PEMANFAATAN KACANG TUNGGAK (TOLO) SEBAGAI PEMBUATAN *VIGNA LAYER GALANTINE* (NALATINE)

PROYEK AKHIR

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik

Disusun Oleh:

ANISA WULANDARI

NIM. 15512134003

PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2018

PEMANFAATAN KACANG TUNGGAK (TOLO) SEBAGAI PEMBUATAN *VIGNA LAYER GALANTINE* (NALATINE)

Oleh :

Anisa Wulandari

NIM. 15512134003

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk 1) Menemukan resep produk *Vigna Layer Galantine* 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Vigna Layer Galantine*.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D *(Reaserch and Development)* dengan model pengembangan 4D *(Define, Design, Develop, Disseminate). Def*ine adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Develop* adalah tahap validasi produk, *Disseminate* 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 – 5 Mei 2018. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan pengembangan, sedangkan alat penguji borang percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran dengan teknik analisis data.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah : 1) Resep *Vigna Layer Galantine* dengan bahan baku 100% kacang tolo. 2) Daya terima masyarakat terhadap produk *Vigna Layer Galantine* dengan rata-rata disukai. Dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : Kacang tolo, pemanfaatan, *galantine*, *Vigna Layer Galantine*.

UTILIZATION OF NUT TUBE (TOLO) AS MAKING VIGNA LAYER GALANTINE (NALATINE)

By:

Anisa Wulandari

NIM. 15512134003

ABSTRACT

This final project aims to 1) Finding the product recipe Vigna Layer Galantine 2) Knowing the public acceptance of the product Vigna Layer Galantine.

The type of research used in making this product is R & D (Reaserch and Development) with 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). Define is the stage of determining the recipe of reference, Design is the stage of product development, Develop is the product validation stage, Disseminate is the stage of implementing products that have been through the validation stage and exhibited at the time of the exhibition. The place and time of the research is Catering Laboratory Department of Culinary and Clothing Engineering Education, Faculty of Engineering Yogyakarta State University implemented from January to May 5, 2018. Testing materials in the form of samples of each reference product and development, while testers form experiments, form validation I and II, a panelist sensory test, and a favorite test form during the exhibition with data analysis techniques.

The results obtained from this research are: 1) Vigna Layer Galantine recipe with 100% raw material of tolo beans. 2) The public acceptance of the Vigna Layer Galantine product with the average is preferred. From these data indicate that the product can be accepted by the community.

Keywords: Tobe nuts, utilization, galantine, Vigna Layer Galantine.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Anisa Wulandari
NIM	: 15512134003
Program Studi	: Teknik Boga
Judul Proyek Akhir	: Pemanfaatan Kacang Tunggak (Tolo) Sebagai Pembuatan *Vigna Layer Galantine* (Nalatine)

menyatakan bahwa dalam Proyek Akhir ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 28 Mei 2018

Yang menyatakan,

Anisa Wulandari

NIM. 15512134003

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir dengan Judul

PEMANFAATAN KACANG TUNGGAK (TOLO) SEBAGAI PEMBUATAN *VIGNA LAYER GALANTINE* (NALATINE)

Disusun Oleh:

Anisa Wulandari

NIM 15512134003

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan Ujian Proyek Akhir bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 28 Mei 2018

Mengetahui, Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga,	Disetujui, Dosen Pembimbing,
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd. NIP. 19750428 199903 2 002	Dr. Siti Hamidah, M.Pd. NIP. 19530820 197903 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

Proyek Akhir

PEMANFAATAN KACANG TUNGGAK (TOLO) SEBAGAI PEMBUATAN *VIGNA LAYER GALANTINE* (NALATINE)

Disusun Oleh:

Anisa Wulandari

NIM. 15512134003

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 28 Mei 2018

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	**Tanda Tangan**	**Tanggal**
Dr. Siti Hamidah, M.Pd. Ketua/Pembimbing	.....	28 Mei 2018
Dewi Eka Murniati, S.E., M.M. Sekertaris	.....	28 Mei 2018
Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si. Penguji	.....	28 Mei 2018

