

# PEMANFAATAN TEPUNG MILLET SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PADA PEMBUATAN SONGGOBUWONO SAUS KEJU (MISOBUSAKE)

Oleh:  
Wahyu Fitriani Rizky  
NIM. 16512134026

## ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk: 1) menemukan resep yang tepat pada produk Misobusake, 2) mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk Misobusake dan, (3) menentukan informasi gizi yang terkandung di dalam produk Misobusake.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu R & D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). 1) *Define* adalah tahap awal untuk pemilihan 1 resep acuan terpilih dari 3 resep acuan, 2) *Design* adalah tahap pengembangan produk untuk menentukan persentase penggunaan tepung millet yang tepat, 3) *Develop* adalah tahap validasi produk, uji panelis dengan 40 panelis semi terlatih, menentukan harga jual dan melakukan uji proksimat, 4) *Disseminate* adalah tahap pengambilan data skala luas oleh 80 orang panelis dan mengimplentasikan produk yang sudah direvisi pada tahap pameran. Data dianalisis dengan deskriptif dan uji t.

Hasil penelitian ini adalah: 1) Resep yang tepat pada pembuatan produk Misobusake dengan substitusi tepung millet dan tepung terigu sebesar 50%:50% (tepung millet putih: tepung terigu), dengan teknik pengolahan *boiling, baking* dengan suhu 180°C selama 30 menit, dan dikemas dengan menggunakan mika cembung, dengan harga jual Rp 6.000/ bungkus. 2) Daya terima masyarakat terhadap Misobusake pada panelis tidak terlatih dengan hasil warna 3,5, aroma 3,4, tekstur 3,5, rasa 3,6, dan keseluruhan 3,6 yang berarti disukai, 3) Nilai gizi pada Misobusake dengan takaran 100 gram perkemasan adalah protein 16, lemak 8 g. karbohidrat 18 g dan energi total 209 kal berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal.

**Kata kunci: Tepung millet putih, Misobusake, Songgobuwono**

## **UTILIZATION OF MILLET FLOUR AS SUBSTITUTION MATERIAL IN SONGGOBUWONO MAKING OF CHEESE SAUCE (MISOBUSAKE)**

By:

Wahyu Fitriani Rizky  
NIM. 16512134026

### **ABSTRACT**

*This final project aims to: 1) the right recipe for Misobusake products, 2) Know the consumer's acceptance of Misobusake products. (3) Knowing the nutritional value contained in Misobusake products. The type of research used is R & D (Research and Development) with a 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). 1) Define is first step to specify 1 reference recipe selected from 3 reference recipe, 2) Design is the develop product to determine stage to specify the right percentage of millet flour, 3) Develop is the product validation stage, panelist test 40 semi-trained, determining the selling price and proximate test, 4) Disseminate is the stage of large-scale data collection by 80 panelists and implementing revised products at the exhibition stage. Analyzed by descriptive and analyzed t.*

*The results of this study are: 1) The right recipe for making Misobusake products with the substitution of white millet flour and wheat flour by 50%: 50% (white millet flour: flour), with boiling processing techniques, baking at 180°C with 30 minute and using convex mica, with a selling price of Rp 6,000 / pack. 2) The level of community acceptance of Misobusake was seen from the characteristics of color 3.5, aroma 3.4, texture 3.5, taste 3.6, and overall 3.6. Misobusake was accepted and accepted by the community. 3) Nutritional value at the Misobusake with serving dose pack of 100 g, is 26 g protein, 8 g fat, 18 carbohydrate, and 209 cal total energy based on the energy requirement 2150 ccal.*

**Keywords: White millet flour, Misobusake, Songgobuwono**