEORI

A. Kajian Produk	6
B. Kajian Bahan	8
C. Kajian Teknik Pengolahan	14
D. Kajian Teknik Penyajian	17
E. Uji Informasi Nilai Gizi	17
F. Uji Kesukaan	18
G. Kerangka Berpikir	19

BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Bahan dan Alat Penelitian	23
D. Prosedur Pengembangan.....	26
E. Sumber Data/ Subjek Pengujian Produk	32
F. Metode Analisia Data	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Diskripsi Produk Hasil Pengembangan	33
B. Hasil dan Pengembangan	34
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. SIMPULAN	54
B. SARAN	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	57

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Bji Sorghum dan Tepung Sorghum	8
Gambar 2. Produk Reghuca	33
Gambar 3. Produk Reghuca(<i>Red Velvet Sorghum Cake</i>) pada Validasi 1	41
Gambar 4. Produk Reghuca(<i>Red Velvet Sorghum Cake</i>) dalam Kemasan	41
Gambar 5. Produk Reghuca(<i>Red Velvet Sorghum Cake</i>) pada Validasi 2	43
Gambar 6. Tampak Depan dan Belakang Kemasan Reghucha(<i>Red Velvet Sorghum Cake</i>)	45
Gambar 7. Desain Kemasan Reghuca(<i>Red Velvet Sorghum Cake</i>)	45
Gambar 8. Dokumentasi Pengunjung ke Stand Pameran	52
Gambar 9. Dokumentasi Stand Pameran	53
Gambar 10. Produk Produk Reghuca pada saat Penjurian.....	70
Gambar 11. Produk Dokumentasi pada saat Uji Sensoris 30 Panelis.....	70
Gambar 12. Produk Reghuca pada saat Pemotretan.....	71
Gambar 13. Dokumentasi saat Pameran	71

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Klarifikasi Cake	7
Tabel 2. Komposisi Kimia Tepung Serealiala	9
Tabel 3. Bahan Pembuatan Produk	24
Tabel 4. Alat Pembuatan Produk	25
Tabel 5. Resep Acuan Pembuatan Red Velvet Cake	27
Tabel 6. Resep Substitusi Tepung Sorghum terhadap Red Velvet Cake	28
Tabel 7. Sumber Perolehan Data	32
Tabel 8. Resep Acuan <i>Red Velvet Cake</i>	35
Tabel 9. Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Acuan Red Velvet Cake	36
Tabel 10. Resep Produk Red Velvet Cake	38
Tabel 11. Hasil Pengujian Rancangan Resep Red Velvet Cake	39
Tabel 12. Hasil Validasi I Dosen 1	40
Tabel 13. Hasil Validasi I Dosen 2	41
Tabel 14. Hasil Validasi II Dosen 1	42
Tabel 15. Hasil Validasi II Dosen 2	43
Tabel 16. Resep Hasil Validasi	44
Tabel 17. Perhitungan Harga Reghuca	46
Tabel 18. Hasil Uji Panelis terhadap Reghuca oleh 30 panelis semi terlatih	48
Tabel 19. Hasil Uji Proksimat	49
Tabel 20. Data Deskripsi Tingkat Kesukaan	51