



**PEMANFAATAN KENTANG PADA HIDANGAN
KONTINENTAL (POTATOES SCHOTEL, CHICKEN TOUFU
POTATOES CORDON BLUE, DAN BANANA ROLL CREPE FLA
POTATOES)**

PROYEK AKHIR

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik**



**Oleh:
Anita Suryani
NIM. 09512131007**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
JULI 2012**

PERSETUJUAN

Proyek Akhir yang berjudul “Pemanfaatan Kentang Pada Hidangan Kontinental (Potatoes Schotel, Chicken Tofu Potatoes Cordon Blue, dan Banana Roll Crepe Fla Potatoes)” ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta , 16 Juli 2012

Pembimbing



Sutriyati Purwanti, M. Si

NIP. 19611216 198803 2 001

PENGESAHAN

Proyek Akhir yang berjudul “ Pemanfaatan Kentang Pada Hidangan Kontinental (Potatoes Schotel, Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue, dan Banana Roll Crepe Fla Potatoes)” ini telah dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 16 Juli 2012 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda tangan	Tanggal
Sutriyati Purwanti, M.Si	Ketua Penguji		<u>16 April 2012</u>
Ichda Chayati, M.P	Sekretaris		<u>16 April 2012</u>
Yuriani, M.Pd	Penguji Utama		<u>16 April 2012</u>

Yogyakarta, 16 Juli 2012

Fakultas Teknik

Dekan FT UNY



Dr. Moch Bruri Triyono

NIP: 19560216 198603 1 003

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Anita Suryani

NIM : 09512131007


Program Studi : Teknik Boga D3 R

Judul Proyek Akhir : PEMANFAATAN KENTANG PADA HIDANGAN
KONTINENTAL (POTATOES SCHOTEL, CHICKEN
TOUFU POTATOES CORDON BLUE, DAN BANANA
ROLL CREPE FLA POTATOES)

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

Yogyakarta, 16 Juli 2012

Yang Menyatakan


Anita Suryani

NIM 09512131007

MOTTO

Teruslah bermimpi untuk sebuah kesuksesan.

Jangan pernah merasa gagal atas segala sesuatu, karena kegagalanlah yang akan membawa kita ke keberhasilan.

Janganlah kau merasa yang tertinggi, karena di atas langit masih ada langit-langit yang jauh lebih tinggi.

Orang tua ku adalah sahabat sejati ku, karena mereka akan selalu ada disamping kita dalam keadaan susah maupun senang.

Sahabat bisa menjadi keluarga, namun keluarga belum tentu bisa menjadi sahabat.

PERSEMBAHAN

Proyek akhir ini kupersembahkan teruntuk :

Orang tua dan kakaku serta keluarga yang telah memberi motivasi dan semangat kepada saya dalam mengerjakan Proyek Akhir ini....

Sahabat dekat dan teman-teman yang banyak memberi kenangan-kenangan selama masa kuliah....

Almamaterku, Universitas Negeri Yogyakarta.....

**PEMANFAATAN KENTANG PADA HIDANGAN KONTINENTAL
(POTATOES SCHOTEL, CHICKEN THOUFU POTATOES CORDON BLUE,
DAN BANANA ROLL CREPE FLA POTATOES)**

ABSTRAK

Oleh : Anita Suryani

(09512131007)

Proyek Akhir ini bertujuan untuk 1) Menemukan formula *Potatoes schotel* berbahan dasar kentang. 2) Menemukan formula *chicken toufu potatoes cordon blue* dengan penambahan kentang. 3) Menemukan formula *banana roll crepe fla potatoes* penambahan kentang. 4) Mengembangkan teknik pengolahan dengan formula baru *Potatoes schotel*, *Chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *Banana roll crepe fla potatoes*. 5) Untuk mengembangkan kreatifitas teknik penyajian dari *Potatoes schotel*, *Chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *Banana roll crepe fla potatoes*. 6) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap menu *kontinental* dengan formula *Potatoes schotel*, *Chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *Banana roll crepe fla potatoes*.

Proses penelitian dilakukan di Laboraturium Teknik Boga, UNY pada bulan April sampai tanggal 01 Juni 2012. Pada proses pembuatan masakan melalui beberapa tahapan dan metode R & D (*Research and Development*). Tahapan ini berisi langkah-langkah pembuatan produk mulai dari 1) Analisis resep yaitu menganalisis resep-resep yang ada untuk bahan acuan. 2) Desain produk yaitu merancang resep pengembangan. 3) Implementasi produk yaitu hasil uji coba produk baru diujikan kepada orang yang lebih ahli. 4) Evaluasi produk yaitu umpan balik yang diberikan untuk dilakukan evaluasi. 5) Revisi yaitu suatu perbaikan setelah melakukan uji coba agar menghasilkan produk yang lebih baik. 6) Seminar produk pengembangan yaitu menyebarluaskan produk hasil penelitian (pameran) yaitu didisplay semua produk untuk dikenalkan kepada masyarakat. Metode yang dilakukan adalah uji penerimaan produk, dinilai oleh 30 panelis mahasiswa jurusan boga PTBB FT UNY.

Hasil dari pengembangan formula yaitu 1) Formula *potatoes schotel* menggunakan bahan dasar kentang 100%. 2) Formula *chicken toufu potatoes cordon blue* menggunakan formula daging ayam 50%, tahu 25%, dan kentang 25%. 3) formula *banana rol crepe fla potatoes* menggunakan fla vanilla ditambahkan dengan *pure* kentang dengan perbandingan 60% : 40%. 4) Teknik pengolahan yang dikembangkan adalah *boilling*, *steaming*, dan penghalusan. 5) Display dari hidangan *kontinental* tersebut didisplay menggunakan *garnish* yang sesuai (misalnya hidangan *banana roll crepe fla potatoes* dihidangkan dengan *garnish* strawbery dan daun mint) dengan karakteristik rasa dari masing-masing hidangan. 6) Produk yang dikembangkan dapat diterima 100% dari 30 panelis, presentase penerimaan dilihat dari rekapitulasi borang uji penerimaan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas Berkah dan Rahmat Allah SWT dan Nabi Muhammad SAW yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah Nya sehingga laporan Proyek Akhir dengan judul PEMANFAATAN KENTANG PADA HIDANGAN KONTINENTAL (POTATOES SCHOTEL, CHICKEN TOUFU POTATOES CORDON BLUE, DAN BANANA ROLL CREPE FLA POTATOES) ini dapat terselesaikan dengan baik.

Laporan Proyek Akhir ini penulis susun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Penyusunan laporan Proyek Akhir ini dapat selesai berkat bantuan, bimbingan, dan dorongan dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M. Eng selaku Ketua Jurusan Pendidikan Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

3. Sutriyati Purwanti, M. Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan arahan dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
4. Yuriani, M.Pd selaku Dosen Penguji Proyek Akhir yang telah menguji dan memberi arahan dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
5. Ichda Chayati, M.P selaku Sekertaris Proyek Akhir yang telah memberi arahan dalam penulisan proyek akhir.
6. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dalam menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan proyek akhir ini tidak lepas dari segala kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak sangat penulis harapkan demi penyempurnaan selanjutnya. Akhirnya penulis berharap semoga laporan ini memenuhi harapan dan bermanfaat bagi semua pihak. Apabila dalam penyusunan kalimat di laporan ini ada kesalahan penulis mohon maaf.

Yogyakarta , 16 Juli 2012

Yang Menyatakan

Anita Suryani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Produk yang dikembangkan.....	8
G. Manfaat Pembuatan Produk.....	8
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Bahan dan Fungsi Bahan.....	9
B. Kajian Formula.....	16
1. Kajian Hidangan Kontinental.....	16
2. Kajian Produk.....	17
3. Kajian Garnish.....	18
4. Kajian Saus.....	18

5. Konsep Produk.....	19
C. Kajian Teknik Olah	24
D. Kerangka Berfikir.....	26

BAB III METODE PENELITIAN

A. Model Penelitian	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
C. Prosedur Pengembangan.....	29
D. Bahan dan Alat Pembuatan Produk	31
E. Proses Pengembangan Produk.....	34
F. Metode Pengumpulan Data	39

BAB IV HASIL DAN PENGEMBANGAN

A. Deskripsi Hasil Pengembangan	41
B. Hasil Uji Coba Produk.....	42
C. Hasil Pameran Produk	49
D. Hasil Penilaian Produk	50
E. Pembahasan	55

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN.....	59
B. SARAN.....	61

DAFTAR PUSTAKA..... 62

LAMPIRAN..... 64

DAFTAR TABEL

Tabel. 1 Kandungan gizi 100 gram Kentang	12
Tabel. 2 Resep Acuan Macaroni Schotel	20
Tabel. 3 Karakteristik Macaroni Schotel	21
Tabel. 4 Resep Acuan Chicken Cordon Blue.....	22
Tabel. 5 Karakteristik Chicken Cordon Blue	22
Tabel. 6 Resep Acuan Crepe.....	24
Tabel. 7 Karakteristik Crepe	24
Tabel. 8 Bahan Pembuatan Potatoes Schotel	31
Tabel. 9 Alat Pembuatan Potatoes Schotel	32
Tabel. 10 Bahan Pembuatan Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue	32
Tabel. 11 Alat Pembuatan Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue.....	33
Tabel. 12 Bahan Pembuatan Banana Roll Crepe Fla Potatoes.....	33
Tabel. 13 Alat Pembuatan Banana Roll Crepe Fla Potatoes.....	34
Tabel. 14 Formula Pengembangan Potatoes Schotel	34
Tabel. 15 Formula Pengembangan Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue... ..	36
Tabel. 16 Formula Pengembangan Banana roll crepe fla potatoes.....	38
Tabel. 17 Formula Potatoes Schotel	42
Tabel.18 Karakteristik Hasil Uji Coba Potatoes Schotel	43
Tabel. 19 Formula Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue	45
Tabel. 20 Karakteristik Hasil Uji Coba	

Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue.	46
Tabel.21 Formula Banana Roll Crepe Fla Potatoes	47
Tabel. 22 Karakteristik Hasil Uji Coba	
Banana Roll Crepe Fla Potatoes.....	48
Tabel 23. Rekapitulasi Uji Penerimaan Potatoes Schotel.....	50
Tabel 24. Rekapitulasi Uji Penerimaan	
Chicken Toufu Potatoes Cordon blue.....	51
Tabel 25. Rekapitulasi Uji Penerimaan	
Banana Roll Crepe Fla Potatoes.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar. 1 Kentang Kuning	9
Gambar.2 Kentang Merah.....	10
Gambar.3 Kentang Putih.....	10
Gambar 4. Kentang Biru	10
Gambar 5. Kentang Berdasar Kualitasnya.....	11
Gambar 6. Diagram Alir Kerangka Pikir	27
Gambar 7. Diagram Alir Metode Penelitian	29
Gambar 8. Diagram Alir Proses Pembuatan Potatoes schotel	35
Gambar 9. Diagram Alir Proses Pembuatan Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue.....	37
Gambar 10. Diagram Alir Proses Pembuatan Banana Roll Crepe Fla Potatoes.....	39
Gambar 11. Borang Penilaian Uji Panelis.....	40
Gambar 12. Display Produk Pameran.....	49
Gambar 13. Hasil Uji Penerimaan Produk.....	53
Gambar 14. Potatoes Schotel.....	56
Gambar 15. Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue.....	57
Gambar 16. Banana Roll Crepe Fla Potatoes.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar. 1 Kentang Kuning	9
Gambar.2 Kentang Merah.....	10
Gambar.3 Kentang Putih.....	10
Gambar 4. Kentang Biru	10
Gambar 5. Kentang Berdasar Kualitasnya.....	11
Gambar 6. Diagram Alir Kerangka Pikir	27
Gambar 7. Diagram Alir Metode Penelitian	29
Gambar 8. Diagram Alir Proses Pembuatan Potatoes schotel	35
Gambar 9. Diagram Alir Proses Pembuatan Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue.....	37
Gambar 10. Diagram Alir Proses Pembuatan Banana Roll Crepe Fla Potatoes.....	39
Gambar 11. Borang Penilaian Uji Panelis.....	40
Gambar 12. Display Produk Pameran.....	49
Gambar 13. Hasil Uji Penerimaan Produk.....	53
Gambar 14. Potatoes Schotel.....	56
Gambar 15. Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue.....	57
Gambar 16. Banana Roll Crepe Fla Potatoes.....	58

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara maritim yaitu Negara yang terdiri dari beribu-ribu Pulau. Wilayah Negara Indonesia sangat strategis dan kaya akan sumber daya alamnya. Sumber daya alam yang sangat melimpah di Negara Indonesia adalah bahan pangan lokal. Bahan pangan lokal yaitu bahan makanan yang berasal dari wilayah-wilayah yang berada di kepulauan Negara Indonesia. Dataran kepulauan yang baik untuk dimanfaatkan sebagai lahan pertanian dan perkebunan pangan lokal terdapat di Pulau Sumatera dan Pulau Jawa. Kentang di Indonesia cocok ditanam di daerah dengan ketinggian di atas 1000 m dpal (di atas permukaan air laut), walaupun sekarang berkembang juga kentang dataran menengah, dan beberapa percobaan di Jawa Tengah untuk penanaman kentang pantai. Sentra kentang terdapat di Sumatera Utara, Jawa Barat di Pangalengan dan sekitarnya, Jawa Tengah di daerah Dieng, Purwokerto dan sekitarnya, Jawa Timur di daerah Bromo, dan Sulawesi Selatan. (Nurul Idawati, 2012:14). Salah satu komoditi sumber pangan yang dihasilkan di Indonesia sebagai sumber karbohidrat non beras yaitu kentang.