Yogyakarta, 28 Mei 2018

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,

Dr. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto Hidup Saya:

"Bersabarlah dan kuatkan kesabaranmu supaya kamu beruntung dan mendapatkan hasil yang tidak sia-sia"

"Bermimpi, berusaha lalu berdo'a lah insyaallah Allah akan mewujudkan mimpi mu"

Persembahan:

Rasa syukur saya persembahkan kepada

"Allah SWT yang selalu menjadi cahaya hidup saya disetiap masalah dan tantangan yang saya temui"

"Kedua orang tuaku yang selalu mendukung saya, selalu membimbing saya dan selalu memberi semangat agar tidak putus asa"

"Dr. Siti Hamidah selaku dosen pembimbing saya yang selalu memberi masukan-masukan dan memberi semangat agar tidak cepat putus asa untuk terus memberikan yang terbaik"

"Sahabatku Yurika Nadya L dan Priska Ika S yang selalu menemani saya dan membantu saya dalam senang maupun sedih"

"Keluarga besar D3 Reguler yang selalu memberikan bantuan dan suka maupun duka yang kita lewati bersama adalah memori dan pelajaran berharga yang membawa kita pada kesuksesan semangat untuk Proyek Akhir"

"**Almamater UNY tercinta"**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas kuasa dan Kehendak-Nya, penulis mampu menyelesaikan Laporan Proyek Akhir yang berjudul "**PEMANFAATAN KACANG TUNGGAK (TOLO) SEBAGAI PEMBUATAN *VIGNA LAYER GALANTINE* (NALATINE)**" ini. Shalawat serta salam tak lupa kita curahkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta sahabat-sahabatnya.

Penulis menyadari bahwa penyelesain tugas akhir ini dapat terlaksana berkat bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu perkenankan penulis menyampaikan ucapan terindah terimakasih kepada:

1. Dr. Siti Hamidah, M.Pd, selaku pembimbing tugas akhir yang telah memberikan semangat, dorongan dan bimbingan selama penyusunan Laporan Proyek Akhir ini.
2. Wika Rinawati, M.Pd, Dr. Kokom Komariah dan Dra. Yuriani, M.Pd selaku validator instrumen penelitian yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga Proyek Akhir ini dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si, selaku penguji tugas akhir yang telah menguji dan memberikan arahan dan bimbingan agar lulus tepat waktu.
4. Dewi Eka Murniati, S.E., M.M, selaku sekertaris penguji tugas akhir yang telah menguji dan memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Proyek Akhir ini.
5. Dr. Mutiara Nugraheni dan Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Teknik

Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan praproposal sampai dengan selesainya Laporan Proyek Akhir ini.

6. Dr. Ir. Sugiyono, M.Kes, selaku Dosen Penasehat Akademik yang selalu memberi pengarahan selama kuliah.

7. Dr. Widarto, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Proyek Akhir.

8. Seluruh teman-teman D3 Reguler yang selalu memberikan canda tawa dan semangat.

9. Serta semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu dalam memberikan dukungan dan bantuan.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan dari semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Laporan Tugas Akhir ini menjadi informasi yang bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 21 Mei 2018

