

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Mille Crepes ini berbeda dari produk Mille Crepes yang di temui di toko kue biasanya, Mille Crepes yang bisa kita temui biasanya berasa manis namun, Mille Crepes ini berasa asin yang diisi dengan kari ayam yang di cincang dan diberi *sauce* kari.

Pada pembuatan Mille Crepes ini terdapat 3 perlakuan. Pada perlakuan pertama Mille Crepes menggunakan 30 % tepung beras hitam dengan 70% tepung trigu. Perlakuan ke dua Mille Crepes menggunakan 50% tepung beras hitam dan 50% tepung terigu. Pada perlakuan yang terakhir Mille Crepes mengguankan 70% tepung beras hitam dengan 30% tepung terigu. Setelah melewati perlakuan-perlakuan tersebut didapatkan hasil yang terbaik yaitu 50% banding 50% pada kedua tepung tersebut.

Proses pertama pada pembuatan Mille Crepes ini dengan melakukan 4 tahap yaitu define, design, develop, desiminate. Tahap pertama, tahap define adalah menemukan 3 resep sebagai acuan dan memilih salah satu resep menjadi resep acuan, tahap ke dua, tahap design setelah menentukan 1 resep acyan dilakuakn pengembangan dengan subsitusi tepung beras hitam, selanjutnya melakukan tahap develop dengan melakukan uji validasi 1 dan validasi 2 dengan panelis semi terlatih dan expert. Dan terakhir melakukan tahap disseminate dengan melakukan pameran proyek akhir dengan 80 panelis.

Pada pembuatan Mille Crepes ini dengan teknik di pangang di atas kompor dengan teflon seperti membuat dadaran pada umumnya. Lalu diber isian dengan rough kari dengan ayam yang di cincang dan dengan kentang yang di potong kotak kecil, cara pemberian isian dilakukan secara berselingan, crepes – isian – crepes – isian, hingga adonan cukup tinggi berkisar 20 hingga 25 lapisan crepes. Lalu Mille Crepes di potong dengan menggunakan *round ring cutter*, jadi menghasilkan bentuk bulat yang sedikit berbeda dengan bentuk di pasaran yang biasanya berbentuk segitiga

Inovasi produk ini lebih cenderung dibuat untuk kosumsi remaja dan orang dewasa. Dan produk juga cocok untuk disajikan pada hidangan appatizer.

B. Hasil dan Pembahasan

Pada proes pembuatan produk Mille Crepes, peneliti menggunakan jenis penelitian R&D, model penelitian 4D yang terdiri dari *define, design, develop, dan dessiminate*

1. Tahap Define

Dalam pembuatan produk inovasi yang berbahan dasar tepung beras hitam ini menghasilkan produk Mille Crepes. Dengan memilih 3 resep dan menentukan 1 resep acuan yang untuk menghasilkan warna, tekstur, rasa, dan aroma yang sesuai dan daoat diterima di masyarakat setelah melakukan pemilihan 1 resep acuan dari sumber yang terpercaya. Setelah itu, resep tersebut diuji coba guna menjadi *quality control* untuk rancangan resep yang akan dibuat oleh peneliti. Berikut ini merupakan tabel resep acuan *crepes* untuk pembuatan Mille Crepes yang dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 7. Resep Acuan dari Mille Crepes

No	Nama Bahan	Jumlah		
		Resep 1	Resep 2	Resep 3
1	Tepung Terigu	500 gr	300 gr	210 gr
2	Gula	60 gr	60 gr	95 gr
3	Garam	15 gr	Sckp	-
4	Telur	7 butir	2 butir	6 butir
5	Susu Cair	1000 ml	750 ml	700ml
6	Margarin	10 gr	-	100 gr
7	Vanilla essence	-	1 sdt	-

Sumber: Weyne Gisslen 1946 (1), Cookpad (2), dan Resep koki, id (3).

Cara Membuat :

1. Campurkan tepung, gula, dan garam pada baskom.
2. Tambahkan telur dan beri sedikit susu cair sampai adonan tercampur rata dan tidak mengumpal.
3. Tambahkan sisa susu cair dan masukan margarin yang sudah mencair, campur hingga rata dan tidak mengumpal
4. Saring adonan agar memastikan tidak ada gumpalan.
5. Panggang adonan pada teflon yang di beri sedikit olesan margarin. Tuang kira-kira satu sendok sayur, hingga matang, ulangi hingga adonan habis jika sudah matang letakan pada piring.