Kentang merupakan lima kelompok besar makanan pokok dunia selain gandum, jagung, beras, dan terigu. Bagian utama kentang yang menjadi bahan makanan adalah umbi, yang merupakan sumber karbohidrat, mengandung vitamin dan mineral cukup tinggi. Pada umumnya umbi-umbian dan buah-buahan mudah mengalami pencoklatan setelah dikupas. Hal ini disebabkan oksidasi dengan udara sehingga *enzim* yang terdapat dalam bahan pangan disebut *browning enzymatic*. Pencoklatan karena *enzim* merupakan reaksi

antara *oksigen* dan suatu *senyawa phenol* yang dikatalisis oleh *polyphenol oksidase*. Untuk menghindari terbentuknya warna coklat pada bahan pangan dapat dilakukan dengan mencegah sedikit mungkin kontak antara yang sudah dikupas dan udara dengan cara merendam dalam air . (http://tumoutu.net/702-07134/sri_widowati.htm)

Negara Indonesia selain sebagai Negara maritim juga merupakan Negara yang kaya akan tradisi adat istiadat dari masing-masing daerahnya. Salah satu tradisi dari suatu daerah di Indonesia terdapat berbagai macam menu tradisional. Menu sendiri mempunyai arti susunan hidangan dalam waktu satu kali makan. Sedangkan menu tradisional merupakan hidangan yang berasal dari suatu daerah tertentu dan menjadi ciri khas dari daerah tersebut.

Selain menu tradisional Negara Indonesia juga sudah tidak asing lagi dengan menu *oriental* dan menu *kontinental*. Menu *oriental* yaitu menu yang berasal dari Negara-negara yang berasal dari Benua Asia, sedangkan menu *kontinental* yaitu menu yang berasal dari Negara-negara Benua Eropa dan Benua Amerika. Dari penjelasan menu tersebut pada penelitian ini akan menggunakan menu *kontinental* dengan memanfaatkan bahan pangan lokal kentang sebagai bahan tambahan pada hidangan *kontinental*. (Heni Setyani, 1997)

Sebenarnya kentang sudah sangat banyak digunakan pada hidangan *kontinental* yang diolah sebagai hidangan *appetizer*, *dessert*, dan pelengkap karbohidrat pada *main course*. Namun kentang belum terlalu banyak dimanfaatkan sebagai bahan hidangan *main course*. Pada kesempatan ini *main*

course yang akan dikembangkan dengan penambahan kentang dalam bentuk *chicken tofu potatoes cordon blue*. Karakteristik dasar kentang berkaitan dengan hidangan *kontinental* yaitu kentang merupakan bahan makanan yang asal mulanya berasal dari Benua Amerika yang kemudian dibudidayakan secara luas di Benua Eropa dan Benua Asia, selain itu kentang memiliki ciri khas rasa yang gurih dan banyak digunakan dalam hidangan *Appetizer* dan memiliki tekstur yang lembut setelah diolah.

Menu *kontinental* yang akan dibuat dengan formula baru adalah *potatoes schotel* sebagai hidangan pembuka (*appetizer*) hidangan ini merupakan pengembangan dari *macaroni schotel*. *Chicken tofu potatoes cordon blue* sebagai hidangan utama (*main course*) hidangan ini merupakan pengembangan dari *chicken cordon blue* yang kemudian diolah dengan penambahan bahan kentang dan tahu pada isian. Tahu merupakan sumber protein nabati yang terbuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya, sedangkan kentang merupakan sumber karbohidrat non beras. Proses pengubahan daging yang diganti dengan kentang dimaksudkan untuk menambah nilai gizi terutama kandungan karbohidrat dapat diperoleh saat mengkonsumsi *chicken cordon blue*, belum banyak hidangan utama yang diolah dengan penambahan bahan kentang atau bahan pangan sumber karbohidrat, selain kentang ada juga penambahan tahu sebagai isian pada *chicken tofu potatoes cordon blue* hal ini dimaksudkan agar tahu sebagai sumber protein nabati juga dimanfaatkan dan disebarluaskan pada hidangan

kontinental karena selama ini tahu hanya dikenal sebagai bahan makanan yang digunakan dan diproduksi di negara-negara yang berada di Benua Asia dan diharapkan dapat menambah kreatifitas pengolahan hidangan *kontinental*. Kentang juga digunakan dalam hidangan *dessert*, karena selama ini hidangan *dessert* selalu dikenal sebagai hidangan penutup dengan rasa manis namun dalam penelitian ini kentang yang dikenal sebagai bahan makanan yang dikenal dengan rasa gurih ternyata juga dapat diolah untuk makanan yang memiliki karakteristik rasa manis. Dalam penelitian ini *dessert* yang akan dibuat adalah *banana roll crepe fla potatoes* yaitu hidangan yang berisi fla dan pisang. Fla yang dibuat adalah *fla potatoes*, *fla potatoes* merupakan pengembangan dari *fla vanilla* yang ditambah dengan *purre* kentang.

Dalam penelitian ini kentang merupakan bahan yang digunakan dalam penelitian diharapkan akan menambah nilai guna kentang untuk hidangan *kontinental*, menambah kreatifitas masyarakat terhadap suatu produk, dan masyarakat mampu menciptakan menu baru yang memanfaatkan bahan pangan lokal seperti kentang. Selain mengembangkan formula dari *shotel*, *cordon blue*, dan *crepe* yang menggunakan bahan pangan lokal kentang, teknik olah yang digunakan juga perlu dikembangkan karena komposisi bahan yang digunakan juga mempengaruhi teknik olahnya. Adapun alasan pemilihan bahan pangan lokal kentang karena kentang mudah diolah menjadi berbagai macam hidangan dan tidak sedikit masyarakat yang menyukai kentang, sumber daya kentang di Indonesia pun sangat melimpah sehingga pencarian

kentang mudah sekali untuk didapat, harganya juga relative terjangkau, dan kaya akan vitamin, karbohidrat, dan mineral.

Dari ketiga hidangan *kontinental* tersebut akan dihidangkan dengan penyajian yang kreatif dan sesuai dari masing-masing hidangan, agar masyarakat tertarik pada hidangan tersebut dan ingin mengetahui lebih mendalam tentang hidangan tersebut. Teknik penyajian yang dirancang dalam *potatoes schotel* disajikan menggunakan *dessert plate* dan dihias dengan *petersely*, pangsit, dan *thousand island* sebagai saus. *Cicken toufu potatoes cordon blue* akan dihidangkan dengan dipotong serong kemudian dihias dengan tomat, *petersely*, dan pendamping lainnya, sedangkan alat hidangnya menggunakan *dinner plate*. *Banana roll crepe fla potatoes* menggunakan alat hidang *dessert plate* dan *crepe* dipotong serong kemudian dihias dengan *caramel*, daun mint, dan strawberry. Dari ketiga hidangan tersebut kemudian akan diujikan pada konsumen agar dapat mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap hidangan dengan formula baru tersebut.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang ada, dapat diuraikan berbagai masalah sebagai berikut:

1. Masyarakat Indonesia masih kurang memahami istilah asing susunan *menu* hidangan *kontinental*.
2. Sebenarnya kentang sudah banyak diolah sebagai hidangan *appetizer*, *dessert*, dan pelengkap karbohidrat untuk *main course* tapi belum banyak

dimanfaatkan untuk diolah dalam hidangan *appetizer*, *main course*, dan *dessert*.

3. Perlunya pengembangan teknik pengolahan pada masakan *kontinental* dengan formula baru agar lebih diperhatikan oleh masyarakat.
4. Mengembangkan teknik penyajian dengan *garnish* yang lebih kreatif.
5. Untuk mengetahui penerimaan masyarakat pada hidangan *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon bleu*, dan *banana roll crepe fla potatoes* maka perlu dilakukan uji penerimaan.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam proyek akhir ini adalah menganalisis dan menentukan formula, teknik olah, teknik penyajian, dan mengetahui tingkat penerimaan konsumen dengan menggunakan bahan kentang sebagai bahan yang digunakan untuk pengembangan produk penelitian dalam masakan *kontinental*.

D. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah seperti dikemukakan diatas, maka timbul permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana formula pembuatan *potatoes schotel* berbahan dasar kentang?
2. Bagaimana formula pembuatan *chicken potatoes toufu cordon blue* dengan bahan tambahan kentang dan tahu?
3. Bagaimana formula pembuatan *banana roll crepe fla potatoes* berbahan kentang?

4. Bagaimana pengembangan teknik olah pada *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *banana roll crepe fla potatoes*?
5. Bagaimana kreatifitas teknik penyajian dari *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *banana roll crepe fla potatoes*?
6. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *banana roll crepe fla potatoes*?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Meningkatkan nilai guna bahan pangan lokal kentang sebagai bahan pengembangan masakan *kontinental*, serta menerapkan ilmu yang sudah didapat selama masa kuliah untuk membuat produk yang lebih inovatif.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menemukan formula *potatoes schotel*.
- b. Untuk menemukan formula *chicken toufu potatoes cordon blue*.
- c. Untuk menemukan formula *banana roll crepe fla potatoes*.
- d. Untuk mengembangkan teknik pengolahan dengan formula baru *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon bleu*, dan *banana roll crepe fla potatoes*.
- e. Untuk mengembangkan kreatifitas teknik penyajian dari *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon bleu*, dan *banana roll crepe fla potatoes*.

- f. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap menu *kontinental* dengan formula *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon bleu*, dan *banana roll crepe fla potatoes*.

F. Produk yang Dikembangkan

Pada penelitian proyek akhir ini terdapat 3 produk yang dikembangkan meliputi:

1. *Potatoes schotel* merupakan hidangan *schotel* yang dikembangkan menggunakan kentang sebagai bahan utama. Pengembangan teknik olah adalah kentang dibuat *purre* kentang terlebih dulu. Karakteristik rasa gurih, tekstur lembut pekat, warna kuning keemasan, aroma khas kentang.
2. *Chicken toufu potatoes cordon blue* merupakan hidangan utama dengan bahan dasar ayam yang diisi dengan *smooked beef* yang dikembangkan dengan penambahan kentang dan tahu yang dipur, diisi dalam daging ayam yang digulung erat. Karakteristik warna coklat keemasan, rasa gurih, tekstur empuk, aroma khas ayam goreng.
3. *Banana roll crepe fla potatoes* merupakan hidangan *crepe* dengan isi *fla vanilla* yang dikembangkan dengan penambahan *purre* kentang. Karakteristik rasa manis, tekstur lembut, empuk, aroma fla kentang, warna putih kecoklatan.

G. Manfaat Pengembangan

1. Meningkatkan nilai guna kentang.
2. Memperkaya ilmu khususnya tentang pembuatan hidangan dari kentang.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Bahan dan Fungsi Bahan

1. Kentang

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) sudah menjadi bagian dari masyarakat Indonesia. Terdapat ribuan orang yang menggantungkan hidupnya dengan bertanam kentang. Kentang sangat cocok dibudidayakan di dataran tinggi. Tanaman yang tidak berkayu dan tergolong dalam suku terung-terungan ini berasal dari Amerika Selatan dan kini dibudidayakan secara luas di Eropa dan Asian, termasuk Indonesia. Portugis pertama kali membawa kentang ke Eropa dan mengembangbiakan tanaman ini pada abad XIV. Tanaman ini merupakan herba (tanaman pendek tidak berkayu) semusim dan menyukai iklim yang sejuk. Kentang merupakan tanaman setahun, bentuk sesungguhnya menyemak dan bersifat menjalar. Batang dan daun berwarna kemerah-merahan. Adapun jenis kentang berdasarkan warnanya dibedakan menjadi 4 golongan, yaitu:

- a. Kentang kuning, umbi kentang ini memiliki warna kulit dan daging kuning.



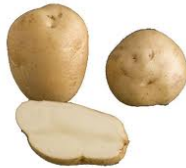
Gambar 1. Kentang kuning

- b. Kentang merah, kulit dan umbinya berwarna kemerah-merahan.



Gambar 2. Kentang merah

- c. Kentang putih, memiliki kandungan zat tepung yang rendah.



Gambar 3. Kentang putih

- d. Kentang biru, berwarna keunguan dan berubah menjadi biru ketika dimasak.



