

LAMPIRAN

Bahan Lokal :
Beras Hitam

Inovasi Kuliner Berbasis serealialia Untuk
Mendorong Pemanfaatan Pangan Lokal

Category : Patiseri

Mille Crepes



Potion size: 14 porsi

Cooking time: 90 menit

Cooking methode: *fraying*

Dressing/sauce: kari *sauce*

Side dish: -

Garnish: Parsley

Ingredients	Quantity	Preparation Method
Bahan Crepes:		
Tepung beras hitam	250 gr	Dilelehkan
Tepung terigu	250 gr	
Telur	7 butir	
Susu Cair	1000 ml	
Garam	15 sdt	
Margarine	10 sdm	
Bahan Ragout:		
Bumbu kari	1 ½ gr	Potong dadu Dicincang halus
Tepung terigu	1 sdm	
Gula	½ sdt	
Kentang	1 buah	
Ayam	100 gr	
Bahan Sauce Kari:		
Mertega	50 gr	Secukupnya
Tepung terigu	100 gr	
Bumbu Kari	1 Bungkus	
Air	300 ml	
Garam	Secukupnya	
Lada	Secukupnya	

PROCEDUR

1. Siapkan semua bahan dan alat yang akan digunakan.
 2. Timbang semua bahan yang digunakan sesuai resep.
 3. Crepes: campur semua bahan dan aduk dengan ballon wisk lalu saring agar adonan tidak menggumpal. Sisihkan.
 4. Panaskan teflon berbentuk bundar lalu panggang adonan seperti membuat dadaran, hingga adonan abis lalu sisihkan.
 5. *ragout*: tumis bumbu kari lalu masukan tepung terigu tambahkan air. Masuakn kentang dan daging lalu beri bumbu setelah matang sisihkan.
 6. *Sauce* kari: tumis bumbu kari lalu masukan terigu dan air aduk hingga tidak menggumpal,beri bumbu lalu sisihkan.
 7. *Mille Crepes*: adonan dadaran tadi diberi isian ragout kari lalu di atasnya beri dadaran lagi tumpuk hingga 20 lapisan.
 8. Potong dengan ring cutter berbentuk bulat.
 9. Sajikan di atas plate, dan berikan sauce dan beri garnish peterseli.
-

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)

Nama validator: Rizka Adhono Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 14 Maret 2019
Sampel : Mile crepe Susuasi berat hitam NIM mhs: 1611194023

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	3	3
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	3	3
Penyajian	4	4
Kemasan	4	4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

lepasan kuy banyak → 20-21
Bentuk → best jauh dari standar

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEFINE

Nama : Subiyah Purwati Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : L / P
Tanggal : Kamir - 21 Februari 2019
Sampel : Mile crepe Susuasi berat hitam

Di hadapan Saudara disajikan 3 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji mutu hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 5 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel		
	Refer 1 Perpetronal	Refer 2 CocoPop	Refer 3 Pops Id
Bentuk	4	4	4
Ukuran	4	4	5
Warna	5	4	5
Aroma	4	4	5
Rasa	4	4	5
Tekstur	4	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	3	4

Keterangan skala:

Skala	Parameter sensoris						
	Bentuk	Ukuran-Porti	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Sifat keseluruhan
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat lunak	Sangat tidak baik
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lunak	Tidak baik
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lunak	Agak baik
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Keras	Baik
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat keras	Sangat baik

Komentar / saran / kritik:

Dari tekstur dan Warna lebih bagus

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)

Nama validator: Subiyah Purwati Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 14 Maret 2019
Sampel : Mile crepe Susuasi berat hitam NIM mhs: 1611194023

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	3	3
Warna	3	3
Aroma	2	2
Rasa	3	3
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (overall)	3	3
Penyajian	3	3
Kemasan	3	3

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Grape kuy mau
Aroma kuy bagus

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)

Nama validator: Rizka Adhono Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 21 Maret 2019
Sampel : Mile crepe Susuasi berat hitam NIM mhs: 1611194023

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	4
Penyajian	4	4
Kemasan	4	4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Saus kari y bagus

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI 1/II)**

Nama validator: Setyaki Purwanti Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin: L/P Tanggal: 21 Maret 2019
 Sampel: Mille crepes kreasi sendiri NIM mhs: 18112134025

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		3
Ukuran		3
Warna		3
Aroma		3
Rasa		3
Tekstur		3
Sifat keseluruhan (overall)		3
Penyajian		3
Kemasan		3

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Sampelan yg menarik

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK
AKHIR BOGA 2019 TAHAP
DISSEMINASI SKALA TERBATAS**

Nama: Purwati Latipah Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin: L/P Tanggal: 21 03 2019
 Sampel: Mille Crepes

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	717	818
Warna	3	3
Aroma	3	3
Rasa	3	3
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (overall)	3	3

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

kelebihan sample tekstur

B023				
MILLE CRAPES BLACK RICE				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

B023				
MILLE CRAPES BLACK RICE				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

B023				
MILLE CRAPES BLACK RICE				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4



Lab. Chem-Mix Pratama

HASIL ANALISA

Nomor:007/CMP/04/2019

Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama

Tanggal Pengujian : 7 April 2019

No	Kode Sample	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2
	Milles Crepes Beras Hitam	Air	72.2651 %	7.1401 %
		Abu	0.6261 %	0.6414 %
		Protein	7.6455 %	7.6854 %
		Lemak	5.7644 %	5.7231 %
		Serat Kasar	10.5271 %	10.5386 %
		Karbohidrat	3.1760 %	3.2670 %
		Energy	97.0429 kal/100g	97.2068 kal/100g

Diperiksa oleh penyelia,

Sigit Sujarwo

Analisis

(.....)