Tabel 8. Resep acuan kari ayam

No	Nama bahan	Jumlah
		Resep 1
1	Bumbu kari	1 ½ sdt
2	Tepung terigu	1 sdm
3	Sugar	½ sdm
4	kentang	1 buah
5	Ayam	100 gram

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu dan dengan tepung terigu lalu beri air.
2. Lalu masukan kentang yang sudah di potong dadu dan ayam cincang
3. Beri bumbu dan sisihkan.

Tabel 9. Uji organoleptik

No	Uji Organoleptik	Sumber Resep		
		Resep 1	Resep 2	Resep 3
1.	Warna	Kuning	Kuning pucat	Kuning kecoklatan
2.	Aroma	Telur	Telur	Telur
3.	Tekstur	Kokoh, lembut	Tipis, lembut	Tebal, kokoh
4.	Rasa	Gurih	Gurih	Gurih
5.	Keseluruhan	Baik	Baik	Cukup baik

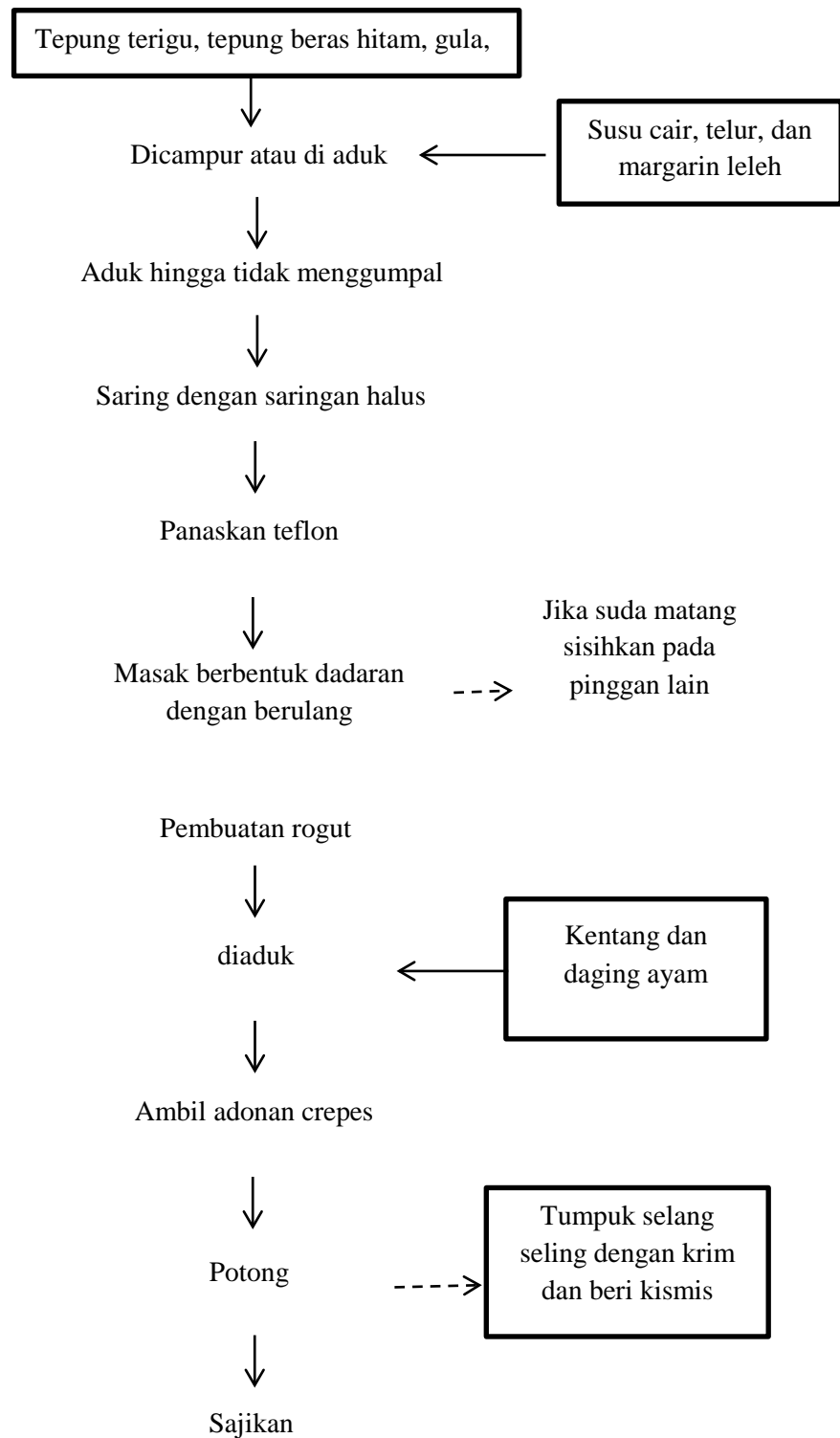
Dari hasil uji di atas resep ini menghasilkan produk terbaik karena memenuhi standar warna, aroma, tekstur, dan rasa yang baik. Dan karakteristik di atas akan dijadikan sebagai *quality control* oleh peneliti dalam pembuatan produk Mille Crepes nantinya. Pada pemilihan resep acuan ini menggunakan resep dari buku *Professional Baking, Weyne Gisslen 1946*.

