

SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU PADA PUDING TEH HIJAU

Edwin Firmansyah
Universitas Negeri Yogyakarta
E – mail : edwinabsk@gmail.com
Dosen Pembimbing : Dr. Marwanti, M,Pd

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan formula yang tepat dalam pembuatan produk puding dengan substitusi tepung kacang hijau. Metode yang digunakan adalah 4D, yang terdiri dari *Define* (mengumpulkan tiga resep), *Design* (mengembangkan rancangan formula), *Develop* (percobaan produk puding dengan substitusi tepung kacang hijau), *Disseminate* (mensosialisasikan produk yang telah dikembangkan). Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk diujikan kepada panelis secara acak sebanyak 74 orang. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa warna diterima sebesar 43,3%, aroma diterima sebesar 47,4%, tekstur diterima sebesar 56,9%, rasa diterima sebesar 48,6%, dan keseluruhan diterima sebesar 55,5%.

Kata kunci : Puding, Teh Hijau, Tepung Kacang Hijau

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam maupun sumber daya manusia. Dalam menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) ini, dari sisi teknologi dan infrastruktur Indonesia sudah tertinggal jauh dengan negara lain. Tidak ada waktu untuk mengejar ketertinggalan tersebut secara cepat. Salah satu cara untuk mengatasi ketertinggalan itu adalah dengan mengkampanyekan pemanfaatan produk-produk lokal atau menguasai pasar sendiri (Bagus Kurniawan, 2015). Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam mengembangkan produk lokal pada produk patiseri.

Produk patiseri merupakan produk yang sebagian besar berbahan dasar tepung terigu. Namun, terdapat permasalahan dalam bahan baku tepung terigu tersebut yaitu harus mengimpor terigu dari negara lain. Jika kegiatan impor terigu terus dilakukan akan terus menurunkan pendapatan Indonesia sementara pangan lokal yang ada kurang dimanfaatkan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, produksi kacang hijau di pada tahun 2015 mencapai 27000 ton.

Dari data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik tersebut menunjukkan bahwa produksi kacang hijau nasional cukup tinggi. Selain itu, kandungan gizi kacang hijau juga cukup tinggi. Tepung kacang hijau menurut SNI 01-3728-1995 adalah bahan makanan

yang diperoleh dari biji tanaman kacang hijau (*phaseolus radiates L*) yang sudah dihilangkan kulit arinya dan diolah menjadi tepung. Tepung kacang hijau merupakan salah satu tepung yang bebas gluten yang berasal dari biji kacang hijau.

Penggunaan tepung kacang hijau pada produk patiseri masih belum begitu banyak. Berdasarkan uraian tersebut, maka diperlukan adanya pengembangan formula dalam pembuatan produk Puding agar memperoleh kualitas, rasa, warna, dan tekstur sehingga dapat diterima oleh masyarakat. Harapan dari pengembangan formula dari produk Puding adalah agar produk patiseri memiliki variasi yang lebih banyak sehingga dapat menciptakan peluang usaha bagi masyarakat serta mengurangi penggunaan tepung terigu pada produk patiseri.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah metode *Project Based Learning* dengan model 4D. *Define* (Pendefinisian), *Design* (Perancangan), *Develop* (Pengembangan), dan *Disseminate* (Penyebaran).

1. *Define* (Pendefinisian)

Tahap *define* berguna untuk mendefinisikan syarat – syarat pengembangan dalam pembuatan *Puding*

Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau serta mengumpulkan informasi mengenai resep pembuatan *Puding*. Pada tahap ini mengumpulkan tiga resep dari sumber buku, majalah, internet dan sumber lain. Ketiga resep tersebut lalu dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol dari produk yang akan dibuat dengan substitusi tepung kacang hijau.

2. *Design* (Perancangan)

Tahap *design* bertujuan untuk merancang formula produk yang akan digunakan dalam pembuatan *Puding* dengan substitusi tepung kacang hijau.

3. *Develop* (Pengembangan)

Pada tahap *develop* dilakukan proses eksperimen atau percobaan produk *Puding* dengan substitusi tepung kacang hijau hingga mendapatkan hasil dan karakteristik yang sesuai atau lebih baik dari resep acuan.

4. *Disseminate* (Penyebaran)

Pada tahap *disseminate* produk yang telah dikembangkan diimplementasikan ke dalam kondisi yang sesungguhnya. Hasil eksperimen produk kemudian diuji cobakan kepada orang yang lebih ahli (dosen pembimbing) untuk mendapatkan umpan balik. Berdasarkan umpan

balik yang diberikan maka dilakukan evaluasi produk dan perbaikan produk sehingga menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya. Kegiatan terakhir adalah pengemasan produk agar produk dapat disebarluaskan kepada banyak orang.

JENIS PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif.

WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN

Tempat : Laboratorium Boga,
Universitas Negeri Yogyakarta.

Waktu : Februari 2018 - Mei 2018

SUBJEK PENELITIAN

Yang menjadi subjek penelitian adalah :

1. Paneslis Terlatih sebanyak 2 orang
2. Panelis semi terlatih sebanyak 30 orang
3. Panelis acak sebanyak 74 orang

PROSEDUR

Prosedur yang digunakan disesuaikan dengan model pengembangan 4D yaitu *Define, Design, Develop, Disseminate*.

1. *Define*

Pada tahap ini mengumpulkan tiga resep dari sumber buku, majalah, internet dan sumber lain. Ketiga resep tersebut lalu dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol dari produk yang akan dibuat dengan substitusi tepung kacang hijau.

2. *Design*

Pada tahap ini adalah mengembangkan rancangan formula untuk membuat puding the hijau dengan substitusi tepung kacang hijau.

3. *Develop*

Pada tahap *developep* dilakukan proses eksperimen atau percobaan produk puding dengan substitusi tepung kacang hijau hingga mendapatkan hasil dan karakteristik yang sesuai atau lebih baik dari resep acuan. Dalam percobaan ini pengujian resep dilakukan sesuai rencana sesuai dengan hasil produk yang diinginkan untuk melakukan uji konsumen dan melihat penerimaan masyarakat.

4. Disseminate

Pada tahap *disseminate* produk yang telah dikembangkan diimplementasikan ke dalam kondisi yang sesungguhnya. Hasil eksperimen produk kemudian diuji cobakan kepada orang yang lebih ahli untuk mendapatkan umpan balik. Berdasarkan umpan balik yang diberikan maka dilakukan evaluasi produk dan perbaikan produk sehingga menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya. Kegiatan terakhir adalah pengemasan produk agar produk dapat disebarluaskan kepada masyarakat melalui Pameran.

TEKNIK PENGUMPULAN DATA

Data dikumpulkan dengan cara membagikan produk kepada panelis, lalu panelis diminta memberikan tanggapannya melalui borang yang telah disediakan. Lalu panelis diminta untuk mengembalikan borang untuk selanjutnya data dari borang akan di analisis. Berikut adalah contoh borang yang dibagikan.

Karakteristik	Penilaian	Komentar
Warna	1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/>	
Aroma	1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/>	
Tekstur	1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/>	
Rasa	1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/>	
Keseluruhan	1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/>	

Gambar 1. Contoh Borang Uji Kesukan

TEKNIK ANALISIS DATA

Analisis data dilakukan secara deskriptif. Teknik analisis data deskriptif merupakan teknik analisis yang dipakai untuk menganalisis data dengan mendeskripsikan atau menggambarkan data-data yang sudah dikumpulkan seadanya tanpa ada maksud membuat generalisasi dari hasil penelitian. Yang termasuk dalam teknik analisis data statistik deskriptif diantaranya seperti penyajian data kedalam bentuk tabel, presentase dan diagram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari 74 panelis, diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel 1. Data uji terbatas

	1	2	3	4
Warna	0	6	36	32
Aroma	1	8	30	35
Tekstur	1	2	29	42
Rasa	1	3	32	38
Keseluruhan	1	2	30	41

Dari data diatas, kemudian dibuat menjadi prosentase seperti berikut :

Tabel 2. Data prosentase penerimaan masyarakat

	1	2	3	4
Warna	0%	8,1%	48,6%	43,3%
Aroma	1,3%	10,8%	40,5%	47,4%
Tekstur	1,3%	2,7%	39,1%	56,9%
Rasa	1,3%	4,1%	43,2%	48,6%
Keseluruhan	1,3%	2,7%	40,5%	55,5%

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Dari analisis data diatas dapat disimpulkan bahwa penerimaan masyarakat terhadap Puding Teh Hijau dengan substitusi Tepung Kacang Hijau adalah dapat diterima. Terbukti dengan tingginya prosentase nilai disukai dan sangat disukai.

Saran

Saran dari penelitian ini adalah masih perlu adanya penelitian lain terhadap penggunaan substitusi tepung kacang hijau maupun kacang lainya untuk pembuatan produk produk patiseri guna menekan

tingkat impor dan ketergantungan kepada tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi. Diakses dari <http://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/877>
- MH, Lusi 2016. *Makalah kimia bahan pangan proses pembuatan margarin dan mentega. Makalah,* tidak di publikasikan. Universitas Negeri Surabaya.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau.* Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Nurdjanah dkk. 2010. *Kajian teknologi pembuatan tepug kacang hijau instan dan sifat fisik.* Jurnal Pangan dan Gizi Vol 10 No 01, 1-2.
- Rani, Lila dkk. 2007 *Pembuatan tepung puding instan karaginan.* Buletin teknologi hasil perikanan, 1-8.