PEMANFAATAN BERAS MERAH SEBAGAI BAHAN DASAR MASAKAN KHAS JAWA TENGAH

Oleh :
Qodarudin Sulaiman
Nim 08512131005

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menemukan formula yang tepat pada produk; Lumpia Beras Merah, Nasi Gadul Beras Merah, lepet jagung beras merah (2) mengetahui pengolahan dan penyajian yang tepat sehingga menghasilkan produk yang menarik konsumen. (3) mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk pada saat pameran.

Jenis penelitian ini adalah eskperimen. Tempat dan waktu penelitian dilakukan di Laboraturium Boga Jurusan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, pada bulan Maret-Juni 2011. Penelitian dilakukan dalam beberapa tahap uji coba mengikuti prosedur R&D dengan urutan analisa yaitu, (1) analisa resep, (2) desain resep baru, (3) implementasi produk (4) evaluasi produk.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) formula yang tepat pada pembuatan Lumpia Beras Merah yaitu menggunakan 40% tepung beras merah dan 60% tepung terigu, Nasi Gandul Beras Merah menggunakan 33,3% beras merah dan beras putih 66,7% beras putih, Lepet Jagung Beras Merah menggunakan 25% tepung beras merah dan 75% bahan lain, 2) peyajian lumpia beras merah, nasi gandul beras merah dan lepet jagung beras merah menggunakan alat saji yang berbahan dasar tanah liat (gerabah) 3) penerimaan konsumen ditunjukan melalui respon pengunjung terhadap produk kesukaan terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur dengan hasil yang baik. Respon pengunjung menunjukkan bahwa Lumpia Beras Merah memiliki nilai total rata-rata **81.2,** Nasi Gandul Beras Merah memiliki nilai total rata-rata **84.6**, dan Lepet Jagung Beras Merah memiliki nilai total rata-rata **86.**