Tabel 10. Resep acuan

No	Nama Bahan	Jumlah
		Resep 1
1	Tepung Terigu	500 gr
2	Gula	60 gr
3	Garam	15 gr
4	Telur	7 butir
5	Susu Cair	1000 ml
6	Margarin	10 gr

Sumber: Weyne Gisslen 1946

Tabel di atas merupakan resep acuan yang akan di gunakan sebagai resep modifikasi, karena resep tersebut memenuhi syarat dari segi warna yang kuning, aroma khas telur, tekstur yang kokoh dan lembut, rasa yang gurih dan nilai keseluruhan yang baik. Berikut ini adalah diagram alir cara membuat Mile Crepes.



Gambar 16. Diagram Alir pembuatan Mille Crepes

2. Tahap *Design*

Setelah menemukan resep acuan *crepes*, tahap selanjutnya adalah tahap *design*. Pada tahap ini mulai dilakukan perancangan formula dengan bahan substitusi tepung beras hitam dengan tepung terigu. Pada rancangan resep produk substitusi ini tidak hanya memiliki perubahan pada prosentase penggunaan tepung, untuk menambahkan nilai jual Mille Crepes ini menggunakan isian yang berbeda dengan menggunakan isian gurih yaitu dengan menggunakan kari ayam cincang dan diberi kentang yang dipotong kotak yang dibuat dengan metode *rough*. Berikut ini adalah tabel resep acuan yang sudah di substitusi.

Tabel 11. Resep substitusi dengan tepung beras hitam

No	Nama Bahan	Jumlah			
		Resep Acuan	Substitusi 30%	Substitusi 50%	Substitusi 70%
1	Tepung Terigu	500 gr	350 gr	250 gr	150 gr
2	Tepung Beras Hitam	-	150 gr	250 gr	350 gr
3	Gula	60 gr	60 gr	60 gr	60 gr
4	Garam	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
5	Telur	7 butir	7 butir	7 butir	7 butir
6	Susu Cair	1000 ml	1000 ml	1000 ml	1000 ml
7	Margarin	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr

Setelah menemukan resep acuan yang sesuai lalu dilakukan substitusi dengan tepung beras hitam dengan prosentase 30%, 50%, 70%. Resep ini akan diuji dan dipilih salah satu yang sesuai dengan kriteria *crepes* yang diinginkan.

Sesuai dengan tabel karakteristik crepes di atas. Dengan warna kuning cerah, aroma yang harum, tekstur yang lembut tidak terlalu tipis dan tidak terlalu tebal, rasa yang manis gurih. Terpilih substitusi 50% yang mendekati karakter tersebut.

