



**SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL
PADA PEMBUATAN *FARFALLE* SAUS HABANG (FAUBA)**

PROYEK AKHIR

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



Disusun oleh:

**Rumanidar Rizki Rahmawati
NIM. 15512134011**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2018**

**SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL PADA
PEMBUATAN *FARFALLE* SAUS HABANG (FAUBA)**

Oleh :

Rumanidar Rizki Rahmawati

15512134011

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk 1) Menemukan resep produk Fauba dengan substitusi tepung kacang kedelai lokal, dan 2) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk produk Fauba

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). *Define* adalah tahap menentukan 3 resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, dengan cara menentukan 1 resep acuan yang paling baik *Develop* adalah tahap validasi produk, *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada saat pameran. Penelitian di lakukan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari – Mei 2018, dan Pameran dilakukan di Auditorium Universitas Negeri Yogyakarta pada 4 Mei 2018. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk, sedangkan alat penguji borang percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran, Teknik analisis data dilakukan secara diskriptif.

Hasil penelitian produk ini adalah : 1) Resep yang tepat untuk produk Fauba dengan substitusi 40% tepung kacang kedelai lokal, menggunakan saus habang dan pendamping berupa buncis, wortel, dan jagung. Harga jual Rp.22000 dengan *mark up* 40% 2) Tingkat penerimaan produk berdasarkan panelis semi terlatih pada produk Fauba termasuk pada kriteria suka dengan nilai 2,76. Tingkat penerimaan produk Fauba pada saat pameran termasuk pada kriteria suka dengan nilai 3,47 dari data tersebut menunjukkan bahwa produk Fauba dapat diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci : Tepung kacang kedelai lokal, Fauba

***SUBSTITUTION OF LOCAL SOYBEAN FLOUR IN THE MAKING
OF FARFALLE HABANG SAUCE (FAUBA)***

By :

Rumanidar Rizki Rahmawati

15512134011

ABSTRACT

This final project was proposed; 1. To find the recipe of Fauba with substitution of local soybean flour and 2. To study the people's acceptance for farfalle habang sauce.

The research method that is used for making these product is R&D with 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). Define is the stage for defining 3 recipe reference, design is the stage when improving the product, develop is the stage for validation of the product, disseminate is the stage for implementing the product which have been through the validations and being displayed in exhibitions. The research conducted at Culinary Laboratory Manjoring in Culinary and Fashion Education, Engineering Faculty of Yogyakarta State University, from January – May 2018. The exhibition conducted at Auditoriums of Yogyakarta State University on May 4th. The examine materials are samples of each product, and the examine tools are experimentation forms, validation I and Validation II forms, sensory and panelist test forms, and forms for favorites at the exhibition. Data analysis techniques are done descriptively.

The results of this product experiment are: 1. The proper recipe for Fauba is a product with substitution of 40% local soybean flour and use habang sauce and side disk in the form beans, carrots, and corn. Rp. 22000 for the price sell with 40% mark up 2. The level of product acceptance is based on semi-trained panellists on the product Fauba including on criteria like 2,76. The level of product acceptance is based on exhibition on the product Fauba including on criteria like 3,47 of the data indicating that both products are acceptable to the public.

Keyword : local soybean flour, Fauba

LEMBAR PERSETUJUAN

Proyek Akhir dengan judul

**SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL PADA
PEMBUATAN *FARFALLE* SAUS HABANG**

Disusun Oleh :

Rumanidar Rizki Rahmawati

NIM. 15512134011

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

Yogyakarta, 25 Juni 2018

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Teknik Boga



Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Dr. Nani Ratnaningsih, S.TP. MP.
NIP. 19721113 199702 2 001

HALAMAN PENGESAHAN




SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL PADA PEMBUATAN FARFALLE SAUS HABANG (FAUBA)

Disusun Oleh :

Rumanidar Rizki Rahmawati

NIM. 15512134011

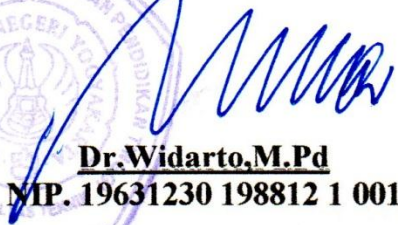
Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi Teknik
Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada Tanggal 30 Mei 2017

Nama/Jabatan	TIM PENGUJI Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Nani Ratnaningsih, S.TP, MP. Ketua /Pembimbing		21 Juni 2018
Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd Sekertaris		23 Juni 2018
Rizqie Auliana, M.Kes Penguji		24 Juni 2018

Yogyakarta, 25 Juni 2018

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,


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

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rumanidar Rizki Rahmawati
NIM : 15512134011
Program Studi : Teknik Boga
Judul Proyek Akhir : Substitusi Tepung Kacang Kedelai
Lokal pada Pembuatan *Farfalle* saus
Habang (Fauba).

Menyatakan bahwa dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Teknik atau gelar lainnya disuatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang sepengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 25 Juni 2018

Yang menyatakan,



Rumanidar Rizki Rahmawati

NIM. 15512134011

MOTTO

♥ “Maka sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.
Sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan.” (Q.S. Al-
Insyirah: 5-6)

♥ Hidup bukan soal kemarin dan sebelumnya, tapi soal esok dan seterusnya. Berusahalah untuk tetap berbuat baik, meski tak semua menganggapnya baik.

