



**PEMANFAATAN SARI KEDELAI LOKAL PADA PEMBUATAN
EGG TOFU SAUS GULAI**

PROYEK AKHIR

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



Disusun Oleh:

Uswatun Annisa Ardiana

15512134023

**PROGAM STUDI TEKNIK BOGA
JURUSAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2018**

PEMANFAATAN SARI KEDELAI LOKAL PADA PEMBUATAN *EGG TOFU SAUS GULAI*

Oleh :

Uswatun Annisa Ardiana

NIM. 15512134023

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk 1) menemukan resep produk *Egg Tofu Saus Gulai*, 2) mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk produk *Egg Tofu Saus Gulai*.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). *Define* merupakan tahap untuk menentukan resep acuan dari tiga resep yang telah diuji coba. *Design* adalah tahap pengembangan produk atau penggantian kedelai dengan kedelai lokal. *Develop* merupakan tahap validasi produk dengan uji kesukaan. *Disseminate* 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 2018. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk, sedangkan alat penguji berupa borang percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran dengan teknik analisis data.

Hasil yang didapat dari penelitian produk ini adalah : 1) resep *Egg Tofu Saus Gulai* yang mengganti sari kedelai import dengan sari kedelai lokal sebanyak 100%, menggunakan saus gulai dan pendamping berupa nasi hitam, labu siam dan bayam, dengan berat porsi 200 gram dan harga Rp 16.000 per kemasan, 2) penerimaan masyarakat terhadap produk produk *Egg Tofu Saus Gulai* dengan rata-rata sangat disukai 3,55 dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci : pemanfaatan, sari kedelai lokal, *Egg Tofu Saus Gulai*.

**UTILIZATION OF LOCAL SOYBEAN EXTRACT IN THE MAKING
EGG TOFU SAUS GULAI**

By :

Uswatun Annisa Ardiana

NIM. 15512134023

ABSTRACT

This final project is proposed to 1) invent the product recipe of Egg Tofu with Gulai sauce, 2) to find out the people's acceptance for Egg Tofu with Gulai sauce.

The research method that is used for making these product is R&D (Research and Development) with 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). Define is the stage for determining the recipe of three recipes that have been tested. Design is the stage of product development or replacement of soybeans with local soybeans. Develop is the product validation stage with favorite test. The research took place at Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, and starts from January – May 2018. 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.

The results of this product experiment are: 1) recipe for Egg Tofu with Gulai sauce is a product that replace soybean extract with local soybean extract 100% and use gulai sauce and side disk from black rice, yellow pumpkin and spinach with 200 gram per portion and Rp 16.000 per package, 2) acceptance of people for Egg Tofu with Gulai sauce the highly favored average is 3,55 of the data indicating that both products are acceptable to the public.

Keyword : innovation, local soybean extract, Egg Tofu with Gulai sauce

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Uswatun Annisa Ardiana
NIM : 15512134023
Program Studi : Teknik Boga
Judul PA : PEMANFAATAN SARI KEDELAI LOKAL PADA
PEMBUATAN EGG TOFU SAUS GULAI

Menyatakan bahwa Laporan Proyek Akhir ini benar-benar karya saya sendiri.
Sespanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau
diterbitkan oleh orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti
tata tulis penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 04 Juni 2018

Yang menyatakan,



Uswatun Annisa Ardiana

NIM. 15512134023

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang Berjudul

**PEMANFAATAN SARI KEDELAI LOKAL PADA PEMBUATAN
EGG TOFU SAUS GULAI**

Disusun oleh:

Uswatun Annisa Ardiana

15512134023

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk
Dilaksanakan Ujian Proyek Akhir bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 04 Juni 2018

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknik boga,


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

Disetujui,
Dosen Pembimbing,


Rizqie Auliana, M. Kes.
NIP. 19670805 199303 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

Proyek Akhir

PEMANFAATAN SARI KEDELAI LOKAL PADA PEMBUATAN *EGG TOFU SAUS GULAI*

Disusun oleh:

Uswatun Annisa Ardiana

15512134023

Telah dipertahankan di depan Tim Dewan Penguji Proyek Akhir Program Studi
Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 04 Juni
2018 dan dinyatakan lulus:

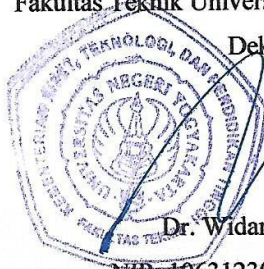
TIM DEWAN PENGUJI

Nama	Tanda tangan	Tanggal
Rizqie Auliana, M. Kes. Ketua Penguji/ pembimbing		04 Juni 2018
Dr. Kokom Komariah Sekretaris penguji		04 Juni 2018
Dr. Mutiara Nugraheni Penguji		04 Juni 2018

Yogyakarta, Juli 2018

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Widarto, M. Pd.