Pada cara membuatnya sama seperti pembuatan crepes biasa dengan mencampur semua bahan lalu di aduk menggunakan *ballon wisk* hingga tercampur dan setelah tercampur saring agar adonan yang dihasilkan tidak mengumpal dan saat dipanggang tidak ada bercak putih dari gluten tepung trigu. Yang perlu di perhatikan adalah tepung beras hitam mudah mengendap sehingga saat akan menuangkan adonan ke teflon aduk dulu adonan agar endapan tepung beras hitam yang berada di bawah dapat tercampur, panggang hingga adonan habis setelah itu beri isian kari ayam cincang secara berurutan crepes – isian – crepes – isian, hingga dikira cukup tingg berkisar 20 – 25 lapisan.

Tabel 12. Hasil Pengujian Rancangan Resep *Mille Crepes*

No	Karakter	Substitusi 30 %	Substitusi 50%	Substitusi 70 %
1.	Warna	Abu – abu pucat	Abu – abu	Hitam
2.	Rasa	Manis, Gurih	Manis, Gurih	Manis, Gurih
3.	Aroma	Tepung trigu dan telur	Beras hitam	Beras hital lebih kuat
4.	Tekstur	Lembut, lentur	Lembut, kokoh	Keras, rapuh

3. *Development*

Tahap *development* adalah melakukan *expert aperial* atau melakukan uji coba produk. Hasil uji experimen akan diuji coba kepada orang yang ahli untuk mendapatkan umpan balik. Berdasarkan umpan balik, maka akan dilakukan perbaikan dan dapat menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya. Hasil dari uji coba diujikan kembali melalui 2 tahap (validasi I dan validasi II) dan skala

lebih luas (uji panelis). Produk yang diperbaiki, kemudian diujikan kembali sampai memperoleh hasil yang baik. Validasi bertujuan untuk menguji coba rancangan resep pengembangan, dalam hal ini *time expert* akan memberikan saran dan masukan agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik. Jika pada validasi I produk membutuhkan perbaikan maka akan dilakukan uji validasi II untuk menghasilkan produk yang sesuai.

Rancangan Resep Mille Crepes tahap validasi I dan validasi II yang telah dipilih yaitu rancangan resep dengan substitusi tepung beras hitam dengan perbandingan 50% tepung beras hitam dan 50% tepung trigu . Pengembangan resep produk Mille Crepes yang digunakan pada validasi tahap I dan II akan dihidangkan kepada *time expert* kemudian akan diberi masukan hingga yang dapat menghasilkan Mille Crepes yang dapat diterima oleh masyarakat. Berikut hasil dari masukan *time expert* berdasarkan borang sensoris validasi I dan validasi II terhadap 2 dosen.

a. Uji Validasi I

Tabel 13. Hasil Validasi I Dosen 1

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Bentuk	Suka	Suka
2.	Ukuran	Suka	Suka
3.	Warna	Suka	Suka
4.	Aroma	Tidak suka	Tidak suka
5.	Rasa	Suka	Suka
6.	Tekstur	Suka	Suka
7.	Sifat keseluruhan	Suka	Suka
8.	Penyajian	Suka	Suka
9.	Kemasan	Suka	Suka

Saran Perbaikan: aroma yang kurang kuat jadi ditambahkan aroma dan kurang sedikit manis.

Tabel 14. Hasil Validasi I Dosen 2

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Bentuk	Suka	Suka
2.	Ukuran	Sangat Suka	Sangat Suka
3.	Warna	Sangat Suka	Sangat Suka
4.	Aroma	Sangat Suka	Sangat Suka
5.	Rasa	Sangat Suka	Sangat Suka
6.	Tekstur	Sangat Suka	Sangat Suka
7.	Sifat keseluruhan	Suka	Suka
8.	Penyajian	Sangat Suka	Sangat Suka
9.	Kemasan	Belom Ada	Belom Ada

Saran Perbaikan: lapisan crepes yang kurang tinggi sekitar 20 – 24 dan bentuk yang berbeda dan buat rasa yang jauh dari standar.