PERSEMBAHAN

Rasa syukur ini saya persembahkan kepada :

Allah SWT



Almamater UNY



Orang tua yang saya cintai bapak Murdatin dan ibu Rini Darmawati yang telah mendidik saya dengan baik.



Pakde Suroso dan Budhe Hariyastri yang telah menjadi orang tua kedua saya.



Ibu Dr. Nani Ratnaningsih, STP,MP. selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan pengarahan dan semangat untuk saya supaya tidak mudah menyerah untuk terus mencoba.



Suryo Tamtomo dan Viky Eka Putra yang selalu memberikan semangat dan dukungannya.



Widhi, Aziz, Boy, Amira, Adriana, dan seluruh staf Omah Kecebong Resto atas bantuan dan semangat dalam pembuatan produk



Ayu, Uswatun, Dinda dan seluruh sahabat-sahabat tercinta, seluruh teman-teman seperjuanganku D3 Teknik Boga UNY angkatan 2015

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, penulis dapat menyelesaikan Laporan Proyek Akhir yang berjudul “**SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL PADA PEMBUATAN *FARFALLE* SAUS HABANG**” yang dapat disusun dengan baik. Laporan ini tidak akan disusun dengan baik tanpa adanya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Nani Ratnaningsih, STP,MP selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penyelesaian Laporan Proyek Akhir.
2. Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd, selaku Sekretaris Penguji Proyek Akhir.
3. Rizqie Auliana, M.Kes selaku Penguji Proyek Akhir.
4. Dr. Ir. Sugijono, M.Kes selaku Penasehat Akademik.
5. Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd, selaku Ketua Prodi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
6. Dr. Mutiara Nugraheni, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
7. Dr. Widarto, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

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

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan penelitian.....	7
F. Spesifikasi Produk.....	7
G. Manfaat Pengembangan produk.....	8
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Produk.....	10
B. Kajian Bahan	14
C. Kajian Teknik Pengolahan.....	25
D. Kajian Teknik Penyajian.....	26
E. Uji Kesukaan.....	26
F. Kerangka Pemikiran.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian	33
C. Prosedur Pengembangan	34
D. Bahan dan Alat Penelitian.....	36
E. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk.....	40
F. Metode Analisis Data.....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk Hasil Pengamatan.....	42
B. Hasil dan Pembahasan	43
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	62
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Diagram alir pengolahan tepung kacang kedelai	17
Gambar 2.	Diagram alir proses pembuatan <i>farfalle</i> pasta	25
Gambar 3.	Kerangka berfikir	29
Gambar 4.	Foto Produk <i>Farfalle</i> acuan dan Produk Fauba	43
Gambar 5.	Foto pasta Resep I,II,III,IV	47
Gambar 6.	Foto produk standart <i>farfalle</i> pasta	51
Gambar 7.	Foto produk Fauba	51
Gambar 8.	Foto produk Fauba validasi II	53
Gambar 9.	Foto produk Fauba validasi III	54
Gambar 10.	Produk Fauba saat penjurian	
Gambar 11.	Produk Fauba dalam <i>Plating</i> dan dalam Kemasan Bento	
Gambar 12.	Uji panelis semi terlatih	
Gambar 13.	Produk Fauba saat pameran	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Macam-macam pasta	11
Tabel 2.	Komposisi zat kedelai tiap 100 gr	15
Tabel 3.	Kandungan asam amino esensial kedelai setiap 100 gr	16
Tabel 4.	Komposisi kimia tepung terigu dalam 100 gr	19
Tabel 5.	Spesifikasi bahan pembuatan Fauba	36
Tabel 6.	Spesifikasi alat pembuatan Fauba	37
Tabel 7.	Bahan pembuatan Fauba saat uji panelis	37
Tabel 8.	Bahan pembuatan Fauba saat pameran	38
Tabel 9.	Sumber data/subjek pengujian produk	40
Tabel 10.	Karakteristik perbedaan <i>farfalle</i> acuan dengan Fauba	42
Tabel 11	Resep acuan <i>farfalle</i> pasta	44
Tabel 12	Karakteristik pasta dari 3 resep acuan	44
Tabel 13	Resep substitusi tepung kacang kedelai lokal pada <i>farfalle</i> pasta	45
Tabel 14	Karakteristik <i>farfalle</i> pasta dengan substitusi tepung kedelai lokal	46
Tabel 15.	Hasil validasi I dengan dosen 1	49
Tabel 16.	Hasil validasi I dengan dosen 2	50
Tabel 17.	Hasil validasi I dengan dosen 3	51
Tabel 18	Hasil uji validasi II	52
Tabel 19.	Hasil uji validasi III dengan dosen 3	54
Tabel 20.	Perhitungan harga jual Fauba	55
Tabel 21.	Jumlah nilai pada uji kesukaan produk standar <i>farfalle</i> pasta	57
Tabel 22.	Distribusi hasil uji panelis uji semi terlatih produk standar <i>farfalle</i> pasta	57
Tabel 23.	Jumlah nilai pada uji kesukaan produk Fauba	58
Tabel 24.	Distribusi hasil uji panelis uji semi terlatih produk Fauba	58
Tabel 25.	Rerata kesukaan produk standar dan modifikasi	59
Tabel 26.	Jumlah nilai pada uji kesukaan produk Fauba	60
Tabel 27.	Distribusi hasil uji panelis uji panelis pameran produk Fauba	60
Tabel 28.	Rerata kesukaan produk Fauba	61