

RED BEAN KATSU (KATSU KACANG MERAH) SEBAGAI ALTERNATIF BEKAL BAGI KELUARGA

D Firmansyah¹ dan I Chayati¹

15511241055

E-mail: firmansyahdavid781@gmail.com

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

2015

ABSTRACT

Menyempatkan membuat bekal yang sehat dan mudah dibuat merupakan solusi utama untuk menghilangkan pola konsumsi masyarakat perkotaan yang terjadi pada saat ini. Pengembangan produk katsu berbahan dasar tepung kacang merah merupakan sebuah solusi dalam memberikan bekal sehat bagi keluarga. Penggantian bahan dengan kacang merah bertujuan untuk mengatasi masalah yang sering muncul saat menyantap *tori katsu* yang umumnya berbahan dasar daging sapi atau ayam. Tepung kacang merah muncul dengan keunggulan diantaranya bebas alergi, harganya terjangkau, dan memiliki banyak zat gizi kompleks.

Penelitian pengembangan red bean katsu sebagai alternatif bekal bagi keluarga ini merupakan jenis penelitian dan pengembangan (*Research dan Development atau R&D*) dengan model 4D (*define, desain, develop, and dessiminate*). Teknik pengambilan data menggunakan uji kesukaan (*hedonic scale test*), sifat yang diujikan meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan. Kemudian dari data yang diperoleh akan dioah menggunakan uji T (*T test*).

Penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan red bean katsu dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari hasil olah data yang diperoleh. Dari segi karakteristik warna, aroma, maupun tekstur kedua produk (*acuan dan pengembangan*) tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Sedangkan rasa produk hasil pengembangan lebih baik daripada produk acuan.

Keywords: *Red bean, Katsu, Bekal makanan*

PENDAHULUAN

Pada masa kini menikmati sajian makan di luar rumah merupakan hal yang umum dilakukan oleh masyarakat yang tinggal di lingkungan perkotaan. Masyarakat urban yang biasa disibukan oleh berbagai aktivitas pekerjaan dan rutinitas kota menjadikan hidangan dan sajian luar rumah menjadi pemenuhan kebutuhan pangan sehari-hari. Gaya hidup kota yang serba praktis memungkinkan masyarakat modern sulit untuk menghindar dari fast food. Fast food memiliki beberapa kelebihan antara lain penyajian yang cepat sehingga tidak menghabiskan waktu lama dan dapat dihidangkan kapan dan dimana saja, higienis dan dianggap sebagai makanan bergengsi dan makanan gaul (Irianto, 2007).

Dengan adanya transisi ekonomi, juga berpengaruh terhadap pola konsumsi dan gaya hidup masyarakat. Perubahan pola konsumsi mulai terjadi di kota-kota besar, yaitu dari pola makanan tradisional yang banyak mengandung karbohidrat, protein, serat, vitamin dan mineral bergeser ke pola makanan berat yang cenderung banyak mengandung lemak, protein, gula dan garam serta miskin serat, vitamin dan mineral sehingga mudah merangsang terjadinya penyakit-penyakit gangguan saluran pencernaan, penyakit jantung, obesitas dan kanker (Elnovriza, 2008).

Dalam menyikapi permasalahan ini, Menyempatkan membuat bekal makan yang sehat dan mudah dibuat merupakan solusi utama untuk menghilangkan pola konsumsi masyarakat perkotaan yang terjadi pada saat ini. Memberi bekal makanan kepada anggota keluarga merupakan tindakan yang bijaksana. Selain mencukupi kebutuhan gizi, bekal makanan merupakan cara menghindari jajanan yang belum tentu sehat. Bekal makanan dapat berupa snack ataupun makanan lengkap seperti nasi, lauk pauk, dan sauran dalam porsi kecil.

Pemilihan bahan yang tepat dalam memberikan bekal makanan mampu menentukan tingkatan gizi yang terkandung. Salah satu bentuk upaya yang dilakukan adalah dengan membuat produk red bean katsu. Dalam hal ini tepung kacang merah merupakan salah satu bahan makanan yang tinggi protein.

Penggantian bahan dengan kacang merah bertujuan untuk mengatasi masalah yang sering muncul saat menyantap *tori katsu* yang umumnya berbahan dasar daging sapi atau ayam. Tepung kacang merah muncul dengan keunggulan diantaranya bebas alergi, harganya terjangkau, dan memiliki banyak zat gizi kompleks..

Hal yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah mengganti dan menambahkan bahan tepung kacang

merah pada masakan chicken katsu untuk mendapatkan solusi bekal makanan keluarga yang bergizi dan mudah untuk diaplikasikan oleh ibu rumah tangga di daerah perkotaan yang pada umumnya terlalu sibuk dengan berbagai macam pekerjaan.

