SUBSTITUSI TEPUNG MILLET DALAM PEMBUATAN PASTA CANNELLONI

Oleh :

Nilam Ediputri
NIM. 16512134002

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk :1) menemukan resep produk *cannelloni millet*, 2) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *cannelloni millet*, 3) mengetahui informasi nilai gizi terhadap produk *cannelloni millet.*

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, and Disseminate*). Pelaksanaan penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahap yaitu 1) mengkaji resep dan memilih resep acuan, 2) merancang resep 3) mengembangkan resep, validasi I dan II serta uji skala terbatas, 4) menyebar luaskan produk skala luas. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Boga Jurusan PTBB FT UNY pada bulan Januari 2019 sampai April 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk, penilaian validasi I dan dan II, penilaian uji sensoris panelis dan uji kesukaan saat pameran. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif, analisis uji-t, analisis persentase, analisis proksimat untuk nilai uji gizi.

Hasil yang diperoleh dari penelitian adalah : 1) resep yang tepat dari produk *cannelloni millet* adalah 40% tepung millet dan 60% tepung terigu protein tinggi. 2) Daya terima masyarakat terhadap *cannelloni millet* ditunjukkan dengan penilaian uji kesukaan dan hasil analisis uji t. Rata-rata nilai uji kesukaan pada karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan produk adalah 3,53 sehingga masuk ke dalam kategori “sangat disukai” sementara hasil uji t menunjukkan ada perbedaan sehingga daya terima masyarakat belum bisa digantikan pada produk pengembangan . 3) nilai gizi paling banyak terdapat pada protein yaitu 16 gr dengan 26% AKG.

Kata kunci : *Millet, Substitusi, Cannelloni Millet*

SUBSTITUTION OF MILLET FLOUR IN PASTA CANNELLONI MAKING

By:

Nilam Ediputri
NIM. 16512134002

ABSTRACT

This final project aims to: 1) find recipes for cannelloni millet products, 2) know the community's acceptance of cannelloni millet products, 3) find out information on the nutritional value of cannelloni millet products.

The type of research used in making this product is R & D (Research and Development) with a 4D development model (Define, Design, Develop, and Disseminate). The implementation of this research was carried out through several stages, namely 1) reviewing recipes and choosing reference recipes, 2) designing recipes 3) developing recipes, validation I and II and limited scale testing, 4) wide-scale product dissemination. The research was conducted at the Catering Laboratory of the PTBB FT UNY Department in January 2019 to April 2019. The test material was in the form of samples from each product, validation assessment I and and II, assessment of the panelist sensory test and test of preference at the exhibition. The data analysis technique used was descriptive qualitative analysis, t-test analysis, percentage analysis, proximate analysis for nutritional test scores.

The results obtained from the research are: 1) the right recipe for cannelloni millet products is 40% millet flour and 60% high protein flour. 2) Community acceptance of millet cannelloni is indicated by assessment of preference test and results of t test analysis. The average test value for the characteristics of color, aroma, texture, taste and overall product is 3.53 so that it falls into the "highly favored" category while the results of the t test show that there is a difference so that the community's acceptability cannot be replaced by product development. 3) the most nutritional value is found in protein, namely 16 gr with 26% AKG.

Key word : *Millet, Substitution, Cannelloni Millet*