Gambar 4. Kentang biru

Dipasaran kentang dibedakan berdasarkan jenisnya yaitu jenis A, B, C, dan D. Jenis A memiliki kualitas yang terbaik. Kualitas AB berarti kualitas campuran dari jenis A dan B. Adapun gambar kentang berdasarkan jenisnya dapat dilihat pada gambar 5. (Nurul Isawati, 2012)



Gambar 5. Kentang berdasarkan jenisnya

Kentang merupakan lima kelompok besar makanan pokok dunia selain gandum, jagung, beras, dan terigu. Bagian utama kentang yang menjadi bahan makanan adalah umbi, yang merupakan sumber karbohidrat, mengandung vitamin dan mineral cukup tinggi. Pada umumnya umbi-umbian dan buah-buahan mudah mengalami pencoklatan setelah dikupas. Hal ini disebabkan oksidasi dengan udara sehingga enzim yang terdapat dalam bahan pangan tersebut (*browning enzymatic*). Pencoklatan karena enzim merupakan reaksi antara oksigen dan suatu *senyawa phenol* yang dikatalisis oleh *polyphenol oksidase*. Untuk menghindari terbentuknya warna coklat pada bahan pangan yang akan dibuat tepung dapat dilakukan dengan mencegah sedikit mungkin kontak antara yang sudah dikupas dan udara dengan cara merendam dalam air (atau larutan garam 1% atau menginaktifkan enzim dalam proses blansir). (http://tumoutu.net/702-07134/sri_widowati.htm)

Kentang yang digunakan dalam penelitian adalah kentang kuning dengan kualitas A. Menggunakan kentang kuning karena kentang jenis ini paling mudah untuk diolah menjadi aneka ragam masakan dan tidak terlalu sulit untuk dicari di daerah sekitar tempat tinggal. Kentang kuning biasa digunakan oleh ibu-ibu dan digunakan secara luas untuk hidangan makan di meja makan diseluruh Indonesia. Mengonsumsi sebuah kentang dengan ukuran sedang sepertiga kebutuhan vitamin telah tercukupi. Adapun kandungan gizi kentang per 100 gr dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kandungan gizi kentang 100 gr kentang.

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi	83,00 Kkal
Karbohidrat	19,10 g
Serat	0,30 g
Lemak	0,10 g
Kalsium	11,00mg
Fosfor	56,00mg
Besi	0,70mg
Vitamin A	0,00 RE
Vitamin B1	0,09 mg
Vitamin B2	0,03 mg
Vitamin C	16,00 mg
Niacin	1,40 mg

Sumber : (Nurul Idawati, 2012:20)

Kentang merupakan tanaman setahun. Karakteristik kentang bentuk sesungguhnya menyemak dan bersifat menjalar. Buahnya berbentuk bini, buah yang mempunyai kulit atau dindingnya berdaging, dan mempunyai dua ruang. (Nurul Idawati, 2012:6).

Kentang biasanya digunakan sebagai bahan makanan sumber karbohidrat non beras. Hal ini dibuktikan dalam pelengkap karbohidrat pada hidangan *kontinental* banyak diantaranya menggunakan kentang. Kentang sudah sangat banyak dimanfaatkan dalam hidangan *appetizer* dan *dessert* tapi belum banyak digunakan sebagai bahan tambahan untuk hidangan *main course*, sehingga dalam kesempatan ini kentang digunakan dalam pengolahan hidangan *kontinental* dalam hidangan *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *banana roll crepe fla potatoes*.

2. Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. (<http://id.wikipedia.org/wiki/tahu>)
Digunakan untuk bahan tambahan pada *cordon blue*.
3. Makaroni atau pasta adalah makanan dasar yang dibuat dari tepung terigu, berbentuk buluh pita, yang diolah menjadi berbagai macam masakan. *Macaroni* digunakan sebagai bahan dasar *macaroni schotel*.
4. Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak goreng berfungsi sebagai media penghantar panas menambah cita rasa gurih. (Erliza Hambali, dkk, 2005:24)
Minyak goreng digunakan untuk menumis bumbu *schotel* dan *menggoreng cordon blue*.
5. Bawang Bombay merupakan bumbu dari jenis yang sama dari bawang-bawangan yaitu berasal dari umbi. (Adila Wineke, 2001) Bawang bombay digunakan untuk penambah rasa *schotel* dan bumbu saus tomat.
6. Daging asap adalah irisan daging yang diawetkan dengan panas dan asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu keras yang banyak menghasilkan asap dan lambat terbakar. (Nani Ratnaningsih dkk, 2005:27)
Digunakan sebagai isi *macaroni schotel* dan *chicken cordon blue*.
7. Margarine adalah dibuat dari lemak tumbuh-tumbuhan yang di *hydrogenasi* yaitu *atom hidrogen* ditambahkan ke dalam minyak. Dalam

proses pencampuran tersebut biasanya akan terjadi perubahan struktur beberapa polyunsaturated *fatty acids* atau *asam lemak tak jenuh* menjadi *trans fatty acids*. (<http://berita.all.beda margarine dengan mentega.htm>)

Margarine ini digunakan untuk bahan yang digunakan untuk membuat adonan isi *schotel* dan adonan *crepe*.

8. Daging sapi adalah jaringan otot yang diperoleh dari sapi yang biasa dan umum digunakan untuk keperluan konsumsi makanan. Di setiap daerah, penggunaan daging ini berbeda-beda tergantung dari cara pengolahannya. Daging ini digunakan untuk isi *schotel*.
9. Susu merupakan hasil pemerahan dari hewan menyusui yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan yang bermanfaat secara kontinyu dengan tidak mengurangi komponen atau bahan penambah lainnya. (Hadiwiyoto, 1982). Susu digunakan untuk cairan pada *schotel*, *fla potatoes*, dan adonan *crepe*.
10. Telur merupakan salah satu sumber protein hewani. Telur berfungsi sebagai bahan pengikat, pelembut tekstur, dan pengembang. (Ena Lubis, 2008). Telur digunakan sebagai bahan pelekak pada *cordon blue*, bahan adonan isi pada *schotel*, dan bahan untuk adonan *crepe*.
11. Garam merupakan bahan penting yang memberikan rasa gurih. Garam yang baik adalah garam halus, tidak menggumpal, bersih, dan cepat larut. (Lilis Ernawati, 2002:53). Garam digunakan sebagai bahan penambah rasa.

12. Lada halus merupakan hasil olahan biji merica kering yang dihaluskan. (Adila Wineke, 2001). Lada halus digunakan untuk bumbu pada *schotel* dan *cordon blue*.
13. Keju adalah protein susu yang diendapkan yaitu proses yang bertujuan menggumpalkan protein susu. Dapat dikerjakan dengan asam atau *enzim protease*. Keju dapat dibuat dari susu penuh atau susu skim. (Hadiwiyoto, 1983:31). Keju digunakan untuk bahan isi *schotel* dan *cordon blue*.
14. Dada ayam adalah dada yang membusung pada ayam. Daging ayam sangat erat hubungannya dengan lemak. Dalam jumlah yang tidak berlebihan lemak pada daging ayam sangat berperan dalam menentukan rasa dan aroma daging ayam. (Bambang Agus M, 2003:14). Dada ayam digunakan sebagai bahan dasar *cordon blue* kemudian *difillet* dan dilembarkan.
15. Tepung terigu merupakan bahan yang membentuk susunan adonan menahan bahan-bahan lain dan juga dapat digunakan sebagai pengental. (Ena Lubis, 2008). Tepung ini digunakan sebagai bahan pelapis *cordon blue* yang sudah dibentuk agar tidak terlepas dan bahan utama pembuatan *crepe*.
16. Tepung panir adalah sejenis tepung yang dibuat remahan roti warna sawo matang yang dikeringkan dan memiliki tekstur agak halus. (Ena Lubis, 2008). Tepung ini gunanya untuk memberikan makanan memiliki lapisan luar yang renyah pada *cordon blue*.

17. Cabe kering dan cabe bubuk merupakan salah satu komoditi hasil pertanian yang dapat diekspor atau dipasarkan ke industri besar pengolahan. Cabe kering bubuk dapat diolah menjadi berbagai produk pangan seperti saus, sambal, atau bumbu lainnya (Teknologi Industri Sumatera Barat). Digunakan untuk bumbu *thousand island* pada *potatoes schotel*.
18. Gula pasir banyak diproduksi dari tebu yang menghasilkan super cane dan dari beet yang menghasilkan sugar beet, disamping dua tanaman tadi masih ada beberapa jenis tanaman yang bias menghasilkan gula. (Siti Hamidah, 1996:45). Gula pasir digunakan untuk bahan penambah rasa manis pada *crepe* dan *fla potatoes*.
19. Tepung maizena adalah tepung yang terbuat dari jagung.
20. Pisang adalah Pisang adalah tanaman jenis Musa, buahnya berdaging dan dapat dimakan. (<http://adalah.blogspot.com/2010/10/pisang.html>)
Digunakan sebagai isi *crepe*.

B. Kajian Formula

1. Kajian Hidangan *Kontinental*

Hidangan *kontinental* merupakan hidangan yang berasal dari Benua Amerika dan Benua Eropa. Hidangan *kontinental* biasanya memiliki susunan menu yang baik. Menu sendiri memiliki arti hidangan dalam waktu satu kali makan. Menu hidangan *kontinental* terdiri dari *Appetizer*, *Soup*, *Main Course*, dan *Dessert*. (Heni Setyani, 1997)

2. Kajian Produk

Produk merupakan suatu proses produksi dari bahan mentah menjadi bahan jadi. Produk yang dikembangkan adalah produk *appetizer*, *main course*, dan *dessert*.

Appetizer merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan. *Appetizer* biasanya dihidangkan dalam porsi kecil antara 60 gr - 75 gr *Appetizer* terdiri dari 2 jenis, yaitu:

- a. *Hot Appetizer* yaitu hidangan pembuka dengan penyajian panas dan dengan rasa gurih atau pedas. Contoh: *schotell*, *corquerte*, dan *stufell*.
- b. *Cold Appetizer* yaitu hidangan pembuka dengan penyajian dingin dan biasanya berasa gurih atau asam. Contoh: *crab meat*, *cocktail*, dan *salad*.(Kokom komariah, 2006:01)

Main course 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*. Berat dari *main course* 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. (Kokom Komariah, 2002:42)

Dessert adalah hidangan penutup yang berasa manis dan disajikan dalam keadaan dingin atau panas disebut juga hidangan pencuci mulut.

Contoh *dessert* dingin: pudding, *ice cream*. Contoh *dessert* panas: pie.
(Kokom Komariah, 2006:124)

3. Kajian *Garnish*

Garnish merupakan hiasan. Penempatan *garnish* pada makanan merupakan suatu hal yang disesuaikan dengan produk, menyelaraskan rasa, warna, tekstur antara *garnish* dengan hidangan yang akan dihias, mempercantik suatu hidangan sehingga orang tertarik pada hidangan yang disajikan.
(Wikipedia_pengertiangarnish)

4. Kajian Saus

a. Pengertian Saus

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (*semi liquid*), dan disajikan bersama daging, ikan, atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut. Bahan pengental saus antara lain, terigu, tepung beras, dan tepung jagung. Hasil pembuatan saus yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, dalam hal ini *stock* atau minyak yang berkualitas. (Kokom Komariah, 2006;59)

b. Fungsi Saus

Penambahan saus pada masakan bertujuan:

- 1) Menambah rasa dan kelembatan suatu masakan. Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan

dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberikan saus yang lembut, begitu pula sebaliknya.

- 2) Memberikan cairan pada makanan sehingga memberi kelembaban. Saus dapat memberikan kelembaban. Misalnya makanan yang kering dapat terlihat agak basah dengan penambahan saus.
- 3) Mempertinggi aroma makanan. Aroma yang dihasilkan oleh saus yang memiliki aroma tumbuh-tumbuhan, membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar saus tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu masakan.
- 4) Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau. Pemberian saus pada makanan dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan. Pemberian saus yang benar, berwarna dan kontras, tidak kusam, makanan menjadi lebih menarik.
- 5) Mempertinggi nilai gizi. Nilai gizi suatu makanan dapat ditingkatkan dengan pemberian saus.