METODE PENELITIAN

Penelitian pengembangan red bean katsu sebagai alternatif bekal bagi keluarga ini merupakan jenis penelitian dan pengembangan (*Research dan Development atau R&D*) model 4D. Model ini merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mengembangkan atau memvalidasi produk-produk yang digunakan dalam pendidikan dan pembelajaran. Model penelitian 4D merupakan singkatan dari *Define, Design, Develop* dan *Disseminate*. (Thiagarajan, 1974) dikutip dari (Endang Mulyatiningsih, 2013:195). Sementara teknik pengambilan data menggunakan uji kesukaan (hedonic scale test). Kemudian dari data yang diperoleh akan dioah menggunakan uji T (T test).

Tempat penelitian untuk percobaan produk dan uji panelis dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Waktu penelitian terhitung dari mulai penyusunan proposal proyek akhir sampai akhir penyusunan laporan

proyek akhir dari bulan Februari hingga Mei. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini diantaranya.

Tabel 1. Bahan pembuatan Red Bean Katsu.

No	Nama Bahan	Merk
1	Tepung kacang merah	
2	Tepung Terigu protein sedang	Segitiga Biru
3	Tepung tapioka	curah
4	Ayam	
5	Minyak goreng	Bimoli
6	Garam	Revina
7	Penyedap	Masako
8	Gula Pasir	Gulaku
9	Telur ayam	
10	Tepung roti	curah

Alat yang digunakan dalam penelitian ini ada beberapa jenis diantaranya alat pengolahan dan alat penyajian ketika dilakukan berbagai macam pengujian. Peralatan pengolahan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Peralatan pengolahan

No.	Nama Alat	Jumlah
1.	Baskom	2
2.	Panci	1
3.	Steamer	1
4.	Timbangan	1
5.	Deep Fryer	1

Peralatan penyajian adalah alat yang digunakan pada saat melakukan uji produk. Alat yang digunakan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Peralatan penyajian

No.	Nama Alat	Produk
1	<i>Dinner Plate</i>	Red Bean Katsu
2	Garpu	Red Bean Katsu
3	Sendok	Red Bean Katsu
4	Mika	Red Bean Katsu
5	<i>Water Goblet</i>	-

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Uji Validasi Ahli

Produk mengalami 2 tahap pengujian yaitu validasi I dan validasi II yang diuji oleh 2 *expert*. Uji validasi I dilakukan untuk memperbaiki suatu produk sehingga diharapkan produk mengalami perbaikan. Sedangkan validasi II digunakan untuk mempersiapkan produk untuk uji kepada panelis terlatih. *Expert* memberi komentar terhadap karakteristik produk tersebut.

a) Uji Validasi I

Tabel 4. Hasil uji validasi I

karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk acuan	Produk Pengembangan
Warna	Hitam, coklat, baik	Hitam, coklat, baik
Aroma	Gurih daging, baik	Gurih, baik
Tekstur	Agak keras	Liat
Rasa	Bumbu kurang kuat	Bumbu kurang kuat
Keseluruhan	Perbaiki	Perbaiki

Dari hasil uji sensoris oleh ahli inovasi produk boga mendapatkan saran perbaikan sebagai berikut :

1. Perbaiki tekstur kulit bun yang masih keras.
2. Bumbu patties diperbaiki
3. Substitusi kacang merah cukup 50%.
4. Sempurnakan plating
5. Perhatikan kemasan produk saat pameran.

Dari hasil uji validasi I ini, dilakukan perbaikan yang nantinya akan diujikan lagi pada tahap II.

b) Uji Validasi II

Tabel 5. Hasil uji validasi II

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk acuan	Produk Pengembangan
Warna	Hitam, coklat, baik	Hitam, coklat, baik
Aroma	Gurih daging, rasa tepung dominan	Gurih, lada dominan
Tekstur	Bun lembut	Bun lembut
Rasa	Baik, sudah baku	Baik sudah baku
Keseluruhan	Tingkatkan	tingkatkan

Setelah uji validasi II didapatkan resep dan produk yang sesuai dengan kriteria burger pada umumnya yang sudah bisa diterima oleh masyarakat umum..

a. Uji Panelis (Semi terlatih)

Pengujian ini adalah penilaian produk tahap yang ketiga. Pada tahap pengujian yang ketiga ini dilakukan oleh

penelis terlatih dengan jumlah 35 panelis. Pengujian terhadap 35 panelis bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk oleh konsumen yang terlatih. Hasil dari pengujian tahap sebagai acuan membuat produk untuk diujikan kepada masyarakat luas.

Pada lembar borang terdapat 3 bagian yaitu informasi, intruksi dan respon panelis. Bagian informasi berisi tentang data diri panelis, tanggal pengujian dan nama produk. Bagian intruksi berisi tentang petunjuk cara panelis menyampaikan respon terhadap sampel produk yang diberikan.