Gambar 17. Mille Crepes Control Mille Crepes substitusi

Setelah proses penilaian melalui uji validasi I akan dilakukan perbaikan yang meliputi formula, teknik penyajian, dan *plating*. Dari hasil di atas maka harus ada perbaikan pada bentuk dan isian pada Mille crepes. Untuk isian Mille Crepes yang berasa manis diganti dengan isian yang berasa gurih. Pada bentuk Mille Crepes yang tadinya berbentuk segitiga berubah bentuk menjadi Bulat, karena Mille Crepes ini berubah rasa menjadi gurih .Pada *plating* diubah yang awalnya menggunakan bahan bahan buah buahan dan cream, pada akhirnya menggunakan *garnish* dari

daun petersely. Dan penambahan sauce untuk Mille Crepes ini dengan *sauce* kari dengan daging cincang yang diberi wortel dan kentang yang di potong kotak kecil. Setelah semua perbaikan tersebut makan dilakukan uji validasi II untuk dinilai kembali dan mendapatkan saran dari expert supaya produk pengembangan menjadi lebih baik sehingga dapat diterima baik oleh masyarakat.

b. Uji Validasi II

Tabel 15. Hasil Validasi II Dosen 1

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Bentuk	Suka	Suka
2.	Ukuran	Sangat Suka	Sangat Suka
3.	Warna	Sangat Suka	Sangat Suka
4.	Aroma	Sangat Suka	Sangat Suka
5.	Rasa	Suka	Suka
6.	Tekstur	Sangat Suka	Sangat Suka
7.	Sifat keseluruhan	Sangat Suka	Sangat Suka
8.	Penyajian	Sangat Suka	Sangat Suka
9.	Kemasan	Sangat Suka	Sangat Suka

Saran perbaikan: memperbaiki tampilan yang kurang menarik

Tabel 16. Hasil Validasi II Dosen 2

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Bentuk	Sangat Suka	Sangat Suka
2.	Ukuran	Sangat Suka	Sangat Suka
3.	Warna	Sangat Suka	Sangat Suka
4.	Aroma	Sangat Suka	Sangat Suka
5.	Rasa	Sangat Suka	Sangat Suka
6.	Tekstur	Sangat Suka	Sangat Suka
7.	Sifat keseluruhan	Sangat Suka	Sangat Suka
8.	Penyajian	Sangat Suka	Sangat Suka
9.	Kemasan	Sangat Suka	Sangat Suka

Saran Perbaikan: *penambahan sauce kari untuk hiasan*



Gambar 18. Mille Crepes uji validasi II



Gambar 19. Kemasan Mille Crepes uji validasi II

Hasil dari uji Validasi II didapat produk yang sesuai dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, dan dengan nilai keseluruhan baik. Namun pada produk Mille Crepes ini mendapatkan sedikit saran dengan tidak menggunakan wortel pada isian karena kurang efektif dalam penyimpanan saat pameran nanti karena wortel dapat membuat produk sedikit cepat basi maka dari itu penggunaan wortel pada isian dihilangkan.

Pada uji validasi I dan validasi II ini menghasilkan perubahan isian yang pada awalnya manis menjadi gurih. Serta penambahan sauce kari pada produk Mille Crepes ini. Dan juga perubahan bentuk yang adanya berbentuk segitiga berubah menjadi bundar. dari uji validasi I dan validasi II menghasilkan resep yang sedikit berbeda pada resep isian.

Tabel 17. Resep Hasil Validasi

Resep Crepes		
No	Nama Bahan	Jumlah
		Substitusi 50%
1	Tepung Terigu	250 gr
2	Tepung Beras Hitam	250 gr
3	Garam	15 gr
4	Telur	7 butir
5	Susu Cair	1000 ml
6	Margarin	10 gr
Isian Kari ayam		
No	Nama Bahan	Jumlah
1	Bumbu kari	1 ½ sdt
2	Tepung terigu	1 sdm
3	Sugar	½ sdm
4	kentang	1 buah
5	Ayam	100 gram
Sauce Kari		
No	Nama Bahan	Jumlah
1	Mertega	50 gr
2	Tepung terigu	100 gr
3	Bumbu kari	1 bungkus
4	Air	300 gr
5	Garam	Secukupnya
6	Lada	Secukupnya

Kemasan yang digunakan adalah kemasan mika plastik yang berbentuk bulat berdiameter sekitar 8,5 cm dan diberi label pada atas mika.



Gambar 20. Mika berdiameter 8,5 cm

Sebelum produksi dalam jumlah besar Mille Crepes dibuat harga jual. Perhitungan harga jual Mille Crepes dihitung menggunakan metode *mark up price* yaitu menentukan harga jual dengan cara penambahan antara biaya produksi dengan keuntungan yang diharapkan. Berikut perhitungan harga Mille Crepes, menjadi 14 porsi.