(Kokom Komariah, 2006:59-60)

5. Konsep Produk

Formula pengembangan pada hidangan *kontinental* menggunakan bahan dasar kentang sebagai bahan yang dimanfaatkan dalam pengujian produk.

a. *Macaroni Schotel*

Appetizer yang menjadi acuan dasar penelitian adalah *macaroni schotel*. *Macaroni* adalah salah satu jenis pasta khas Itali. Bahan dan cara

pembuatan pasta khas Itali ini berasal dari tepung terigu, *hard wheat varietas durum* yaitu butiran dari *endosperm* biji gandum. Tepung tersebut dicampur dengan air kemudian ditambah dengan telur. Sedangkan *schotel* berasal dari bahasa London yang artinya piring. Jadi *macaroni schotel* berasal dari dua Negara yaitu Itali dan Belanda yang mempunyai arti *pasta* yang dihidangkan diatas piring. Bahan umum yang digunakan dalam pembuatan *macaroni schotel* meliputi pasta, susu cair, telur, dan daging sapi. (sejarah.mcaroni schotel.bella_mustika.htm)

Tabel 2. Resep Acuan *macaroni schotel*

Bahan	Jumlah
Macaroni	200 gr
Minyak Goreng	1 sdm
Bawang bombay	30 gr
Daging asap	50 gr
Margarin	1 sdm
Daging sapi	100 gr
Susu cair	200 cc
Telur	2 btr
Garam	1/2 sdt
Merica	1/2 sdt
Pala	1/2 sdt
Keju	70 gr

Sumber : (kumpulan resep Sinta Ayu.blog.com)

Hidangan ini kemudian dikembangkan menjadi *potatoes schotel* dengan mengganti bahan utama pasta *macaroni* menjadi kentang dan juga menggunakan saus *thousand island* untuk memberikan tekstur yang agak lembek dan warna yang kontras. Selain formula baru, teknik olah dalam

pembuatan *potatoes schotel* juga dikembangkan dengan menambah penghalusan pada kentang yang sudah direbus. Karakteristik *macaroni schotel* dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Karakteristik *Macaroni schotel*

Karakteristik	Keterangan
Rasa	Gurih
Aroma	Pasta
Tekstur	Lembek, pekat
Warna	Kuning keemasan

b. *Chicken Cordon Blue*

Main Course yang menjadi acuan adalah *chicken cordon blue*, yaitu suatu masakan yang terkenal untuk pengunjung restoran Amerika. Hidangan ini terdiri dari irisan tipis ham dan keju yang digulungkan erat dalam dada ayam *fillet* kemudian dilapisi tepung panir lalu digoreng. Hidangan ini pertama kali muncul di menu restoran di Amerika Serikat pada awal tahun 1960. Hidangan tersebut dianggap sebagai hidangan trendi dan disajikan di Modis, Restoran kelas di Amerika. Menurut suatu situs makanan *Time Line* adalah sebuah inovasi resep Amerika yang jelas. (sejarah ayam cordon blue. Eho.com)

Tabel 4. Resep Acuan *chicken cordon blue*

Bahan	Jumlah
Dada ayam	200 gr
Smoked beef	2 lmbr
Keju	5 gr
Tepung terigu	100 gr
Tepung panir	100 gr
Garam	1/2 sdt
Lada	1/2 sdt
Minyak goreng	200 cc
Telur	1 btr

Sumber : Kumpulan resep chicken cordon blue.blog.htm

Hidangan ini dikembangkan dengan formula baru dengan penambahan bahan tahu dan kentang yang digunakan sebagai isi pada ayam yang akan digulung bersama daging ham dan keju yang diberi nama *chicken toufu potatoes cordon blue*. Hidangan ini dihidangkan dengan *béchamel sauce, boiled of vegetables* dan *butter rice* sebagai pendamping. Selain formula yang dikembangkan teknik olah yang digunakan juga dikembangkan dengan *boilled* pada kentang dan *steaming* pada *chicken ptoufu potatoes cordon blue* agar pada saat digoreng isian tidak rapuh dan tidak lepas. Karakteristik *chicken cordon blue* dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Karakteristik *Chicken cordon blue*

Karakteristik	Keterangan
Rasa	Gurih
Aroma	Daging ayam
Tekstur	Empuk
Warna	Coklat keemasan

c. *Crepe*

Dessert yang menjadi acuan adalah *crepe*. *Crepe* adalah jenis yang sangat tipis, dimasak *panekuk* biasanya terbuat dari tepung gandum. Kata *penekuk* berasal dari Perancis yang diambil dari bahasa latin *crispa* yang berarti meringkuk. *Crepe* merupakan masakan yang terkenal di Perancis. Bahan umum pembuatan *crepe* meliputi tepung, telur, susu, mentega, dan garam. *Crepe* terdiri dari 3 jenis, yaitu:

(<http://shintascake.blogspot.com/2012/04/sejarah-kue-crepe.html>)

- 1) *Crepe manis (crepes surees)* yang dibuat dengan tepung gandum dan sedikit gula.
- 2) *Crepe gurih (crepes salees)* yang dibuat dari tepung soba dan tanpa pemanis.
- 3) *Suzette crepe* yang dibuat dari kulit jeruk parut ringan dan minuman keras yang kemudian menyala.

Tabel 6. Resep Acuan *crepe*

Bahan	Jumlah
Telur	4 butir
Mentega tawar	60 g
Gula pasir	60 g
Susu cair	200 ml
Tepung terigu	150 g
Garam	¼ sdt
Melon	50 gr
Isian fla	
Susu cair	200 cc
Telur ayam	1 btr
Tepung maizena	100 gr
Gula pasir	50 gr
Vanilli	½ sdt

Sumber : lintang.Fruitscrepe.com

Pengembangan yang akan dibuat formula baru dengan menggunakan isian *fla potatoes*. *Crepe* yang diberi nama *banana roll crepe fla potatoes* ini akan disajikan dengan saus *caramel*.

Karakteristik *crepe* dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Karakteristik *Crepe*

Karakteristik	Keterangan
Rasa	Manis
Aroma	Khas <i>crepe</i>
Tekstur	Empuk
Warna	Putih kecoklatan

C. Kajian Teknik Olah

Teknik olah yang digunakan dalam proses pengolahan *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *banana roll crepe fla potatoes* meliputi:

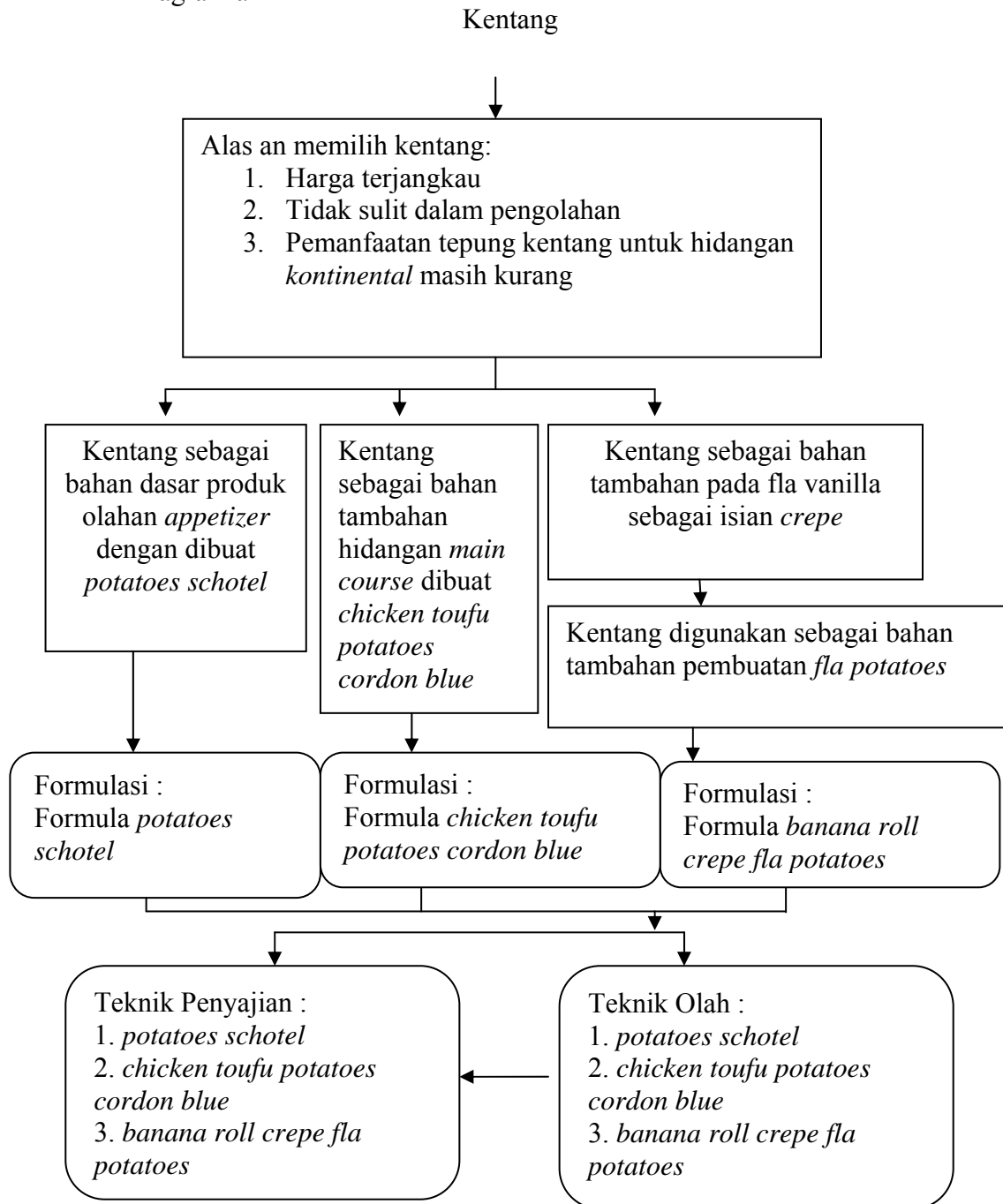
1. *Sautéing* adalah metode memasak dengan menggunakan minyak atau lemak sedikit, bahan makanan tidak diaduk tetapi di *tossed* (alatnya yang digerakkan). (Dwi Fitri Winarni, 2006:31). Teknik ini digunakan pada proses pembuatan isian pada *potatoes schotel*.
2. *Simmering* adalah proses merebus bahan makanan dengan menggunakan api kecil. (Dwi Fitri Winarni, 2006:12). Teknik olah ini digunakan pada pembuatan *fla potatoes*.
3. *Boiling* adalah proses memasak dalam air mendidih dan dengan api besar. (Dwi Fitri Winarni, 2006:12). Teknik ini digunakan pada perebusan kentang.
4. *Baking* adalah teknik mengolah bahan makanan dengan oven dengan panas dari segala arah. (Dwi Fitri Winarni, 2006:39). Teknik ini digunakan pada *potatoes schotel*.
5. *Deep frying* adalah teknik menggoreng bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak dan menutupi bahan makanan yang digoreng. (Dwi Fitri Winarni, 2006:30). Teknik ini digunakan pada pembuatan *chicken cordon blue*.
6. *Steaming* adalah teknik memasak panas basah dengan menggunakan uap air dan biasanya dikenal dengan istilah mengukus. (Dwi Fitri Winarni, 2006:26). Teknik ini digunakan pada *chicken cordon blue*.

D. Kerangka Pikir

Kerangka pikir merupakan suatu cara untuk membentuk suatu penalaran dan menjelaskan tahapan-tahapan penelitian dan tetap mengacu pada dasar penelitian yang telah dibuat. Terkait dengan penelitian ini disusunlah kerangka pemikiran bahwa salah satu sumber daya alam yang sangat melimpah di Negara Indonesia adalah sumber pangan lokal. Salah satu komoditi sumber pangan yang dihasilkan adalah kentang. Kentang merupakan lima kelompok besar makanan pokok dunia. Bagian utama kentang yang menjadi bahan makanan adalah umbi, yang merupakan sumber karbohidrat yang kaya akan vitamin dan mineral. Karakteristik kentang yang baik berwarna coklat pada kulit dan warna kuning segar pada daging, berbentuk bulat, tidak berlubang, dan masih segar.

Variabel yang ditemukan dalam pemanfaatan kentang adalah menemukan formulasi, teknik olah, dan teknik penyajian dari *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon bleu*, dan *banana roll crepe flapotatoes*. Adapun kerangka pikir yang lebih jelas dapat dilihat pada diagram alir.

Diagram alir



Gambar 6. Diagram alir kerangka pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Model Penelitian

Tahap penelitian dan pengembangan produk (R & D) ini dilakukan dengan menggunakan penelitian pengembangan atau sering disebut juga *Research and Development*. Penelitian ini digunakan untuk mengembangkan dan menambah pengetahuan baru melalui *basic research*.

Dalam penelitian dan pengembangan ini dilakukan untuk menemukan formula dan mengetahui teknik pengolahan yang sesuai dengan pengembangan menu *kontinental*. Dari ke-3 menu tersebut dilakukan beberapa tahap yaitu:

1. Menganalisis resep yang disanakan sebagai resep dasar.
2. Merancang atau mendesain resep baru.
3. Melakukan uji coba dengan membuat, menguji produk, dan memperbaiki hasil pengembangan sesuai saran Dosen Pembimbing dan Panelis.
4. Menyebar luaskan resep hasil pengembangan.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat pembuatan dan penelitian

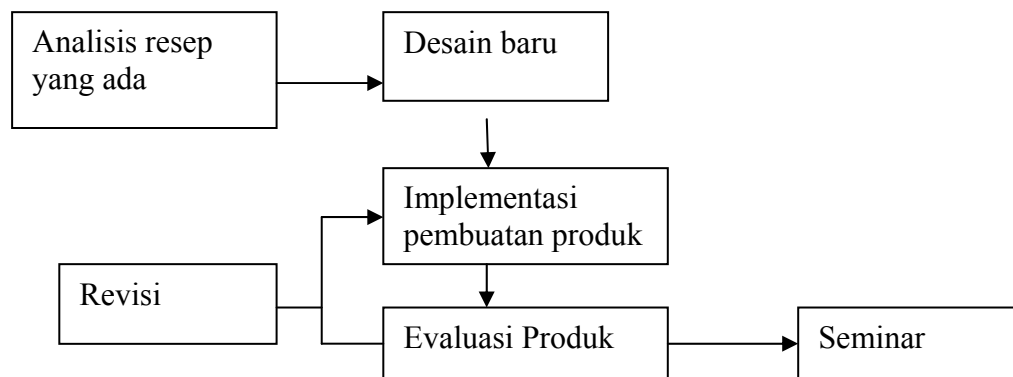
Proses pembuatan produk dilaksanakan di Laboratorium Dapur PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

2. Waktu pembuatan dan penelitian

- a. Pelaksanaan uji coba / validasi I dilakukan pada tanggal 16 April 2012.
- b. Pelaksanaan uji coba/ validasi II dilakukan pada tanggal 30 April 2012.