Kretek, Jambidan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
Telp. 085 100 116 832

Daftar Hasil Uji Kesukaan Terbatas Acuan (717) dan Modifikasi (818)

No	Warna		Aroma		Rasa		tekstur		Keseluruhan	
	717	818	717	818	717	818	717	818	717	818
1	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4
2	3	3	2	2	1	1	3	4	2	2
3	3	3	3	3	2	2	3	3	2	2
4	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3
5	3	4	4	3	2	2	2	2	3	3
6	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3
7	1	2	1	1	1	2	2	1	2	2
8	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2
9	2	2	3	3	2	2	2	2	2	2
10	2	3	3	2	2	3	3	3	2	3
11	2	1	2	2	1	1	2	1	2	1
12	2	2	2	3	3	1	3	1	3	1
13	2	4	3	4	2	2	3	3	3	3
14	4	4	4	4	2	3	3	3	3	3
15	4	4	3	3	2	2	4	4	3	3
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	4	4	4	4	3	2	3	3	3	3
18	4	3	2	2	2	2	2	2	2	2
19	4	3	3	2	2	3	4	3	4	3
20	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3
21	4	3	2	2	3	3	3	3	4	3
22	4	4	4	3	2	2	4	4	4	4
23	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
24	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1
25	3	3	4	3	2	3	3	3	2	2
26	3	4	2	2	2	3	3	3	2	3
27	3	2	2	3	3	2	4	3	3	3
28	3	4	2	2	3	2	3	2	3	3
29	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3
30	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4
Jumlah	92	94	83	81	71	73	87	80	85	82
Rata – Rata	3,066	3,133	2,766	2,7	2,366	2,433	2,9	2,666	2,833	2,733

Data Penilaian Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)

No	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	keseluruhan
1	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	4
3	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4
6	4	4	4	4	4
7	4	4	4	4	4
8	4	4	4	4	4
9	4	4	4	4	4
10	4	4	4	4	4
11	4	4	4	4	4
12	4	4	4	4	4
13	4	4	4	4	4
14	4	4	4	4	4
15	4	4	4	4	4
16	4	4	4	4	4
17	4	4	4	4	4
18	4	4	4	4	4
19	4	4	4	4	4
20	4	4	4	4	4
21	4	4	4	4	4
22	4	4	4	4	4
23	4	4	4	4	4
24	4	4	4	4	4
25	4	4	4	4	4
26	4	4	4	4	4
27	4	4	4	4	4
28	4	4	4	4	4
29	4	4	4	4	4
30	4	4	4	4	4
31	4	4	4	4	4
32	4	4	4	4	4
33	4	4	4	4	4
34	4	4	4	4	4
25	4	4	4	4	4
36	4	4	4	4	4
37	4	4	4	4	4
38	4	4	4	4	4
39	4	4	4	4	4
40	4	4	4	4	4
41	4	4	4	4	4
42	4	4	4	4	4
43	4	4	4	4	4

No	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan
44	4	4	4	4	4
45	4	4	4	4	4
46	4	4	4	4	4
47	2	2	3	2	2
48	3	3	4	4	3
49	3	4	4	3	3
50	3	4	3	3	3
51	3	4	4	3	3
52	3	3	3	3	3
53	3	3	3	4	3
54	2	3	3	2	3
55	4	3	3	3	3
56	4	4	3	4	4
57	3	3	3	4	4
58	3	3	3	4	4
59	3	3	3	4	4
60	3	3	3	3	3
61	3	3	3	4	4
62	3	4	4	4	4
63	4	3	4	4	4
64	4	3	4	4	4
65	4	3	4	4	4
66	4	4	3	4	4
67	3	4	3	4	4
68	4	3	4	3	3
69	3	3	3	3	3
70	3	3	3	3	3
71	2	3	3	3	3
72	4	4	4	3	4
73	3	4	4	3	4
74	4	4	4	3	4
75	4	4	3	3	4
76	3	3	3	3	4
77	3	3	3	3	4
78	3	3	3	3	4
79	2	3	3	3	4
80	3	2	2	3	3

Dokumentasi
Proses pembuatan mille crepes



Gambar 21. Memasukan semua bahan pada baskom



Gambar 22. Adonan yang sudah tercampur



Gambar 23. Logo Proyek Akhir



Gambar 24. Logo Produk



Gambar 25. Tiket Proyek Akhir



Gambar 26. Dokumentasi Proyek Akhir



Gambar 27. Pelaksanaan Acara Proyek Akhir