NIP: 19631230 198812 1 001

MOTTO

Hari ini pasti berlalu

Man JaddaWa Jada



Man ShobaroZafiro



Man Saaro 'AlaaDarbiWashola



“Saya pasti akan sukses karena telah kehabisan percobaan yang gagal”



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



HALAMAN PERSEMBAHAN

Rasa syukur ini saya persembahkan kepada :

Allah SWT



Orang tua yang saya cintai Bapak Sumarno dan Mamak Mukmiyatun yang selalu mendidik saya dengan baik



Kakak saya yang saya sayangi dan selalu membantu memberikan dukungan kepada saya.



Ibu Rizqie Auliana, M. Kes. selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan pengarahan dan semangat untuk saya supaya tidak mudah menyerah untuk terus mencoba.



Seluruh teman-teman seperjuanganku D3 Teknik Boga UNY angkatan 2015.



Teman-teman SICMA UNY yang saya sayangi.



Seluruh sahabat-sahabat saya yang tidak bisa saya tuliskan satu per satu. Terima kasih atas dukungan dan motivasinya.



KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, penulis dapat menyelesaikan Laporan Proyek Akhir yang berjudul “**PEMANFAATAN SARI KEDELAI LOKAL PADA PEMBUATAN EGG TOFU SAUS GULAI**” 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. Ibu Rizqie Auliana, M. Kes. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penyelesaian Laporan Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Marwanti, M. Pd. selaku Validator produk yang telah memberikan saran/masukan perbaikan sehingga dapat diperoleh produk sesuai karakteristik.
3. Ibu Dr. Mutiara Nugraheni, selaku Penguji sekaligus Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan koreksi secara komprehensif terhadap Laporan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Dr. Kokom Komariah, M. Pd. selaku Sekretaris Penguji yang telah memberikan koreksi secara komprehensif terhadap Laporan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd, selaku Ketua Prodi Teknik Boga D3 Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta beserta dosen dan staf yang telah memeberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai selesainya Laporan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dr. Ir. Sugiyono, M. Kes. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah mendampingi dari awal hingga akhir perkuliahan.
7. Dr. Widarto, M. Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan disini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

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.

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis,

Uswatun Annisa Ardiana

NIM. 15512134023

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
<i>ABSTRACT</i>	iv
SURAT PERNYATAAN.....	vi
LEMBAR PENGESAHAN	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	viii
MOTTO	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	6
G. Manfaat Pengembangan Produk.....	8
BAB II KAJIAN TEORI	9
A. Kajian Produk.....	9
B. Kajian Bahan	10
C. Kajian Teknik Pengelelolahan.....	24
D. Teknik Penyajian	24
E. Uji Kesukaan	29
F. Kerangka Pemikiran	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
A. Jenis Penelitian	33
B. Tempat dan Waktu Penelitian	34
C. Prosedur Pengembangan	34
D. Bahan dan Alat	36
E. Sumber Data/ Subjek Pengujian Produk	38
F. Metode Analisis Data	39

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan	40
B. Hasil dan Pembahasan	40
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN	 52
A. SIMPULAN.....	52
B. SARAN	52
 DAFTAR PUSTAKA	 53
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 1. Kerangka Pemikiran
2. Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan *Egg Tofu*
3. Gambar 3. Penyajian Produk Modifikasi saat Validasi
4. Gambar 4. Sampel Produk saat Uji Kesukaan Skala Terbatas
5. Gambar 5. Diagram Rerata Hasil Uji Kesukaan pada Pameran

DAFTAR TABEL

1. Tabel 1. Kandungan asam amino esensial biji kedelai per 100 gram.
2. Tabel 2. Komposisi Zat Gizi dalam 100 gram Kedelai Zat gizi Jumlah Kalori
3. Tabel 3. Komposisi Kedelai Pada Setiap Bagiannya Fraksi
4. Tabel 4 Deskripsi Varietas Kedelai Anjasmoro Dan Baluran
5. Tabel 5. Komposisi Gizi Susu Kedelai Cair dan Susu Sapi
6. Tabel 6. Kandungan gizi bawang putih per 100 g
7. Tabel 7. Komposisi kimia cabai merah segar per 100 gr
8. Tabel 8. Spesifikasi bahan pembuatan *Egg Tofu* Saus Gulai
9. Tabel 9. Spesifikasi alat pembuatan *Egg Tofu* Saus Gulai
10. Tabel 10. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk
11. Tabel 11. Resep Acuan (Kontrol)
12. Tabel 12. Hasil Modifikasi Bahan dalam Validasi dan Revisi
13. Tabel 13. Karakteristik Produk pada Validasi dan Revisi
14. Tabel 14. Hasil dari Validasi I dan Validasi II
15. Tabel 15. Hasil Uji T Produk *Egg Tofu* Saus Gulai
16. Tabel 16. Hasil Uji Kesukaan Skala Terbatas pada Pameran