C. Prosedur Pengembangan

Diagram alir



Gambar 7. Diagram alir metode penilaian

Keterangan:

1. Analisis resep

Analisis resep dilakukan untuk mencari dan menganalisis resep yang dipilih sebagai resep dasar yang menjadi acuan dalam pembuatan produk. Hidangan yang akan diolah adalah *schotel*, *cordon bleu*, dan *crepe*. Dalam mencari resep harus dicari yang menghasilkan produk yang benar-benar menghasilkan produk dengan karakteristik yang sesuai dengan karakteristik produk tersebut.

2. *Desain* baru

Desain baru merupakan suatu cara yang digunakan untuk mengembangkan resep acuan menjadi sebuah formula baru dengan menambahkan bahan yang dimanfaatkan dalam penelitian. Produk yang akan dibuat dengan formula baru antara lain *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *banana roll crepe fla potatoes*.

3. *Implementasi* pembuatan produk

Implentasi produk dilakukan dengan membuat produk dan mengembangkan produk tersebut dengan formula baru kemudian dinilai karakteristik dari produk-produk yang dikembangkan. Hasil pengembangan kemudian dikonsultasikan kepada dosen pembimbing setelah itu diperbaiki sesuai dengan saran dari dosen hingga mendapatkan formula resep pengembangan yang tepat. Setelah mendapat formula yang tepat kemudian diujikan pada validasi I dan validasi II.

4. *Evaluasi* produk

Evaluasi produk dilakukan saat uji coba produk yang dibuat pada saat validasi I dan validasi II terhadap 3 dosen pembimbing dengan karakteristik penilaian rasa, warna, tekstur, dan penampilan.

5. *Revisi*

Revisi dilakukan pada saat validasi I apabila menghasilkan produk yang kurang maksimal kemudian diperbaiki pada saat validasi II dan diambil hasil yang terbaik yang digunakan pada saat pameran.

6. Seminar / Pameran

Pameran dilakukan pada saat formula yang dibuat benar-benar menghasilkan produk yang baik dan dilakukan setelah uji panelis.

D. Bahan dan Alat Pembuatan Produk

Bahan dan alat yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan *kontinental*.

1. *Potatoes Schotel*

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *potatoes schotel*, yaitu:

Tabel 8. Spesifikasi bahan pembuatan *potatoes schotel*

No	Bahan	Spesifikasi	Karakteristik
1	Kentang	Lokal	Segar, tidak berlubang
2	Bawang Bombay	Lokal	Segar
3	Daging asap	Vida	Segar, tidak berjamur, belum kadaluarsa
4	Margarin	Blue band	Tidak berjamur
5	Daging sapi	Lokal	Segar
6	Susu cair	Susu sapi	Tidak basi
7	Telur	Lokal	Segar
8	Garam	Refina	Putih bersih
9	Merica	Ladaku	Tidak apek
10	Pala	Kupu-kupu	Utuh
11	Keju	Kraff	Tidak berjamur

Alat yang digunakan dalam pembuatan *potatoes schotel* meliputi:

Tabel 9. Alat pembuatan *potatoes schotel*

No	Nama alat	Spesifikasi
1	Kom adonan	Stainless steal
2	Panci	Stainless steal
3	Talenan	Plastik
4	Teflon	-
5	Spatula	Kayu
6	Oven	Aluminium
7	Loyang	Aluminium

2. *Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue*

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *chicken toufu potatoes cordon blue*, dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Bahan pembuatan *chicken toufu potatoes cordon blue*

No	Bahan	Spesifikasi	Karakteristik
1	Dada ayam	Lokal	Segar
2	Kentang	Lokal	Segar, tidak berulat
3	Tahu	Taqwa	Padat, tidak anyir
4	Tepung terigu	Segitiga	Tidak berulat, putih bersih
5	Tepung panir	Orange	Tidak berulat
6	Garam	Refina	Putih bersih
7	Lada	Ladaku	Tidak apek
8	Minyak goreng	Bimoli	Jernih
9	Telur	Lokal	Segar
10	Smooked beef	Vida	Segar, tidak berjamur
11	Keju	Kraff	Tidak berjamur

Alat yang digunakan, meliputi:

Tabel 11. Alat pembuatan *chicken toufu potatoes cordon blue*

No	Nama alat	Spesifikasi
1	Kom adonan	Stainless steal
2	Talenan	Plastik
3	Spatula	Kayu
4	Penyaringan	Stainless steal
5	Panci	Stainless steal
6	Soblok	Aluminium
7	Wajan	Aluminium

3. *Banana Roll Crepe Fla Potatoes*

Bahan yang digunakan, meliputi:

Tabel 12. Bahan pembuatan *banana roll crepe fla potatoes*

No	Bahan	Spesifikasi	Karakteristik
1	Telur	Lokal	Segar
2	Mentega tawar	Filma	Tidak berjamur
3	Gula pasir	Lokal	Bersih
4	Susu cair	Susu sapi	Segar
5	Tepung terigu	Segitiga	Putih bersih, tidak berulat
6	Garam	Refina	Putih bersih
7	Pisang	Raja	Segar
Isian fla			
1	Susu cair	Susu sapi	Segar
2	Kentang	Lokal	Segar, tidak berulat
3	Telur ayam	Lokal	Segar
4	Gula pasir	Lokal	Bersih
5	Tepung maizena	Maizenaku	Tidak berulat, putih bersih
6	Vanilli	Vanili	Tidak apek

Alat yang digunakan, antara lain:

Tabel 13. Alat pembuatan *banana roll crepe fla potatoes*

No	Nama alat	Spesifikasi
1	Kom adonan	Stainless steal
2	Sendok sayur	Stainless steal
3	Penyaringan	Stainless steal
4	Teflon crepe	-
5	Soblok	Aluminium
6	Panci	Stainless steal

E. Proses Pengembangan Produk

Pengembangan produk dilakukan untuk membuat suatu formula baru dengan memanfaatkan bahan pangan lokal untuk hidangan *kontinental*.

Produk yang dibuat formula baru meliputi:

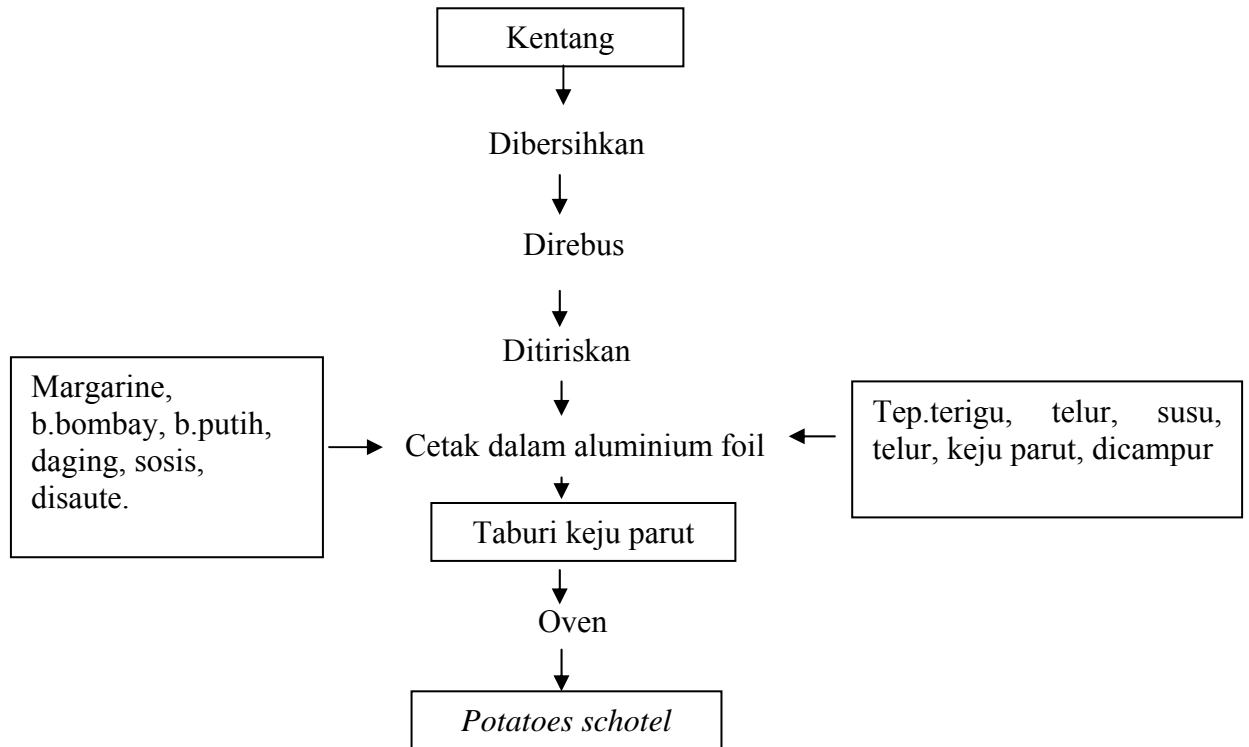
1. *Potatoes Schotel*

Formula pengembangan pada hidangan *appetizer potatoes schotel* dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Formula Pengembangan *Potatoes Schotel*

No	Bahan	Resep Acuan	Pengembangan
1	Macaroni	200 gr	-
2	Kentang	-	200 gr
3	Bawang bombay	30 gr	30 gr
4	Daging asap	50 gr	50 gr
5	Margarin	1 sdm	1 sdm
6	Daging sapi	100 gr	100 gr
7	Susu cair	200 cc	200 cc
8	Telur	2 btr	2 btr
9	Garam	½ sdt	½ sdt
10	Merica	½ sdt	½ sdt
11	Pala	½ sdt	½ sdt
12	Keju	70 gr	70 gr
13	Minyak Goreng	1 sdm	-

Diagram alir

Gambar 8. Diagram alir pembuatan *potatoes schotel*

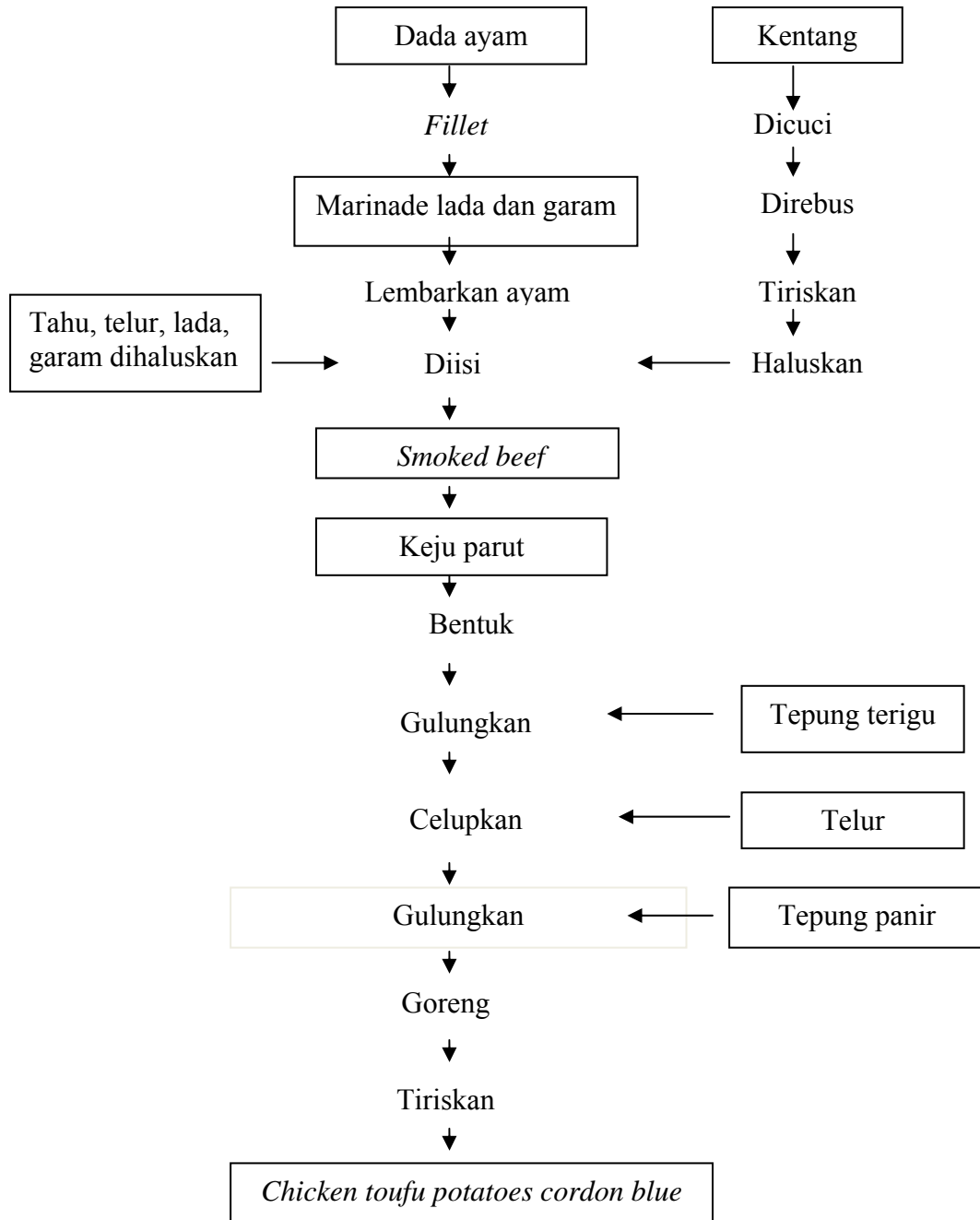
2. *Chicken Toufu Potatoes Cordon blue*

Formula pengembangan hidangan *main course chicken toufu potatoes cordon blue* dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Formula pengembangan *chicken toufu potatoes cordon blue*

