

BAB II

KAJIAN TEORI

A. KAJIAN PRODUK

Produk merupakan hasil suatu proses produksi dari bahan mentah menjadi bahan jadi. Produk yang dikembangkan adalah produk *main course*. *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 *sea food*. Merupakan hidangan yang disajikan setelah hidangan *appetizer*. Berat dari *main course* sendiri antara 200 gr – 250 gr. *Main course* biasanya dihidangkan dengan hidangan pendamping sayuran dan sumber karbohidrat, selain itu juga disajikan dengan saus yang cocok untuk hidangan tersebut.

Pengembangan produk dengan pemanfaatan bahan lokal kacang tunggak yang akan diolah menjadi suatu produk dengan acuan sebagai berikut :

1) *Galantine*



Gambar 1. *Galantine*

Galantine merupakan masakan yang berbasis daging-dagingan, seperti sapi, ayam, atau bebek. *Galantine* umumnya disajikan dingin dengan siraman

saus. Bistik *galantine* ini berupa daging sapi cincang yang diadoni dengan tepung roti, telur, bumbu, kemudian dikukus dan digoreng dalam wajan datar dengan sedikit margarin. Penyajian *galantine* kemudian memang menyerupai bistik klasik pada umumnya. Dalam piring datar potongan *galantine* dikelilingi oleh irisan telur rebus, wortel, kacang polong, kentang, tomat, dan daun selada. Siraman saus yang manis gurih dan kental menyatukan berbagai unsur tadi, ditambah sedikit saus *mustard* manis di atas daun selada. Jika sudah merasa siraman saus cukup manis, saus *mustard* manis tersebut dapat diabaikan. *Galantine* merupakan makanan yang mempunyai penampilan yang menarik dan terkesan mewah serta harganya mahal karena menggunakan campuran daging sapi dan daging ayam sebagai bahan utama pembuatannya.

B. KAJIAN BAHAN

1) Bahan Utama

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *vignalayer galantine* yaitu:

a. Kacang Tunggak (Kacang Tolo)

Biji kacang tunggak mempunyai warna kulit biji bervariasi tergantung dari varietasnya, antara lain berwarna putih, coklat muda dan coklat tua kemerahan. Kandungan protein kacang tunggak berkisar antara 18,3-25,53%. Kacang tunggak berfungsi sebagai protein nabati untuk hidangan *vignalayer galantine* sebagai bahan utama.

2) Bahan Tambahan

Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan *vignalayer galantine* yaitu:

a. Telur

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani. Sifat fungsional telur berperan terhadap mutu dan gizi yang berperan pada produk yang dihasilkan. Telur yang biasa digunakan adalah telur ayam (Anni, dkk, 2008 : 65). Telur berfungsi sebagai mengikat adonan *vignalayer galantine*.

b. Bawang Bombay

Bawang bombay digunakan sebagai bumbu yang biasa digunakan di masakan *Western*. Dalam penelitian ini bawang bombay untuk berfungsi untuk memberikan citarasa dan aroma pada *vignalayer galantine*. Bawang bombay di *chopped* kemudian di *sautel* lalu ditambahkan dalam adonan kacang tunggak.

c. *Butter*

Butter berasal dari lemak hewani yaitu susu sapi. Memiliki kadar lemak hingga 99%, biasanya sudah lembek karena pengaruh dari suhu sekitarnya. Karena itu, *butter* perlu penanganan khusus dalam hal penyimpanan. Penyimpanan yang memenuhi syarat untuk menyimpan *butter* adalah disimpan pada suhu 4°C, dan ditutup dengan plastik untuk menghindari kontaminasi bau lain terhadap *butter*. Fungsinya dalam pembuatan *vignalayer galantine* ini sama dengan margarine tetapi memberi rasa dan aroma yang lebih baik dari margarine.