Tabel 18. Perhitungan Harga Mille Crepes Resep 14 Porsi

No	Kebutuhan	Jumlah	Harga	Total
1	Biaya bahan baku dan kemasan			
	Tepung terigu protein sedang	250 gr	Rp. 2.625	
	Tepung beras hitam	250 gr	Rp. 8.000	
	Telur	7 butir	Rp. 9.058	
	Garam	15 gr	Rp. 100	
	Susu Cair	1000 ml	Rp.15.000	
	Margarine	60 gr	Rp. 1.200	
	Pewarna Hitam	3 ml	Rp. 100	
	Bumbu kari	2 bungkus	Rp.11.000	
	Daging ayam giling	150 gr	Rp.10.000	
	Kentang	100 gr	Rp. 5.000	
	Lada	Secukupnya	Rp, 100	
	Gula	1 sdt	Rp. 200	
	Label	14 pcs	Rp. 3.393	
	Kemasan Mika	14 pcs	Rp.14.000	
	Sendok	14 pcs	Rp. 980	
	Plastik Klip	14 pcs	Rp. 700	
	Total biaya bahan baku dan kemasan (A)			Rp.81.456
3	Biaya tetap			
	Sewa tempat		Rp 1.000	
	Gaji tenaga kerja		Rp 3.000	
	Perawatan alat		Rp 1.000	
	Listrik dan Air		Rp 1.000	
	Bahan bakar		Rp 1.000	
	Total biaya tetap (B)			Rp 7.000
	Biaya distribusi (C)			Rp 1.000
	Biaya produksi (A+B+C)			Rp 88.456
	Biaya produksi per <i>box</i>	Rp 88.456		Rp 6.318
	Margin 15% (15% x Rp 6.318)			Rp 947
	Harga jual / <i>box</i>			Rp 7.265

Setelah melalui proses perhitungan biaya produksi, telah dihasilkan harga jual Mille Crepes senilai Rp. 7.265 dan dibulatkan menjadi Rp 7.500/*pack* dalam 1 kemasan.

4. Disseminate

Pada tahap ini produk yang telah dibuat akan diujikan pada 30 panelis yang akan dilaksanakan di Laboratorium Kimia Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Uji panelis ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk di masyarakat terhadap produk standar dari resep *Mille Crepes* dan produk substitusi penggunaan bahan tepung beras hitam yang dilakukan oleh panelis semi terlatih dengan cara mengisi borang yang berisi karakteristik produk pengembangan yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan. Pada saat uji panelis semi terlatih diberikan sampel kontrol dan sample substitusi.

a. Uji Kesukaan

Pada saat uji kesukaan skala terbatas yang dilakukan oleh 30 orang panelis semi terlatih yaitu mahasiswa dan mahasiswi Teknik boga yang telah menempuh mata kuliah pengendalian mutu pangan. Uji kesukaan dilakukan pada tanggal 25 Maret 2019. Pengujian dilakukan dengan cara membandingkan 2 produk yaitu produk acuan dengan produk substitusi. Panelis semi terlatih ini tidak mengetahui mana yang produk acuan dan yang mana produk substitusi karena produk tersebut diberi label angka yang di ambil secara acak dengan memberikan kode, kode 717 adalah produk acuan dan kode 818 adalah kode produk pengembangan. Panelis diberikan borang penilaian terhadap kedua produk dengan skala 1- 4 dengan keterangan, penilaian 1 untuk kategori sangat tidak disukai, 2 untuk kategori tidak disukai, 3 untuk kategori disukai, dan 4 untuk kategori sangat disukai.

Penilaian tersebut diberikan kepada masing - masing karakteristik pada kedua produk tersebut, karakteristik yang dinilai adalah warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil penilaian dari 30 panelis terhadap kedua produk tersebut dianalisa menggunakan uji t, hasil uji t dapat dilihat pada tabel dibawah ini, Hasil Uji-T terhadap Tingkat Kesukaan Mille crepes Resep Acuan dan Modifikasi oleh 30 Panelis

Tabel 19. Hasil Uji T

Karakteristik	Hasil	
	T	Sig
Warna	3,066	3,1
Aroma	2,733	2,6
Tekstur	2,366	2,433
Rasa	2,966	2,7
Keseluruhan	2,866	2,666

Keterangan:

Jika nilai sig >0,05 artinya tidak ada perbedaan yang signifikan. Resep acuan dan modifikasi sudah sama.