No	Bahan	Resep Acuan	Pengembangan
1	Dada ayam	200 gr	100 gr
2	Kentang	-	50 gr
3	Tahu	-	50 gr
4	Smooked beef	2 lmbr	2 lmbr
5	Keju	5 gr	5 gr
6	Garam	1/2 sdt	1/2 sdt
7	Lada	1/2 sdt	1/2 sdt
8	Minyak goreng	200 cc	200 cc
9	Telur	1 btr	2 btr
10	Tepung terigu	100 gr	100 gr
11	Tepung panir	100 gr	100 gr

Diagram alir



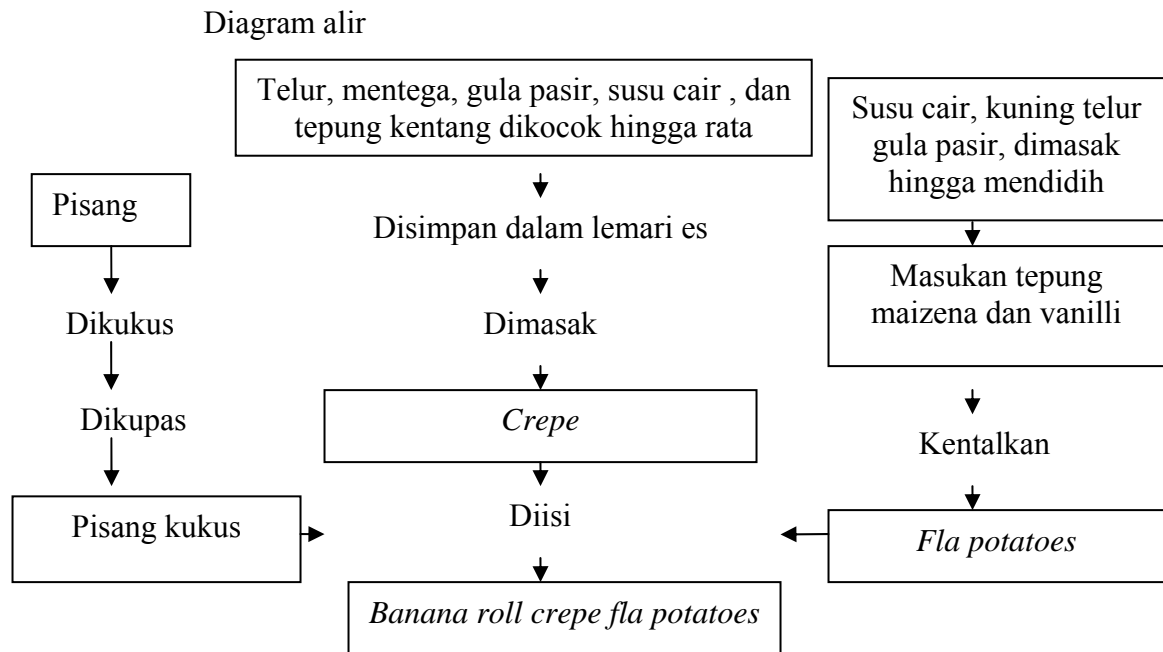
Gambar 9. Diagram alir proses pembuatan *chicken tofu potatoes cordon blue*

3. *Banana Roll Crepe Fla Potatoes*

Formula pengembangan hidangan *dessert banana roll crepe fla potatoes* dapat dilihat pada tabel 16.

Tabel 16. Formula pengembangan *banana roll crepe fla potatoes*

No	Bahan	Resep Acuan	Pengembangan
1	Telur	4 butir	4 btr
2	Mentega tawar	60 g	60 gr
3	Gula pasir	60 g	180 gr
4	Susu cair	200 ml	400 gr
5	Tepung terigu	150 g	150 gr
6	Garam	¼ sdt	1/4 sdt
7	Melon	100 gr	-
8	Pisang	-	3 buah
Isian fla			
1	Susu cair	200 cc	200 cc
2	Kentang	-	60 gr
3	Telur ayam	1 btr	1 btr
4	Tepung maizena	100 gr	40 gr
5	Gula pasir	50 gr	50 gr
6	Vanilli	½ sdt	½ sdt



Gambar 10. Diagram alir proses pembuatan *banana roll crepe fla potatoes*

F. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode uji penerimaan produk terhadap konsumen. Uji penerimaan ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk yang telah diujikan kepada konsumen. Uji penerimaan ini diujikan kepada mahasiswa PTBB jurusan boga dengan memberi sampel produk dan memberi borang uji penerimaan produk kepada panelis agar diisi sesuai komentar masing-masing panelis terhadap produk dengan formula baru yang menggunakan bahan pangan lokal kentang sebagai bahan yang dimanfaatkan dalam penelitian, adapun kriteria yang dinilai panelis yaitu aroma, rasa, tekstur, warna, dan penampilan. Produk-produk yang diujikan meliputi

potatoes schotel, chicken toufu potatoes cordon bleu, dan banana roll crepe fla potatoes. Uji penerimaan dilaksanakan pada tanggal 21 Mei 2012 dengan sasaran utama mahasiswa PTBB FT UNY Jurusan Boga sebanyak 30 orang. Adapun contoh borang uji penerimaan dapat dilihat pada gambar 11.

UJI PENERIMAAN PRODUK	
Nama :	
NIM :	
Tanggal :	
Berilah tanda (v) pada masing – masing produk untuk uji penerimaan. Berikan saran terhadap produk dalam hal aroma/tekstur/rasa/ warna/penyajian (pilih salah satu) yang menurut anda perlu diperbaiki.	
Produk I	Penerimaan oleh Penelis
Nama :	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
Saran:.....	
.....	
.....	
Produk II	Penerimaan oleh Panelis
Nama :	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
Saran:.....	
.....	
.....	
Produk III	Penerimaan oleh Panelis
Nama :	<input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
Saran:.....	
.....	
.....	

Gambar 11. Borang penilaian pada uji panelis

BAB IV

HASIL DAN PENGEMBANGAN

A. Deskripsi Hasil Pengembangan

Pada masa modern ini manusia sudah memiliki karya baru tentang suatu masakan dan mengolah masakan menjadi hidangan yang lebih inovatif, menarik, dan memiliki nilai jual tinggi. Bahan pangan dapat dimanfaatkan dengan dibuat berbagai macam makanan baik dari hidangan tradisional, *oriental*, maupun *kontinental*. Dalam kesempatan ini pemanfaatan bahan pangan lokal kentang digunakan dalam pembuatan hidangan *kontinental* yang sudah cukup banyak dimanfaatkan dalam hidangan *appetizer*, *dessert*, dan pendamping pada hidangan *main course*.

Dalam hal gizi kentang terkenal karena kandungan karbohidratnya, bentuk dominan dari karbohidrat pada kentang adalah pati, selain itu kentang merupakan satu-satunya jenis umbi-umbian yang kaya akan vitamin C. oleh karena itu kentang banyak dimanfaatkan semua orang untuk diolah menjadi makanan yang memiliki nilai jual tinggi. Pada kesempatan ini kentang akan diolah menjadi *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *banan roll crepe fla potatoes*.

B. Hasil Uji Coba Produk

1. Formula dan Proses Pembuatan *Potatoes Schotel*

Potatoes schotel merupakan hidangan pembuka atau *appetizer* pada menu *kontinental* dengan mengubah bahan utama menjadi kentang. Formula yang digunakan dalam pembuatan *potatoes schotel* dari beberapa uji coba produk dengan formula baru. Formula *potatoes schotel* dapat dilihat pada tabel 17.

Tabel 17. Formula *Potatoes schotel*

No	Bahan	Pengembangan
1	Kentang	200 gr
2	Bawang Bombay	30 gr
3	Daging asap	50 gr
4	Margarin	1 sdm
5	Daging sapi	100 gr
6	Susu cair	200 cc
7	Telur	2 btr
8	Garam	1/2 sdt
9	Merica	1/2 sdt
10	Pala	1/2 sdt
11	Keju	70 gr

Proses pembuatan *potatoes schotel* pertama kali mencuci kentang kemudian direbus hingga matang, setelah itu kentang dikupas lalu dihaluskan. Bawang bombay, bawang putih, pala, *smoked beef*, daging sapi ditumis hingga harum dan matang dengan menggunakan margarine. Masukkan susu cair, kentang, dan telur aduk-aduk hingga tercampur rata kemudian masukan keju. Setelah itu tuang kedalam

loyang yang kemudian dioven hingga matang dengan warna kuning keemasan.

a. Karakteristik *Potatoes Schotel*

Dari formula pengembangan *potatoes schotel* hasil yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 18. Karakteristik hasil uji coba *Potatoes schotel*

Karakteristik Produk	Produk Acuan	Formula Validasi I	Formula Validasi II
Warna	Kuning muda	Kuning pucat	Kuning kecemasan
Tekstur	Lembut	Agak lembek	Lembut
Aroma	Harum khas daging	Harum khas kentang	Harum khas kentang
Rasa	Gurih	Enak	Enak
Bentuk	Bulat	Bulat	Persegi

b. Teknik Penyajian *Potatoes Schotel*

Penyajian *potatoes schotel* ini menggunakan *dessert plate* yang berbahan keramik. Hidangan ini dihidangkan berbentuk persegi empat yang kemudian didampingi dengan saus *thousand island* sebagai pelengkap, dihias dengan daun *peterselly* dan pangsit yang digoreng berbentuk kipas.

c. Hasil Uji Coba *Potatoes Schotel*

Uji coba pembuatan produk dilakukan pada validasi I dan validasi II. Validasi I dengan formula tepung terigu 20% dan

kentang 80% menghasilkan produk *potatoes schotel* yang dinilai oleh 3 dosen pembimbing dengan hasil tekstur masih lembek terlalu banyak cairan dan kentang sebaiknya dihaluskan, rasa sudah enak, namun warna masih pucat, dan penyajian masih kurang menarik. Sehingga pada validasi II harus lebih diperhatikan perbandingan cairannya.

Sedangkan pada validasi II menggunakan formula kentang 100% ke 3 dosen pembimbing menilai *potatoes schotel* dengan rasa enak, tekstur lembut sudah baik, warna baik, namun penampilan masih kurang menarik.

2. Formula dan Proses Pembuatan *Chicken Tofu Potatoes Cordon Blue*

Chicken tofu potatoes cordon blue merupakan hidangan *main course* yang dikembangkan dengan menambah bahan kentang dan tahu sebagai isian. Karakteristik hidangan ini berasa gurih, warna kuning kecoklatan, tekstur empuk, dan aroma khas ayam dan kentang. Formula yang digunakan dalam pembuatan *chicken tofu potatoes cordon blue* dapat dilihat pada tabel 19.

Tabel 19. Formula *Chicken tofu potatoes cordon blue*

No	Bahan	Pengembangan
1	Dada ayam	100 gr
2	Kentang	50 gr
3	Tahu	50 gr
4	Smooked beef	2 lmbr
5	Keju	5 gr
6	Garam	1/2 sdt
7	Lada	1/2 sdt
8	Minyak goreng	200 cc
9	Telur	2 btr
10	Tepung terigu	100 gr
11	Tepung panir	100 gr

Proses pembuatan *chicken tofu potatoes cordon blue* yaitu semua bahan dicuci bersih, dada ayam difillet kemudian dimarinade dengan lada dan garam. Kentang direbus hingga matang kemudian dihaluskan bersama tahu dan telur bumbui lada dan garam. Lembarkan daging ayam isi dengan tahu dan kentang yang sudah dihaluskan, *smooked beef*, dan keju dikukus hingga matang. Setelah itu gulungkan pada tepung terigu, telur, dan tepung panir. Goreng hingga berwarna coklat keemasan. Pada hidangan ini dilakukan 2 kali system pemanasan hal ini dimaksudkan agar adonan dari isian tahu dan kentang dapat menyatu dengan erat dan melekat pada daging ayam sehingga pada saat digoreng tidak lepas.

a. Karakteristik *Chicken Tofu Potatoes Cordon Blue*

karakteristik hasil uji coba *chicken tofu potatoes cordon blue* dapat dilihat pada tabel 20.

Tabel 20. Karakteristik *Chicken tofu potatoes cordon blue*

Karakteristik Produk	Produk acuan	Formula Validasi Produk I	Formula Validasi Produk II
Warna	Coklat keemasan	Coklat keemasan	Coklat keemasan
Tekstur	Empuk	Empuk	Empuk
Aroma	Harum khas ayam goreng	Harum khas ayam dan kentang	Harum khas ayam, kentang, dan tahu
Rasa	Gurih	Gurih	Gurih
Bentuk	Tabung	Tabung	Tabung

b. Teknik Penyajian *Chicken Tofu Potatoes Cordon Blue*

Teknik penyajian *chicken tofu potatoes cordon blue* dihidangkan dengan dipotong serong kemudian igarnish dengan pelengkap *boilled of vegetables, butter rice, dan béchamel sauce*. Selain itu dihias dengan tomat yang dibentuk kupu-kupu dan *peterselly*.

c. Hasil Uji Coba *Chicken Tofu Potatoes Cordon Blue*

Uji coba pembuatan *chicken tofu potatoes cordon blue* dilakukan pada validasi I dan validasi II. Pada validasi I menggunakan formula daging ayam 75%, tahu 15%, dan kentang 10% karakteristik hasil pembuatan produk ini dinilai oleh 3 dosen pembimbing dengan rasa sudah enak, namun kentang belum terasa, penampilan *garnish* masih sederhana, warna kecoklatan, tekstur empuk. Sehingga pada validasi II dengan formula daging

ayam 50%, tahu 25%, dan kentang 25% menghasilkan rasa kentang perlu dipertajam dan penampilan perlu diperbaiki.