3) Bahan Breading

Bahan breading yang digunakan untuk membalut dalam pembuatan *vignalayer galantine* yaitu:

a. Tepung Terigu Protein Sedang

Merupakan tepung medium yang dihasilkan dari penggilingan campuran gandum soft dan hard. Mempunyai sifat gluten yang sedang dan

mengandung 10-11% protein. Tepung dalam pengembangan produk ini berfungsi untuk melapisi adonan *vignalayer galantine* sebelum dipanir.

b. Telur

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani. Sifat fungsional telur berperan terhadap mutu dan gizi yang berperan pada produk yang dihasilkan. Telur yang biasa digunakan adalah telur ayam (Anni, dkk, 2008 : 65). Telur berfungsi sebagai perekat tepung panir pada adonan *vignalayer galantine*.

c. Tepung Panir

Tepung panir adalah sejenis tepung yang dibuat dari roti kering yang ditumbuk halus. Dalam pengembangan produk ini tepung panir yang digunakan berwarna orange untuk pembuatan *vignalayer galantine* berfungsi untuk memberikan makanan memiliki lapisan luar yang renyah.

4) Bahan Pendamping

Bahan pendamping terdiri dari 2 komponen yaitu karbohidrat dan sayuran yang terdiri dari:

a) Singkong

Singkong merupakan tumbuhan jenis umbi akar atau akar pohon yang panjang fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, daging umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Dalam pengembangan produk ini singkong berfungsi sebagai makanan pokok atau sumber karbohidrat dalam *vignalayer galantine*. Singkong dipotong *jardinière* kemudian di rebus sebentar dengan sedikit air yang sudah diberi garam dan bawang putih yang sudah dihaluskan kemudian digoreng (*deep frying*) sampai berwarna kuning kecoklatan.

b) Acar segar

Bahan untuk membuat acar segar yaitu terdiri dari:

a) Wortel

Wortel adalah tumbuhan *biennial* (siklus hidup 12-24 bulan) yang menyimpan karbohidrat dalam jumlah besar untuk tumbuhan tersebut berbunga pada tahun kedua. Bagian yang dapat dimakan dari wortel adalah bagian umbi atau akarnya yang berwarna orange. Dalam penelitian ini wortel digunakan untuk *side dish* atau makanan pendamping *vignalayer galantine*. Cara pengolahan wortel yaitu dipotong kotak 0,5cmx0,5cm kemudian dicampur dengan semua bahan acar.

b) Mentimun

Mentimun adalah Buah mentimun memiliki bentuk buah memanjang dengan warna hijau dengan garis putih kekuning-kuningan ketika masih muda dan akan berwarna lebih hijau hingga putih ketika semakin tua umur buahnya. Dalam pembuatan acar timun ini berfungsi sebagai bahan penyegar.

c) Nanas

Nanas adalah buah yang memiliki bentuk bulat panjang, berwarna kuning muda, lunak, mersik dan mempunyai rasa yang manis. Nanas yang digunakan dalam pembuatan acar ini adalah nanas pemaalang. Fungsi dari nanas ini yaitu memberikan aroma wangi khas nanas, rasa segar dan manis.

d) Bawang merah

Bawang merah adalah salah satu varietas tumbuhan berumbi yang dapat hidup di dataran tinggi. Bawang merah disebut seperti itu karena memiliki warna ungu kemerahan pada kulitnya dan dagingnya. Bawang merah menjadi kunci utama dalam berbagai masakan nusantara. Hampir seluruh daerah di Indonesia

menggunakan bawang merah dalam olahan kulinernya. Fungsi bawang merah dalam pembuatan acar yaitu untuk memberikan rasa pada acar.

e) Cabai rawit hijau

f) Cuka

Cuka adalah salah satu bumbu penyedap yang memiliki rasa asam dan berbentuk cairan. Cuka memiliki warna yang transparan. Cuka memiliki jenis yaitu, cuka makan dan cuka apel. Cuka apel memiliki warna coklat transparan karena berasal dari proses fermentasi buah apel. Cuka yang digunakan untuk membuat acar yaitu cuka transparan atau disebut juga cuka meja. Fungsi cuka dalam pembuatan acar yaitu sebagai penambah rasa asam.

g) Gula pasir

Gula pasir merupakan bahan baku masakan yang terbuat dari sari tebu dan dikristalkan membentuk serbuk-serbuk seperti pasir. Berbeda dengan gula halus, gula pasir mempunyai butiran-butiran yang lebih kasar. Gula pasir memiliki rasa yang manis dan mudah larut dalam air terutama air panas. Gula pasir umumnya berwarna putih kekuningan atau sedikit coklat. Gula pasir didapatkan dari ekstraksi sari tebu yang dikristalkan. Fungsi gula pasir dalam pembuatan acar ini sebagai penambah rasa manis.