Tabel 6. Hasil uji kesukaan (hedonic scale test)

karakter	rerata		sig.2-tailed
	340	403	
warna	3,6	3,54	,324
rasa	3,46	3,63	,032
aroma	3,48	3,48	1,00
tekstur	3,45	3,48	,571
keseluruhan	3,46	3,51	,160

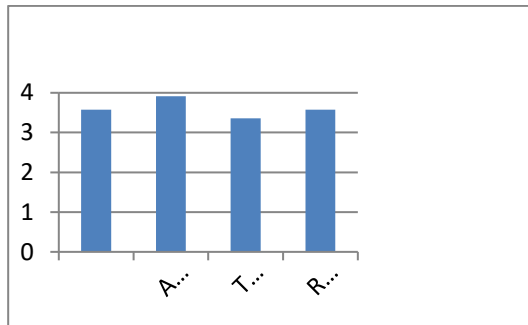
• 340(acuan) •403(pengembangan)

Pada uji panelis ini didapati hasil sebagai berikut : pada karakteristik warna diperoleh hasil sig 2-tailed = $0,324 > 0,050$ maka tidak ada perbedaan antara warna produk acuan dan pengembangan karena warna produk pengembangan dibuat sesuai dengan produk acuan agar mudah diterima masyarakat. Pada karakteristik rasa diperoleh hasil sig 2-tailed =

$0,032 < 0,050$ maka terdapat perbedaan antara rasa produk acuan dan pengembangan (rasa produk pengembangan lebih baik dari produk acuan) karena dalam produk pengembangan ditambahkan bumbu rempah yang membuat rasa produk lebih baik. Pada karakteristik aroma diperoleh hasil sig 2-tailed = $1,00 > 0,050$ maka tidak ada perbedaan antara aroma produk acuan dan pengembangan karena produk pengembangan dibuat semirip mungkin dengan produk acuan agar bisa diterima masyarakat. Pada karakteristik tekstur diperoleh hasil sig 2-tailed = $0,571 > 0,050$ maka tidak ada perbedaan antara tekstur produk acuan dan pengembangan karena tekstur dari produk pengembangan dibuat semirip mungkin dengan produk acuan. Sementara secara keseluruhan diperoleh hasil sig 2-tailed = $0,160 > 0,050$ maka tidak ada perbedaan antara aroma produk acuan dan pengembangan.

b. Pameran

Pengujian ini adalah pengujian terhadap hasil akhir, produk di uji oleh 70 konsumen skala luas. Hasil pengujian konsumen dijadikan tolak ukur penerimaan suatu produk yang akan dinilai. Konsumen diminta memberikan penilaian suka atau tidak suka terhadap produk.



Gambar 1. Hasil uji sensoris red bean katsu saat pameran.

KESIMPULAN

1. Penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan red bean katsu dapat diterima dengan baik oleh masyarakat dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan. Bahkan dari segi rasa, produk hasil pengembangan lebih baik daripada produk acuan. Hal ini dapat dilihat dari hasil uji kesukaan (hedonic scale test)
2. Pada tahap pameran, daya terima masyarakat kepada produk ini cukup tinggi. Hal ini dapat dilihat dari grafik rerata hasil pameran yang memiliki hasil diatas 3,3 baik dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, maupun keseluruhan.

SARAN

1. Perlu sosialisasi tentang informasi agar bisa dibuat dan diterima red bean katsu dari tepung kacang merah terutama digunakan sebagai bekal makanan untuk anak sekolah.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk melihat kandungan gizi mikro yang terdapat pada tepung kacang merah.

DAFTAR PUSTAKA

- Andian Ari Anggraini. (2008). *Lab Sheet Pengetahuan Bahan Pangan*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Endang Mulyatiningsih, (2011). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Yogyakarta : Alfabeta
- Ichda Chayati. (2008). *Lab Sheet Pengawetan Makanan*. Jurusan PTBB FT UNY
- Idrus H., (1992). *Trend Masakan Khas Sayur-Sayuran & Buah-Buahan*. Solo : CV. Aneka
- Dedeh Kurniasih, Hilmansyah H., Astuti M. P., et al. (2010). *Sehat & Bugar Berkat Gizi Seimbang*. Jakarta : PT. Penerbitan Sarana Bobo
- Astawan Made. 2009 . *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Penerbit Swadaya. Jakarta
- Marlinda Retno Budya Ningrum. 2012. *Pembuatan cookies dengan substitusi Tepung kacang merah*. Institut Pertanian Bogor
- Ali Muhson.(2008). *Teknis Analisis Kuantitatif*. Universitass Negeri Yogyakarta
- Mutiara Nugraheni.(2007). *Lab Sheet Pengujian Bahan Pangan*. Jurusan PTBB FT UNY