

PENGEMBANGAN PRODUK MILLE CREPES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BERAS HITAM

Oleh:

Fentyntia Mayangsari
NIM 16512134023

ABSTRAK

Tujuan dari penyusunan proyek akhir ini adalah: (1) menemukan resep produk Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam., (2) mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam, (3) mengetahui informasi gizi pada produk Mille Crepes substitusi tepung beras hitam.

Jenis penelitian adalah pengembangan produk ini dilakukan (R&D) dengan tahapan *define, design, development, dan dissemination* menggunakan jenis penelitian pengembangan (*Research and Development*). Pengembangan produk pada penelitian menggunakan model penelitian 4D yaitu (*Define, Design, Development dan Dissemination*). *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Development* adalah tahap validasi produk, *Dissemination* 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-April 2019.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah (1) produk Mille Crepes dengan bahan baku 50% tepung beras hitam dengan prosedur pembuatan di panggang dengan *fraying pan*. (2) tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk Mille Crepes dengan rata-rata keseluruhan disukai dengan nilai rerata keseluruhan 3,81. Dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima masyarakat. (3) informasi nilai gizi Mille Crepes terkandung 102 kalori/85 gram pada setiap satu penyajian dengan total protein 26 kalori/85 gram, lemak 44 kalori/85 gram, karbohidrat 11 kalori/ 85 gram. (4) satu resep yang di buat menghasilkan 14 porsi dengan berat penyajian 85 gram.

Kata kunci: Tepung beras hitam, Mille Crepes.

DEVELOPING OF MILLE CREPES PRODUCT WITH BLACK RICE FLOUR SUBSTITUTION

By:

Fentynia Mayangsari
NIM 16512134023

ABSTRACT

The purposes of creating this final project are: (1) To find the recipe and the process' technique of Mille Crepes, (2) to know the level of people's acceptance of the of Mille Crepes product with the substitution black rice flour. (3) knowing nutritional informasi on Mille Crepes substitutes for black rice flour.

The Development method research of this product is done with using (R&D) the Research and Development with define, design, development, dan dissemination . The development of product in this research used the 4D (Define, Design, Development dan Dissemination) model research. The place of the research was done in the Culinary Laboratory, Department of Culinary and Fashion Technique Education, the faculty of Technique of Yogyakarta State University. The time of the research was in the month of January until April 2019.

The results of the study are (1)Mille Crepes with the ingredient of in the 50% black rice flour with procedure making with fraying pan. (2) The level of people acceptance of Mille Crepes in the average of "liked" with an overall average value 3,81. From the data, it shows that the product could be accepted by people. (3) the Mille Crepes nutritional value information contained 102 calories/85 grams at each serves at each presentation with total protein 26 kalori/85 gram, fat 44 kalori/85 gram, carbohydrate 11 kalori/ 85 gram. (4) one recipe made 14 serving with a serving weight of 85 grams

Keyword: Black Rice Flour , Mille Crepes.