h) Garam

Garam disebut juga dengan nama sodium Chlorida, garam terdiri dari 40% sodium dan 60% clorida. Garam adalah bahan utama untuk mengatur rasa. Garam digunakan untuk membangkitkan rasa lezat pada bahan- bahan lain yang digunakan untuk

membuat prodk makanan (Anni, dkk, 2008 : 42). Pada pembuatanacargaram berfungsi sebagai perasa acar.

5) Bahan Isi

Bahanisivignalayer galantineada 2

yaituayambumbu gulaidantelurdadar.Berikutbahandanbumbuuntukmembuatayambumbu gulaidantelurdadaryaitu:

a. Bahan utama isi

1) Daging Ayam

Daging ayam merupakan salah satu komoditi yang diperlukan untuk memenuhi keebutuhan tubuh akan zat-zat gizi protein dimana protein daging mengandung susunan asam amino yang lengkap (Ichda Chayati, 2004 13). Dalam pengembangan produk ini daging ayam digunakan untuk isivignalayer galantine.Cara pengolahannyayaituayamcincangtersebutdisautebersamadenganbumbu gulais ampaibumbu gulaiitumeresapkedalamdagingayam.

2) Telur

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani. Sifat fungsional telur berperan terhadap mutu dan gizi yang berperan pada produk yang dihasilkan. Telur yang biasa digunakan adalah telur ayam (Anni, dkk, 2008 : 65). Telur berfungsi sebagai bahan utama untuk pembuatan telur dadar untuk isi adonan vignalayer galantine.

b. Bumbu

1) Garam

Garam disebut juga dengan nama sodium Chlorida, garam terdiri dari 40% sodium dan 60% clorida. Garam adalah bahan utama untuk mengatur rasa. Garam digunakan untuk membangkitkan rasa lezat pada bahan- bahan

lain yang digunakan untuk membuat produk makanan (Anni, dkk, 2008 : 42). Pada produk *vignalayer galantine* garam berfungsi sebagai penambah rasa dan aroma yang lezat.

2) Merica

Buah merica (*pepper*) berbentuk kecil-kecil dan rasanya pedas. Ada dua macam merica, yaitu merica hitam (*black pepper*) yang kulit bagian luar tidak dibuang, sedangkan jenis kedua adalah merica putih (*white pepper*) yang lapisan kulit luarnya dibuang dan kemudian dikeringkan. (Anni, dkk., 2008: 82). Dalam pengembangan produk ini, merica untuk bumbu *vignalayer galantine* berfungsi untuk rasa pedas dan aroma tajam.

3) Bawang Putih

Bawang putih digunakan sebagai bumbu yang digunakan di setiap masakan. Bawang putih mempunyai khasiat sebagai antibiotik alami di dalam tubuh manusia. (Prihastuti, dkk., 2008:75). Dalam pengembangan produk ini bawang putih untuk bumbu *vignalayer galantine* berfungsi untuk memberikan citarasa dan aroma pada masakan.

4) Bawang Merah

Bawang merah adalah salah satu varietas tumbuhan berumbi yang dapat hidup di dataran tinggi. Bawang merah disebut seperti itu karena memiliki warna ungu kemerahan pada kulitnya dan dagingnya. Bawang merah menjadi kunci utama dalam berbagai masakan nusantara. Hampir seluruh daerah di Indonesia menggunakan bawang merah dalam olahan kulinernya. Fungsi Bawang merah dalam pembuatan *vignalayer galantine* yaitu untuk menonjolkan rasa masakan dan memberikan rasa gurih pada saus gulai.

5) Cabai Merah

Cabai merah adalah buah tumbuhan anggota genus capsicum. Cabe merah yang digunakan yaitu cabai merah keriting. Sebagai bumbu cabai merah yang pedas dalam pembuatan bumbu gula berfungsi untuk penguat rasa masakan.