Validasi II ke 3 dosen pembimbing menilai karakteristik *chicken toufu potatoes cordon blue* dengan rasa enak, tekstur empuk, warna sedikit kecoklatan, penampilan *garnish* masih sederhana.

3. Formula dan Proses Pembuatan *Banana Roll Crepe Fla Potatoes*

Banana roll crepe fla potatoes merupakan hidangan *dessert* yang dibuat formula baru dengan mengembangkan *fla vanilla* yang disubstitusikan dengan *purre* kentang yang kemudian berubah nama menjadi *fla potatoes*. Formula *banana roll crepe fla potatoes* dapat dilihat pada tabel 21.

Tabel 21. Formula *Banana roll crepe fla potatoes*

No	Bahan	Pengembangan
1	Telur	4 btr
2	Mentega tawar	60 gr
3	Gula pasir	180 gr
4	Susu cair	400 gr
5	Tepung terigu	150 gr
6	Garam	1/4 sdt
7	Pisang	3 buah
Isian fla		
1	Susu cair	200 cc
2	Kentang	60 gr
3	Telur ayam	1 btr
4	Tepung maizena	40 gr
5	Gula pasir	50 gr
6	Vanilli	½ sdt

a. Karakteristik Hasil *Banana Roll Crepe Fla Potatoes*

Karakteristik hasil dari *banana roll crepe fla potatoes* dapat dilihat pada tabel 22.

Tabel 22. Karakteristik *Banana roll crepe fla potatoes*

Karakteristik Produk	Produk acuan	Formula Validasi Produk I	Formula Validasi Produk II
Warna	Putih kecoklatan	Coklat	Coklat
Tekstur	Lembut	Terlalu tebal	Lembut
Aroma	Harum khas crepe vanilla	Harum khas kentang	Harum khas kentang
Rasa	Manis	Manis, tepung kentang mentah masih	Manis, khas kentang
Bentuk	Kipas	Kipas	Tabung

b. Teknik Penyajian *Banana Roll Crepe Fla Potatoes*

Penyajian *banana roll crepe fla potatoes* menggunakan *dessert plate* yang kemudian digarnish dengan strawberry, daun mint, dan *caramel sauce* sebagai pelengkap.

c. Hasil Uji Coba *Banana Roll Crepe Fla Potatoes*

Hasil uji coba produk dilakukan 3 kali pada validasi I, validasi II, dan pra eksperimen. Pada validasi I dan validasi II bahan yang disubstitusikan menggunakan tepung kentang. Dengan hasil pada validasi I dengan formula tepung terigu 50% dan tepung kentang 50% menghasilkan rasa tepung kentang masih sangat mentah, tekstur keras tebal, penampilan kurang menarik. Sehingga diperbaiki pada validasi II

menggunakan formula tepung terigu 80% dan tepung kentang 20% yang menghasilkan rasa enak, tekstur lembut, warna sudah baik, penampilan garnish kurang menarik. Namun pada saat validasi I dan validasi II menghasilkan permasalahan pada isian sehingga ada perubahan pada bahan yang dimanfaatkan menggunakan kentang yang ditambahkan pada fla, dan tepung kentang tidak digunakan. Dan pada pra eksperimen dengan formula *fla vanilla* 60% dan *purre kentang* 40% menghasilkan produk yang lebih baik dengan rasa manis, enak, tekstur lembut, warna putih kecoklatan, dan penampilan menarik.

C. Hasil Pameran Produk

Pameran Proyek Akhir dilaksanakan pada tanggal 1 Juni 2012 di Lapangan Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta. Hidangan yang dipamerkan atau *display* terdiri dari hidangan *appetizer potatoes schotel*, hidangan *main course chicken toufu potatoes cordon blue*, dan hidangan *dessert banana roll crepe fla potatoes*. Hidangan tersebut kemudian disusun diatas meja persegi panjang dengan dialasi kain berwarna *pink* dan disusun secara bergelombang. *Display* produk pameran dapat dilihat pada Gambar 12.



Gambar 12. Display produk pameran

D. Hasil Penilaian Produk

Penilaian produk dilakukan oleh 30 panelis yang dilaksanakan pada tanggal 21 Mei 2012 di Jurusan PTBB, Fakultas Teknik, UNY. Adapun hasil rekapitulasi uji penerimaan, yaitu:

Tabel 23. Rekapitulasi Uji Penerimaan *Potatoes Schotel*

No	Penerimaan		Komentar
	Ya	Tidak	
1	√		Enak, saus sedikit asin
2	√		Enak, kurang gurih
3	√		Kurang garnish
4	√		Pucat
5	√		Enak
6	√		Enak, menarik
7	√		Terlalu lembek
8	√		Enak
9	√		Enak, kurang padat
10	√		Enak
11	√		Enak
12	√		Enak
13	√		Enak, lembut
14	√		Pas
15	√		Enak
16	√		Enak, pucat
17	√		Enak, pucat
18	√		Kurang sedikit bumbu
19	√		Baik
20	√		Enak, kurang gurih
21	√		Enak
22	√		Kurang mantap, kentang kurang halus
23	√		Enak, baik
24	√		Enak
25	√		Enak
26	√		Enak
27	√		Dominan kentang, kasar
28	√		Dominan kentang, kasar
29	√		Enak, agak lembek
30	√		Lembut, enak, kurang pedas
Jumlah	30	-	-

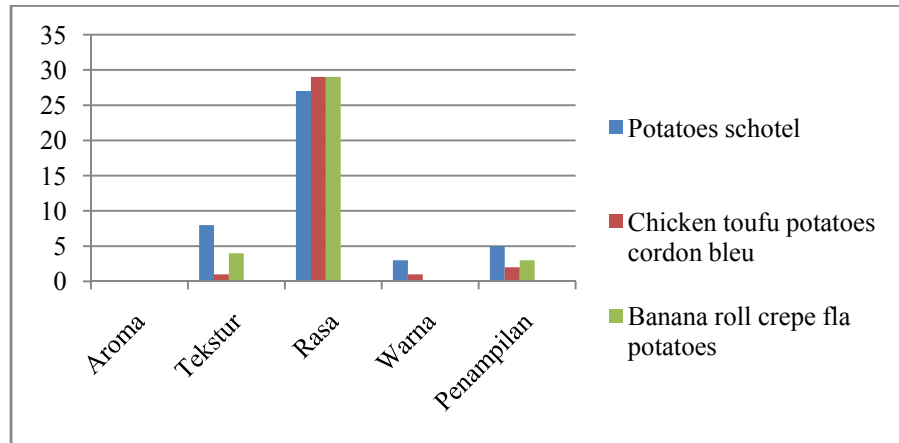
Tabel 24. Rekapitulasi Uji Penerimaan *Chicken Tofu Potatoes Cordon**Blue*

No	Penerimaan		Komentar
	Ya	Tidak	
1	√		Ayam kurang rasa, ok
2	√		Enak
3	√		Enak
4	√		Kurang menarik
5	√		Enak, kurang lada sedikit
6	√		Enak
7	√		Enak, masih kecoklatan
8	√		Enak
9	√		Terasa kentang
10	√		Enak
11	√		Enak, baik
12	√		Baik, kurang lada sedikit
13	√		Enak, baik
14	√		Baik, kurang lada sedikit
15	√		Enak
16	√		Ok, enak
17	√		Enak
18	√		Baik, enak
19	√		Baik
20	√		Enak, gurih
21	√		Enak
22	√		Baik, enak
23	√		Enak, baik
24	√		Enak
25	√		Enak
26	√		Enak
27	√		Kurang gurih, dominan tahu
28	√		Dominan tahu, kurang garnish
29	√		Enak
30	√		Enak, luar padat dalam lembut
Jumlah	30	-	-

Tabel 25. Rekapitulasi Uji Penerimaan *Banana Roll Crepe Fla Potatoes*

No	Penerimaan		Komentar
	Ya	Tidak	
1	√		Ok
2	√		Terasa pisang, manis
3	√		Tekstur lembut
4	√		Enak
5	√		Enak, kurang garnish
6	√		Enak, lembut, menarik
7	√		Ada rasa tepung
8	√		Enak
9	√		Kurang manis
10	√		Enak
11	√		Enak
12	√		Enak
13	√		Enak, menarik
14	√		Enak
15	√		Enak
16	√		Terlalu manis
17	√		Terlalu manis
18	√		Enak
19	√		Baik, enak
20	√		Enak
21	√		Enak
22	√		Agak cair
23	√		Enak, baik
24	√		Enak
25	√		Enak
26	√		Enak
27	√		Enak
28	√		Enak
29	√		Enak
30	√		Manis, agak lengit, saus agak cair
Jumlah	30	-	-

Dari rekapitulasi data uji penerimaan, adapun penilaian terhadap karakteristik produk dari hasil uji panelis dapat dilihat pada Gambar 13.



Gambar 13. Penilaian terhadap karakteristik produk dari hasil uji panelis

1. Hasil Uji Penerimaan *Potatoes Schotel*

Dari uji penerimaan terhadap 30 panelis berkomentar pada Rasa sebanyak 27 orang, Aroma 0, Tekstur 8 orang, Warna 3 orang, Penampilan 5 orang. Dari uji penerimaan dapat disimpulkan bahwa hidangan *potatoes schotel* sudah dapat diterima oleh masyarakat dengan melihat hasil uji penerimaan produk.

2. Hasil Uji Penerimaan *Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue*

Dari uji penerimaan terhadap 30 panelis berkomentar pada Rasa sebanyak 29 orang, Aroma 0, Tekstur 1 orang, Warna 1 orang, Penampilan 2 orang. Dari uji penerimaan dapat disimpulkan bahwa hidangan *chicken toufu potatoes cordon blue* sudah dapat diterima oleh masyarakat dengan melihat hasil uji penerimaan produk tersebut.

3. Hasil Uji Penerimaan *Banana Roll Crepe Fla Potatoes*

Dari uji penerimaan terhadap 30 panelis berkomentar pada Rasa sebanyak 29 orang, Aroma 0, Tekstur 4 orang, Warna 0, Penampilan 3 orang. Dari uji penerimaan dapat disimpulkan bahwa hidangan *banana roll crepe fla potatoes* sudah dapat diterima oleh masyarakat dengan melihat hasil uji penerimaan produk.

Dilihat dari hasil uji penerimaan produk yang dinilai kepada 30 orang panelis mahasiswa Jurusan Boga PTBB FT UNY dapat diketahui bahwa produk *potatoes schotel*, *chicken toufu potatoes cordon blue*, dan *banana roll crepe fla potatoes* dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Hal tersebut diketahui dari hasil rekapitulasi uji penerimaan produk pada borang penilaian dengan hasil 100% dari 30 panelis menyatakan “ya” pada penerimaan produk tersebut.

Selain menerima produk-produk pengembangan tersebut panelis juga memberikan komentar tentang rasa, warna, tekstur, dan aroma. Dari komentar-komentar tersebut kemudian ada beberapa hal yang akan diperbaiki agar pada saat pameran menghasilkan produk yang lebih baik. Tindak lanjut untuk *potatoes schotel* yaitu dengan lebih memperbaiki tekstur dan tingkat kematangan produk, karena pada saat uji panelis *potatoes schotel* masih bertekstur lembek dan warna sedikit pucat. Pada *chicken toufu potatoes cordon blue* saat uji panelis produk tersebut masih bertekstur rapuh pada isian sehingga pada saat pameran proses penggulungan lebih dieratkan agar isian

dapat tergulung pekat. Untuk *banana roll crepe fla potatoes* pada saat pameran isian pisang lebih diperkecil dan *fla potatoes* diperbanyak agar terlihat jelas kentang yang dimanfaatkan dalam *crepe* tersebut.

E. Pembahasan

Pembahasan dari produk yang dibuat meliputi:

1. *Potatoes Schotel*

Hidangan pembuka ini merupakan jenis makanan yang berasa gurih dengan tekstur lembut. Formula *potatoes schotel* diperoleh dari 2 kali uji coba yaitu pada validasi I dan validasi II. Validasi I menggunakan formula yang menggunakan kentang 80% dan tepung terigu 20% dari formula tersebut menghasilkan tekstur yang lembek dan kasar sehingga perlu diperbaiki. Pada validasi II menggunakan bahan utama kentang 100% dan menghasilkan tekstur yang lembut dan padat, rasa enak, dan aroma khas kentang. Pada saat uji penerimaan hidangan ini menggunakan formula kentang 100% yang diujikan kepada 30 mahasiswa Jurusan Boga PTBB FT UNY dari uji penerimaan tersebut dapat disimpulkan bahwa produk *potatoes schotel* dapat diterima dengan baik oleh masyarakat hal ini dapat dilihat dari hasil uji penerimaan terhadap produk *potatoes schotel* yang 100% menyatakan “ya” pada borang penerimaan produk. Hidangan ini menggunakan formula dengan bahan utama kentang sebagai bahan yang dimanfaatkan dalam penelitian Proyek Akhir. Pada saat pameran

teksur hidangan ini lebih pekat dan warna kuning keemasan, hidangan ini *display* dengan menggunakan *dessert plate* yang *digarnish* dengan pangsit yang digoreng kipas, peterselly, dan tomat yang dibentuk bunga mawar. Kriteria *potatoes schotel* berwarna kuning keemasan, aroma khas kentang, dan rasa gurih.