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap Mille Crepes acuan dan Mille Crepes Modifikasi pada karakteristik warna tidak terlalu signifikan dikarenakan perbedaan warna antara Mille Crepes acuan dan Mille Crepes Modifikasi. Pada karakteristik Mille Crepes Acuan berwarna kuning keputihan dan pada Mille Crepes Modifikasi berwarna hitam, karena warna dari beras hitam itu sendiri yang berwarna hitam. Pada karakteristk aroma antara Mille Crepes Acuan dan Mille Crepes Modifikasi tidak terlalu signifikan, dikarenakan isian yang di gunakan menggunakan kari ayam sehingga aroma yang keluar hampir sama pada

kedua produk. Pada karakteristik Tekstur antara Mille Crepes Acuan dan Mille Crepes Modifikasi tidak terlalu signifikan, karena bahan yang digunakan hampir sama hanya ada penggantian bahan baku pada produk acuan 100% menggunakan tepung terigu sedangkan pada produk modifikasi menggunakan 50% tepung terigu dan 50% tepung beras hitam, maka produk yang dihasilkan pada produk acuan hanya lebih kenyal dibandingkan dengan produk modifikasi yang tidak terlalu kenyal.

Pada karakteristik rasa antara Mille Crepes Acuan dan Mille Crepes Modifikasi juga tidak terlalu signifikan dikarenakan isian yang digunakan menggunakan kari ayam, dan isian yang digunakan merupakan resep yang tidak di ubah dan kedua produk menggunakan resep yang sama sehingga rasanya sama namun pada dadaran Mille crepes nya sendiri memiliki rasa yang sedikit berbeda, pada Mille Crepes Acuan rasanya lebih gurih namun pada Mille Crepes Modifikasi sedikit hambar karena adanya pengaruh substitusi pada tepung beras hitam, namun secara keseluruhan kedua produk tersebut tidak memiliki perbedaan yang signifikan, jadi antara produk acuan dan produk modifikasi keduanya disukai oleh panelis dan dapat diterima oleh masyarakat selain itu produk ini bisa dikembangkan lebih lanjut dalam lingkungan masyarakat.

b. Uji Penerimaan

Setelah melakukan uji penerimaan produk, tahap selanjutnya adalah pameran. Produk yang telah diuji coba berulang kali dan menghasilkan satu resep baku kemudian dipamerkan, tujuan penyelenggaraan pameran adalah

sebagai sarana publikasi untuk memperkenalkan kepada masyarakat umum akan adanya produk baru Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam.

Produk disajikan semenarik mungkin agar dapat menarik perhatian pengunjung pameran. Dengan diselenggarakan pameran produk, diketahui bahwa tingkat kesukaan dan penerimaan oleh konsumen yang sesungguhnya. Pada saat pameran berlangsung disediakan sampel produk untuk pengunjung pameran. Pengunjung pameran diharapkan dapat memberikan tanggapan terhadap produk-produk yang dipamerkan. Dengan itu dapat diketahui tingkat penerimaan produk oleh masyarakat.

Pada tahap uji penerimaan ini, produk yang harus dinilai oleh pengunjung pameran meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan dengan penilaian menggunakan angka 1, 2, 3 dan 4. Selain itu pengunjung juga harus menilai apakah produk-produk tersebut dapat disukai atau tidak disukai. Data diskripsi tingkat kesukaan produk Mille Crepes perhitungan uji kesukaan oleh 80 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada tabel berikut ini.