6) Kemiri

Kemiri adalah tumbuhan yang bijinya berbentuk bulat berwarna kuning muda dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Fungsi kemiri dalam pembuatan bumbu gula yaitu untuk memberikan rasa gurih pada masakan.

7) Gula Merah

Gula merah adalah hasil olahan nira atau gula kelapa yang dibuat dalam bentuk padatan yang dicetak dengan tempurung kelapa atau bambu sehingga bentuknya silindris. Dalam pembuatan bumbu gula ini gula merah digunakan untuk menyeimbangkan dan memantapkan rasa saus gulai.

8) Santan kelapa

Santan adalah cairan berwarna putih susu yang diperoleh dengan cara pengepresan hasil parutan daging kelapa dengan atau tanpa penambahan air. Santan yang digunakan dalam pembuatan bumbu gula ini yaitu santan kental yang berfungsi sebagai cairan dan untuk memberi rasa gurih pada saus gulai.

9) Rempah-rempah

Rempah-rempah adalah bumbu yang berasal dari tumbuhan seperti jahe, sereh, lengkuas, kunyit dan sebagainya yang dimanfaatkan baik bentuk tumbuhan segar maupun kering yang nantinya dicampur pada masakan sebagai penyedap untuk aroma serta membangkitkan selera makan (Soediarso,dkk : 1978). Rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan bumbu gula ini yaitu jahe, lengkuas, kunyit, serai, kayu manis,

cengkeh, kapulaga, jintan, pala, daun salam, dan daun jeruk untuk pembuatan bumbu gulai.

6. Bahan *Dressing*

Untuk pembuatan saus asam manis yaitu dengan bahan-bahan sebagai berikut:

a. Tomat

Tomat termasuk sayuran buah yang rasanya enak, segar dan sedikit asam. Tomat yang digunakan dalam pembuatan saus asam manis yaitu tomat merah.

Proses

pengolahannya yaitu tomat dikupas dan dibersihkan, kemudian dihilangkan bijinya setelah itu baru dicincang atau disebut juga *tomato concase*.

b. Stock

Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran, dan bumbu-bumbu (*mirepoix*) dengan panas sedang (*simmering*) sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larut dalam cairan tersebut. *Stock* ada 2 macam yaitu *white stock* dan *brown stock*. *Stock* yang digunakan untuk membuat saus asam manis yaitu *white stock*. Fungsi *stock* disini sebagai cairan dalam pembuatan *sauce*.

c. Roux

Roux adalah bahan pengental *sauce* yang terbuat dari *butter*, *margarine*, atau jenis lemak dan tepung. *Roux* ada 3 macam yaitu *white roux*, *blond roux*, dan *brown roux*. *Roux* yang digunakan untuk membuat saus asam manis yaitu *white roux*. Fungsi *roux* yaitu sebagai pengental dalam pembuatan *sauce*.

d. Bawang Bombay

Bawang bombay digunakan sebagai bumbu yang biasa digunakan di masakan *Western*. Dalam penelitian ini bawang bombay untuk berfungsi untuk memberikan citarasa dan aroma pada *vigna layer galantine*. Bawang bombay di *chopped* kemudian di *sauté* dengan *butter* lalu ditambahkan tepung terigu kemudian diaduk sampai teksturnya.

e. *Tomato ketchup*

Saus tomat adalah saus yang dibuat dari buah tomat yang sudah masak ditambahkan gula, garam, cuka, dan rempah-rempah seperti cengkeh dan kayumanis. Bawang bombay, seledrid, dan sayuran jagas sering ditambahkan dalam saus tomat. Fungsi *tomato ketchup* yaitu untuk memberikan warna merah pada saus dan memberikan rasa serta bau khas tomat.

f. Nanas

Nanas adalah buah yang memiliki bentuk bulat panjang, berwarna kuning muda, lunak, mersik dan mempunyai rasa yang manis. Nanas yang digunakan dalam pembuatan saus asam manis ini adalah nanas pematang. Fungsi dari nanas ini yaitu memberikan aroma wangi khas nanas, rasa segar dan manis.