Penyusun

Anisa Wulandari

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL..... i

ABSTRAK iii

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN v

LEMBAR PERSETUJUAN vi

LEMBAR PENGESAHAN vii

HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN vii

KATA PENGANTAR ix

DAFTAR ISI x

DAFTAR GAMBAR xi

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR LAMPIRAN xiii

BAB I PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang 1

B. Identifikasi Masalah 4

C. Batasan Masalah 4

D. Rumusan Masalah 4

E. Tujuan Penelitian 4

F. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan 5

G. Manfaat Pengembangan 5

BAB II KAJIAN TEORI 7

A. Kajian Produk 7

B. Kajian Bahan 9

C. Kajian Teknik Pengolahan 22

D. Kajian Teknik Penyajian 25

E. Uji Kesukaan 26

F. Kerangka Pemikiran..... 26

BAB III METODE PENELITIAN 29

A. Jenis Penelitian 29

B. Tempat dan Waktu Penelitian 33

C. Prosedur Pengembangan 34
D. Bahan dan Alat Penelitian 35
E. Metode Analisis Data 35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... 43
A. Diskripsi Produk Hasil Pengamatan 43
B. Hasil dan Pembahasan 44
BAB V SIMPULAN DAN SARAN 66
A. Simpulan 66
B. Saran 66
DAFTAR PUSTAKA 67
LAMPIRAN..... 68

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. *Galantine*	7
Gambar 2. Kacang Tolo	10
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan *Vigna Layer Galantine*	24
Gambar 4. Kerangka Pemikiran	28
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pengembangan Produk	34
Gambar 6. Borang Uji Sensoris	37
Gambar 7. Borang Uji Kesukaan Terbatas	38
Gambar 8. Borang Uji Kesukaan Pameran	39
Gambar 9. Produk *Nalatine*	44
Gambar 10. Diagram Alir Proses Pembuatan *Vigna Layer Galantine*	49
Gambar 11. Grafik Hasil Uji Kesukaan *Galantine* Oleh 40 Panelis	62
Gambar 12. Grafik Hasil Uji Kesukaan Produk Pengembangan Oleh 40 Panelis	63
Gambar 13. Grafik Hasil Uji Penerimaan Produk *Vigna Layer Galantine* Pada Penyajian 80 Orang	66

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Spesifikasi Bahan Pembuatan *Vigna Layer Galantine.* 35

Tabel 2. Spesifikasi Alat Pembuatan *Vigna Layer Galantine.* 36

Tabel 3**.** Sumber Data/Subject Pengujian Produk 40

Tabel 4. Karakteristik *Nalatine* 45

Tabel 5. Resep Acuan *Galantine* 46

Tabel 6. Perbedaan Hasil Resep Acuan *Galantine* 47

Tabel 7. Resep Acuan *Galantine yang Dipilih* 47

Tabel 8. Rancangan Resep Produk *Vigna Layer Galantine* 50

Tabel 9. Karakteristik Produk *Vigna Layer Galantine* 51

Tabel 10. Rancangan Formula II Pada Produk *Galantine* 51

Tabel 11. Hasil Penilaian *Vigna Layer Galantine* 52

Tabel 12. Hasil Penilaian Validasi II *Vigna Layer Galantine* 53

Tabel 13. Perubahan Resep *Vigna Layer Galantine* 54

Tabel 14. Perhitungan Daftar Belanja Adonan *Galantine* 55

Tabel 15. Perhitungan Daftar Belanja Isi *Galantine* 55

Tabel 16. Perhitungan Daftar Belanja Pendamping *Galantine* 55

Tabel 17. Perhitungan Daftar Belanja Saus *Galantine* 56

Tabel 18. Perhitungan Daftar Belanja *Vigna Layer Galantine* 56

Tabel 19. Pengembangan Resep Produk *Vigna Layer Galantine* 58

Tabel 20. Tingkat Kesukaan Produk *Galantine* 61

Tabel 21. Tingkat Kesukaan Produk *Vigna Layer Galantine* 62

Tabel 22. Data Diskripsi Tingkat Penerimaan Produk *Vigna Layer Galantine* 65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Log Book Penyusun Proposal dan Proyek Akhir
Lampiran 2. Borang Validasi I
Lampiran 3. Borang Validasi II
Lampiran 4. Borang Uji Panelis Semi Terlatih
Lampiran 5. Borang Uji kesukaan Pameran
Lampiran 6. Resep *Vigna Layer Galantine*