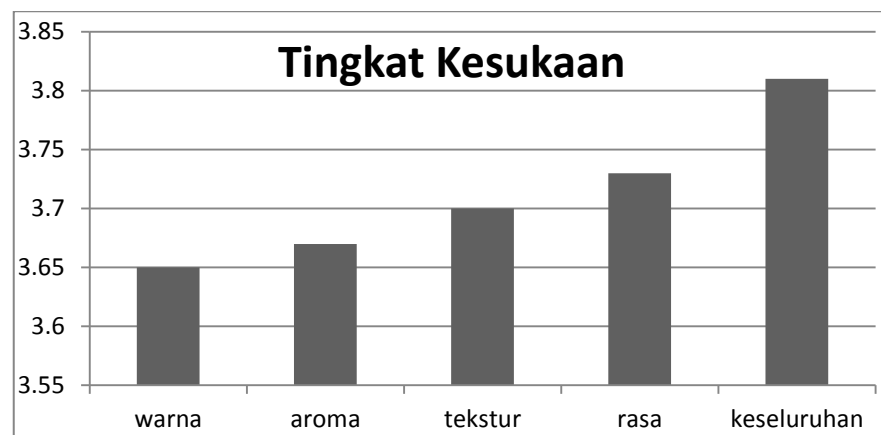
Tabel 20. Tingkat Kesukan

No	Karakteristik	Tingkat kesukaan				Rata - rata	Kategori
		SDT	TS	S	SS		
1	Warna	0	4	20	56	3,65	Disukai
2	Aroma	0	2	22	56	3,67	Disukai
3	Tekstur	0	1	22	57	3,7	Disukai
4	Rasa	0	2	18	60	3,73	Disukai
5	Keseluruhan	0	1	13	66	3,81	Disukai

Keterangan :

1. Sangat tidak disukai
2. Tidak disukai
3. Disukai
4. Sangat disukai

Diagram 21. Tingkat Kesukaan



Dari uji kesukaan produk yang dilakukan oleh 80 panelis menunjukkan bahwa produk Mille Crepes dapat disukai oleh konsumen.

Dari data perhitungan rata-rata pada tabel diatas, jumlah panelis yang menerima produk Mille Crepes dari data keseluruhan yaitu 80 panelis tidak terlatih. Dengan demikian bahwa karakteristik yang disajikan pada pengunjung pameran proyek akhir pada tanggal 25 april 2019 memberikan respon yang positif, yaitu dari kelima penilaian karakteristik rata-rata Mille Crepes masuk ke dalam kategori disukai, dan dapat disimpulkan produk Mille Crepes dapat diterima oleh masyarakat.

C. Kandungan gizi

1) Perhitungan energi

Tabel 21. Perhitungan Energi Mille Crepes

	Kadar	Massa, g	Kalori
Protein	7.66%	$\frac{7,66}{100} \times 85 = 6.51$ (8g)	$6.51 \times 4 = 26,04$ (26 kal)
Lemak	5,74%	$\frac{5,74}{100} \times 85 = 4,88$ (5g)	$5,76 \times 9 = 43,92$ (44 kal)
Karbohidrat	3,21%	$\frac{3,21}{100} \times 85 = 2,75$ (3g)	$2,75 \times 4 = 11$ (11 kal)
Energi total			80,96 (81 kal)

Perhitungan nilai gizi pada produk Mille Crepes, memiliki kadar protein sebesar 7,66% dengan masa 8 gr dan dengan kandungan kalori 26 kalori, kadar lemak pada produk Mille Crepes, kadar lemak 5,74% dengan masa 5gr dan dengan kandungan 44 kalori, dan karbohidrat memiliki kadar 3,21% dengan masa 3 gr dan terkandung 11 kalori, jadi total satu penyajian Mille Crepes dengan berat 85 gr terkandung 81 kalori.

2) Perhitungan AKG

Dilihat dari surat keputusan kepala BPOM tahun 2016

$$\% \text{ Akg Protein} = \frac{6,51}{60} \times 100\% = 10,85 \text{ (11\%)}$$

$$\% \text{ Akg Lemak} = \frac{4,88}{67} \times 100\% = 7,23 \text{ (7\%)}$$

$$\% \text{ Akg Karbohidrat} = \frac{2,75}{325} \times 100\% = 0,85 \text{ (1\%)}$$

Perhitungan AKG pada produk Mille Crepes ini mengandung protein 11 %, 7% lemak, dan 1 % karbohidrat. Tingkat protein pada produk Mille Crepes yang terbilang cukup rendah menandakan kandungan gluten cukup rendah.