g. Merica

Buah merica (*pepper*) berbentuk kecil-kecil dan rasanya pedas. Ada dua macam merica, yaitu merica hitam (*black pepper*) yang kulit bagian luar tidak dibuang, sedangkan jenis kedua adalah merica putih (*white pepper*) yang lapisan kulit luarnya dibuang dan kemudian dikeringkan. (Anni, dkk., 2008: 82). Dalam penelitian ini, merica untuk bumbu *saus* berfungsi untuk rasa pedas dan aroma tajam.

h. Garam

Garam disebut juga dengan nama sodium Chlorida, garam terdiri dari 40% sodium dan 60% clorida. Garam adalah bahan utama untuk mengatur rasa. Garam digunakan untuk membangkitkan rasa lezat pada bahan- bahan lain yang digunakan untuk membuat prodk makanan (Anni, dkk, 2008 : 42). Pada pembuatansausgaram berfungsi sebagai penambah rasa dan aroma yang lezat.

7. Bahanlain-lain

a. Minyak Goreng

Minyak goreng adalah *shortening* yang berbentuk cair. Minyak goreng terdiri dari 100% minyak dan mempunyai titik leleh yang rendah. Pada suhu kamar minyak berbentuk cair dan pada suhu dingin akan membeku. Dikarenakan bentuknya cair maka tidak mempunyai kemampuan atau daya pengkriman. (Anni, dkk., 2008: 54). Pada umumnya minyak digunakan untuk menggoreng. Dalam penelitian ini minyak goreng berfungsi untuk menumis bumbu gulai dan menggoreng *vigna layer galantine* agar menjadi matang, memberikan rasa gurih dan berwarna kuning keemasan.

C. Kajian Teknik Pengolahan

Teknik olah adalah suatu teknik yang digunakan dalam proses pembuatan makanan dari awal bahan mentah hingga menjadi makanan siap dikonsumsi. Berikut adalah teknik olah yang digunakan dalam pengolahan makanan dalam pengembangan produk ini:

1. *Boiling*

Boiling adalah proses memasak dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak. Air mendidih pada temperature 212°F atau 100°C, cairan yang digunakan untuk proses boiling adalah kaldu, santan atau susu yang direbus, (Prihastuti, dkk., 2008: 115). *Boiling* pada pengembangan produk ini digunakan untuk merebus kacang tunggak kering

yang sebelumnya sudah direndam selama 4-6 jam sebagai bahan utama pada hidangan *vigna layer galantine*.

2. *Sautéing*

Sautéing adalah pengolahan secara cepat dalam sedikit lemak, dengan menggunakan panastinggi agar mudah lunak namun penampilannya tetap baik. Teknik ini dapat digunakan untuk pengolahan satu porsi atau dalam jumlah kecil. (Siti Hamidah, 2013). *Sautéing* pada pengembangan produk ini digunakan untuk mengolah bumbu pada produk *vigna layer galantine* dan saus asam manis.

3. *Steaming*

Steaming adalah cara mengolah makanan dengan uap air secara langsung. Penguapan dilakukan pada suhu 212°F (100°C) sama dengan panas yang digunakan untuk merebus air sampai mendidih. Tetapi panas yang dihasilkan dari uap 100°C bertekanan ini lebih panas sehingga memasak lebih cepat dan waktu pengolahan juga dapat dikontrol sehingga *over cooking* dapat dihindari. *Steaming* pada pengembangan produk ini digunakan untuk mengukus adonan *galantine* yang sebelumnya sudah dicetak dalam loyang kemudian dikukus selama ± 30 menit.

4. *Deep Frying*

Deep frying adalah pengolahan makanan dengan banyak lemak dalam temperature 100°C, sehingga menggunakan minyak dalam jumlah banyak.

Ciri-ciri makanan yang dihasilkan dari pengolahan *deep frying* :

- a. Hanya sedikit lemak yang terhisap oleh makanan.
- b. Makanan hanya kehilangan sedikit cairan, kecuali jika terlalu masak.
- c. Memiliki warnanya kuning keemasan yang menarik.

d. Tidak ada aroma tambahan lemak yang dipakai untuk menggoreng pada makanan. (Prihastuti, dkk., 2008: 103).