Gambar 14. *Potatoes schotel*

2. *Chicken Tofu Potatoes Cordon Blue*

Hidangan utama atau yang sering disebut hidangan *main course* ini memiliki rasa gurih dan tekstur empuk. Hidangan ini merupakan hidangan yang formula baru yang menambahkan tahu dan kentang sebagai isian. Formula *chicken tofu cordon blue* ini didapat dari 2 kali uji coba yaitu pada validasi I dan validasi II. Pada validasi I menggunakan formula daging ayam 75%, tahu 15%, dan kentang 10% menghasilkan rasa enak, namun kentang belum terasa, sehingga pada validasi II dikembangkan lagi dengan formula daging ayam 50%, tahu 25%, dan kentang 25%. Rasa kentang sudah lebih terasa. Karakteristik hidangan ini rasa gurih, tekstur lembut, aroma khas ayam goreng, warna coklat kekuningan. Hidangan ini kemudian diujikan kepada

30 panelis mahasiswa Jurusan Boga PTBB FT UNY dan dari uji penerimaan tersebut dapat diketahui bahwa hidangan *chicken tofu potatoes cordon blue* tersebut 100% diterima oleh masyarakat hal ini dilihat dari borang uji penerimaan yang menyatakan “ya”. Pada saat pameran *chicken tofu potatoes cordon bleu* tekstur isian lebih pekat dari sebelumnya. Hidangan ini *display* menggunakan *dinner plate*, dihidangkan bersama pelengkap *boilled of vegetables*, *butter rice*, dan *béchamel sauce*, digarnish dengan tomat dan *petersely*.



Gambar 15. *chicken tofu potatoes cordon blue*

3. *Banana Roll Crepe Fla Potatoes*

Hidangan *dessert* ini merupakan hidangan dengan rasa manis dan tekstur lembut. Formula hidangan ini diperoleh dari 3 kali uji coba. Uji coba I dilakukan pada validasi I dengan formula tepung terigu 50% dan tepung kentang 50% menghasilkan rasa tepung kentang masih sangat mentah, sehingga diperbaiki pada validasi II menggunakan formula tepung terigu 80% dan tepung kentang 20% yang menghasilkan rasa enak, tekstur lembut, warna sudah baik. Namun pada saat validasi I dan validasi II menghasilkan permasalahan pada isian sehingga ada

perubahan pada bahan yang ditambah menggunakan kentang yang dikembangkan pada fla, dan tepung kentang tidak digunakan. Dan pada pra eksperimen dengan formula fla vanilla 60% dan *purre* kentang 40% menghasilkan produk yang lebih baik dengan rasa manis, enak, tekstur lembut, warna putih kecoklatan, dan penampilan menarik. Setelah menemukan formula baru maka dilakukan uji penerimaan masyarakat terhadap produk ini uji penerimaan diujikan kepada kepada 30 panelis mahasiswa Jurusan Boga PTBB FT UNY dari uji penerimaan tersebut dapat diketahui panelis menyatakan “ya” pada borang uji penerimaan. Karakteristik hidangan ini berasa manis, tekstur lembut, dan warna putih kecoklatan. Pada saat pameran hiangan ini *display* menggunakan *dessert plate*, dihias dengan strawberry, daun mint, dan saus caramel.



Gambar 16. *Banana roll crepe fla potatoes*

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan dari hasil uji coba produk yang dibuat dalam penelitian pemanfaatan kentang pada hidangan *kontinental* dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formula *potatoes schotel* diperoleh dari 2 kali uji coba produk, kemudian ditentukan bahwa formula yang dikembangkan menggunakan bahan dasar kentang 100%.
2. *Chicken tofu potatoes cordon blue* merupakan formula pengembangan dari *chicken cordon blue*. Hidangan ini sebelum dibuat formula baru dilakukan uji coba sebanyak 2 kali dan hasil yang digunakan adalah formula daging ayam 50%, tahu 25%, dan kentang 25%.
3. Formula *banana roll crepe fla potatoes* ditemukan setelah melakukan 3 kali uji coba dan hasil akhir yang terbaik dari ke 3 uji coba tersebut menghasilkan formula yang digunakan dengan penambahan bahan *purre* kentang pada fla vanilla dengan perbandingan *purre* kentang 40% dan fla vanilla 60%.
4. Teknik olah proses pembuatan *potatoes schotel*, *chicken tofu potatoes cordon blue*, dan *banana roll crepe fla potatoes* juga dikembangkan, karena komposisi bahan yang digunakan berbeda. Pada *potatoes schotel*

pengembangan teknik olah direbus dan dihaluskan pada kentang, *chicken toufu potoes cordon blue* dengan teknik olah direbus, dihaluskan pada kentang dan tahu, kemudian dikukus pada *chicken toufu potatoes cordon blue* sebelum digoreng. *Banana roll crepe fla potatoes* menambah teknik olah dengan direbus kemudian di *purre* pada kentang.

5. Penyajian masing-masing hidangan dapat disajikan dengan *garnish* yang sesuai dan dapat menarik perhatian masyarakat, sehingga masyarakat ingin lebih mengetahui tentang menu yang disajikan.

- a. *Potatoes schotel*

Pada saat pameran hidangan ini didisplay menggunakan *dessert plate*, dihias dengan strawberry, daun mint, dan saus caramel.

- b. *Chicken toufu potatoes cordon blue*

Pada saat pameran hidangan ini didisplay menggunakan *dinner plate*, dihidangkan bersama pelengkap *boilled of vegetables*, *butter rice*, dan *béchamel sauce*, digarnish dengan tomat dan *petersely*.

- c. *Banana roll crepe fla potatoes*

Pada saat pameran hiangan ini didisplay menggunakan *dessert plate*, dihias dengan strawberry, daun mint, dan saus caramel.

6. Tingkat penerimaan konsumen terhadap masing-masing produk sudah diterima dengan baik, hal ini diketahui dari hasil uji penerimaan 30 panelis dengan menyatakan “ya” pada borang uji penerimaan.

B. SARAN

Berdasarkan pengamatan selama membuat produk dengan pemanfaatan kentang pada hidangan *kontinental*. Terdapat beberapa saran yang diberikan agar lebih baik adalah :

1. Formula *potatoes schotel* harus lebih memperhatikan perbandingan cairan dengan bahan utama yang digunakan agar hasil akhir tidak lembek.
2. Pada hidangan *chicken toufu potatoes cordon blue* lebih memperhatikan keamatan saat menggulung ayam agar isi tidak rapuh. Selain itu saat menggoreng harus lebih memperhatikan tingkat kematangan dan warna.
3. *Banana roll crepe fla potatoes* sebaiknya porsi pisang dikurangi dan diperbanyak *fla potatoes*.
4. Teknik penyajian *banana roll crepe fla potatoes* harus lebih kreatif saat di *garnish*.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrew. (2005). *Pengertian margarine*. Diakses dari http://berita.all.beda_margarine_dengan_mentega.htm. Pada tanggal 21 April 2012, Jam 20.00 WIB.
- Bambang Agus M,. (2003). *Pemotongan Penanganan dan Pengolahan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius.
- Bella Mustika. (2007). *Sejarah macaroni schotel*. Diakses dari www.Sejarah.mcaroni_schotel.bella_mustika.htm. pada tanggal 05 Mei 2012, Jam 08.00 WIB.
- Citra Lestari. (2008). *Resep chicken cordon blue*. Diakses dari www.Kumpulan_resep_chicken_cordon_bleu.blog.htm. pada tanggal 12 April, Jam 10.40 WIB.
- Eho. (2008). *Sejarah chicken cordon blue*. Diakses dari www.sejarah_ayam_cordon_blue.Eho.com. pada tanggal 05 Mei 2012, Jam 09.00 WIB.
- Hadiwiyoto Soewedo. (1983). *Hasil-Hasil Olahan Susu, ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Liberti.
- Kokom Komariah. (2006). *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lilis Ernawati. (2002). *Lebih Mengerti Bahan Pembuat Roti*. Selera (28 Mei 2002). Hal 15.
- Lintang. (2011). *Resep fruits crepe*. Diakses dari [http:// lintang.Fruitscrepe.com](http://lintang.Fruitscrepe.com). pada tanggal 12 April 2012, Jam 10.50 WIB.
- Nani Ratnaningsih. (2005). *Pengawetan Makanan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sinta Ayu. (2010). *Resep macaroni schotel*. Diakses dari www.kumpulan_resep_Sinta_Ayu.blog.com. pada tanggal 12 April 2012, Jam 10.30 WIB.
- Shinta. (2012). *Sejarah crepe*. Diakses dari <http://shintascake.blogspot.com/2012/04/sejarah-kue-crepe.html>. pada tanggal 05 Mei 2012, Jam 07.30.
- Nurul Idawati. (2012). *Pedoman Lengkap Bertanam Kentang*. Yogyakarta.

Siti Hamidah. (1996). *Patiseri*. Yogyakarta: Universitas Negari Yogyakarta.

Sri Widowati. (2006). *Pengertian kentang*. Diakses dari http://tumoutu.net/702-07134/sri_widowati.htm. Pada tanggal 20 April 2012, Jam 14.00 WIB.

LAMPIRAN

RESEP : MACARONI SCHOTEL

Bahan:

200 gr	Macaroni
1 sdm	Minyak Goreng
30 gr	Bawang bombay
50 gr	Daging asap
1 sdm	Margarin
100 gr	Daging sapi
200 cc	Susu cair
2 btr	Telur
1/2 sdt	Garam
1/2 sdt	Merica
1/2 sdt	Pala
70 gr	Keju

Cara membuat:

1. Panaskan wajan, lalu lelehkan mentega, masukkan bawang putih, bawang Bombay, tumis hingga berkeringat dan harum.
2. Masukkan pasta, lalu tambahkan bumbu, campur rata. Setelah itu tambahkan susu cair dan keju parut. Aduk rata, masak hingga adonan menjadi kental. Matikan api, sisihkan.
3. Siapkan loyang atau pyrex yang telah diolesi mentega, masukkan adonan *macaroni schotel* kedalamnya, lalu taburi dengan keju parut. Panggang dalam oven hingga matang.
4. Angkat, diamkan hingga menjadi adonan yang padat, lalu sajikan.

RESEP CHICKEN CORDON BLUE

Bahan:

200 gr	Dada ayam
2 lembar	Smooked beef
50 gr	Keju parut
½ sdt	Lada
½ sdt	Garam
100 gr	Tepung terigu
100 gr	Tepung panir
1 btr	Telur ayam
100 ml	Minyak goreng

Cara membuat:

1. Belah dada ayam menjadi 2 bagian, lumuri dengan lada dan garam.
2. Letakkan smooked beef dan keju, gulungkan.
3. Tabori dada ayam yang sudah digulung dengan tepung terigu, celupkan pada telur ayam, gulungkan pada tepung panir.
4. Panaskan minyak goreng, goreng hingga matang dan warna coklat keemasan.
5. Sajikan.

RESEP CREPE

Bahan:

- 4 butir Telur
- 60 g Mentega tawar
- 60 g Gula pasir
- 200 ml Susu cair
- 150 g Tepung terigu
- ¼ sdt Garam
- 50 gr Melon

Isian fla

- 200 cc Susu cair
- 1 btr Telur ayam
- 100 gr Tepung maizena
- 50 gr Gula pasir
- ½ sdt Vanilli

Cara membuat:

a. Crepe:

1. Campur semua bahan, aduk hingga rata.
2. Saring, lalu letakkan pada almari pendingin. Diamkan hingga adonan jadi kental.
3. Buat crepe dengan Teflon crepe.
4. Buat isi, isikan, gulungkan.
5. Sajikan.

b. Fla vanilla:

1. Masukkan susu cair, telur, gula pasir dalam panci. Aduk-aduk hingga mendidih.
2. Masukkan tepung maizena, aduk hingga mengental.
3. Turunkan dari kompor, diamkan hingga hangat.
4. Masukkan essens vanilla.
5. Isikan pada crepe.

Tabel 1. Rekapitulasi Hasil Uji Penerimaan

Panelis	Penerimaan Produk					
	Potatoes Schotel		Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue		Banana Roll Crepe Fla Potatoes	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	√		√		√	
2	√		√		√	
3	√		√		√	
4	√		√		√	
5	√		√		√	
6	√		√		√	
7	√		√		√	
8	√		√		√	
9	√		√		√	
10	√		√		√	
11	√		√		√	
12	√		√		√	
13	√		√		√	
14	√		√		√	
15	√		√		√	
16	√		√		√	
17	√		√		√	
18	√		√		√	
19	√		√		√	
20	√		√		√	
21	√		√		√	
22	√		√		√	
23	√		√		√	
24	√		√		√	
25	√		√		√	
26	√		√		√	
27	√		√		√	
28	√		√		√	
29	√		√		√	
30	√		√		√	