Deep frying pada pengembangan produk ini digunakan untuk menggoreng *vigna layer galantine* yang telah dikukus lalu dipanir, sehingga akan menghasilkan *vigna layer galantine* yang kering dan berwarna kuning keemasan. Berikut diagram alir proses pembuatan *vigna layer galantine*:

Diagram 2. Proses Pembuatan *Vigna Layer Galantine*





D. Kajian Teknik Penyajian

Teknik penyajian dilakukan untuk menyimpan makanan agar lebih teratur dan menarik. Bahan tambahan berupa *garnish* dapat ditambahkan dalam penyajian makanan agar lebih menarik. *Garnish* selain mempunyai pengertian menghias juga memiliki pengertian hias. Pengertian *garnish* adalah bahan-bahan tambahan yang dibutuhkan pada bahan makanan pokok, yang disajikan secara terpisah dan berfungsi sebagai hiasan yang menarik. Fungsi *garnish* adalah membuat makanan tampak lebih cantik dan menarik serta menggugah selera. Sekarang ini, dekorasi pada makanan bukan lagi hanya sebagai pelengkap, melainkan sudah menjadi tolak ukur *prestise*. (Kanisius., 2008: 9). Dalam pengembangan produk ini produk yang menggunakan teknik penyajian pada hidangannya adalah sebagai berikut:

1. *Vigna Layer Galantine* dalam plate (*patting*)

Penyajian *Vigna Layer Galantine* yaitu dipotong ukuran 7cmx2cm lalu ditata dalam *dinner plate* beserta dengan *fried cassava*, *acar segar* dan *saus asam manis* kemudian *digarnish* dengan tomat ceri, timun, dan peterseli.

2. *Vigna Layer Galantine* dalam kemasan (*take away*)

Penyajian *Vigna Layer Galantine* yaitu dipotong dengan ukuran 7cmx2cm lalu ditata dalam *paper lunch box bento* 4 sekat beserta dengan *fried cassava*, acar segar dan saus asam manis yang dikemas dalam plastik klip yang ditaruh dalam sekat yang berbeda. Dilengkapi dengan stiker, sendok dan garpu plastik serta tisu yang dimasukkan dalam plastik OPP.

E. Uji Kesukaan

Sasaran dalam uji kesukaan ini adalah mahasiswa teknik boga yang sudah menempuh mata kuliah Pengendalian Mutu Pangan dan calon konsumen. Pemilihan mahasiswa teknik boga dengan kriteria khusus dimaksudkan karena mahasiswa tersebut telah memperoleh dasar-dasar ilmu penilaian sensoris terhadap suatu makanan. Uji kesukaan dilakukan pada uji panelis terbatas dan pameran., dan diharapkan dapat memberikan penilaian yang valid. (Nani Ratnaningsih., 2010: 3)

F. Kerangka Pemikiran

Kerangka pikir merupakan suatu cara untuk membentuk suatu penalaran dan menjelaskan tahapan-tahapan pengembangan produk dan tetap mengacu pada dasar produk acuan yang telah dibuat. Terkait dengan pengembangan produk ini disusunlah kerangka pemikiran bahwa salah satu sumber daya alam yang sangat melimpah di negara Indonesia adalah sumber pangan lokal. *Galantine* perlu dikembangkan dengan sumber pangan lokal daerah. Salah satu komoditi sumber pangan yang dihasilkan adalah kacang tunggak. Biji kacang tunggak mempunyai warna kulit biji bervariasi tergantung dari varietasnya, antara lain berwarna putih, coklat muda dan coklat tua kemerahan.

Diharapkan bahan baku lokal mampu diolah menjadi masakan yang disukai oleh masyarakat sehingga meningkatkan nilai olahan produk pangan lokal. Salah satu caranya adalah dengan mengolah kacang tunggak menjadi olahan *vigna layer galantine* tetapi tidak merubah rasa, aroma, dan tekstur. Produk *vigna layer galantine* merupakan pengembangan produk dengan pemanfaatan bahan lokal, maka untuk menguji kelayakan pangan dilakukan uji penerimaan panelis dilanjutkan dengan pameran.

Variabel yang ditemukan dalam pemanfaatan kacang tunggak adalah menemukan formula, teknik olah, dan teknik penyajian dari *vigna layer galantine*.