

SONGGO BUWONO (SONOKARAH) SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI PRODUK INOVASI

¹Rizki Kusumawati ²Sutriyati Purwanti

E-mail : Rizkikusumaaw@gmail.com dan sutriyati_purwanti@uny.ac.id

Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : (1) Menemukan resep produk Songgo Buwono Kacang Merah, (2) mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap Songgo Buwono Kacang Merah (Sonokarah). Penelitian ini menggunakan metode penelitian R&D dengan model 4D (*define, design, develop and disseminate*) dan dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Langkah-langkah yang dilakukan pada tahap ini adalah tahap uji coba produk, Validasi I, Validasi II, uji kesukaan skala kecil dan uji kesukaan skala besar. Validasi I dan II produk diujikan kepada panelis yang *expert*, uji skala kecil dilakukan pada 40 panelis semi terlatih dan uji sensoris skala besar diujikan pada 80 panelis tidak terlatih. Borang digunakan sebagai alat untuk mengukur tingkat penerimaan produk Songgo Buwono Kacang Merah (Sonokarah) dari segi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan keseluruhan. Hasil penelitian ini menunjukkan : (1) resep Sonokarah menggunakan 30% tepung kacang merah dan 70% tepung terigu, (2) Sonokarah dapat diterima secara sensoris dengan penerimaan dari segi warna, aroma, tekstur, rasa, dan secara keseluruhan.

Kata Kunci : Tepung Kacang Merah, Songgo Buwono

PENDAHULUAN

Tanaman sayuran banyak dijumpai di tanah air kita terutama kacang-kacangan seperti kacang merah. Selain dimasak menjadi berbagai makanan lezat, kandungan nutrisi kacang merah juga luar biasa kaya. Kacang merah kaya akan asam folat, kalsium, karbohidrat kompleks, serat, dan protein yang tergolong tinggi. Kandungan karbohidrat kompleks dan serat yang tinggi dalam kacang merah dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Kadar indeks glikemik kacang merah juga termasuk

rendah sehingga menguntungkan penderita diabetes dan menurunkan risiko timbulnya diabetes. Kacang merah atau kacang jago termasuk kacang-kacangan yang banyak terdapat diseluruh pelosok tanah air.

Di Indonesia, kacang merah kering umumnya dimasak menjadi bubur, sup atau campuran sayur, nasi tim atau es. Kacang merah juga sering dimasak menjadi selai manis yang digunakan sebagai pengisi beberapa kue seperti bakpau, kue bulan, kue moci, kue dorayaki, donat isi, dan lain-lain. Dalam penggunaannya yaitu dengan cara

dibuat tepung kacang merah dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk yang dihasilkan dari bahan aslinya. Berbagai jenis makanan dapat dihasilkan dengan memanfaatkan tepung kacang merah. Pada penelitian ini produk yang akan dibuat adalah songgo buwono dengan substitusi tepung kacang merah yang dinamai dengan “Sonokarah”.

Songgo buwono kacang merupakan produk makanan yang berbahan dasar tepung terigu yang disubstitusi dengan kacang merah dan dioven. Songgo buwono kacang merah merupakan produk baru yang dibuat dengan memanfaatkan tepung kacang merah. Produk ini diperlukan uji coba untuk mengetahui resep dan teknik oleh yang tepat pada pembuatan produk tersebut. Selain itu, juga diperlukan uji kesukaan oleh konsumen agar dapat diketahui tingkat penerimaan konsumen. Uji kesukaan dilakukan dari segi rasa, warna, aroma, dan tampilan produk.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Pada penelitian ini digunakan jenis penelitian R&D dengan model 4D (*define, design, develop and disseminate*). Penelitian dan pengembangan (research and development) bertujuan untuk menghasilkan

produk baru melalui proses pengembangan (Mulyatiningsih, 2011).

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari - April 2018. Uji coba dilakukan sampai mendapatkan produk yang layak jual dan bisa di terima oleh masyarakat dan dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Target/Subjek Penelitian

Target penelitian yang akan dilakukan yaitu sebanyak 144 orang yang terdiri dari 80 orang umum saat pameran, 30 mahasiswa saat dilakukan uji panelis di kampus, dan 2 orang expert atau dosen yang dilakukan pada saat presentasi 1 dan validasi produk.

Tabel 1. Sumber Data Pengujian Produk

Tahap penelitian	Sumber Data	Jumlah
Presentasi 1 : seminar proposal	Expert	2 orang
Validasi dan revisi	Expert	2 orang
Presentasi 2 : Uji sensoris	Sasaran panelis semi terlatih	Minimal 30 orang
Presentasi 3 : pameran produk	Sasaran pengunjung pameran	Minimal 80 orang

Prosedur

Dalam prosedur penelitian dan pengembangan menggunakan model 4D yang terdiri dari 4 tahap yaitu tahap *define*, *design*, *develop*, dan *Disseminate*.

1. Tahap *Define*

Kegiatan pada tahap ini adalah untuk menemukan tiga resep acuan dari sumber-sumber yang valid. Dan resep yang digunakan adalah resep yang belum dimodifikasi.

2. Tahap *Design*

Tahap ini mulai merancang produk berdasarkan acuan resep yang diperoleh. Rancangan formula digunakan untuk menentukan resep yang tepat pada pembuatan Songgo Buwono Kacang Merah yang pengolahannya di substitusikan dengan tepung kacang merah.

3. Tahap *Develop*

Formula pengembangan pada pembuatan sonokarah yang diperoleh pada tahap *design* akan melalui tahap *expert appraisal*. Tahap ini dilakukan dengan menilaikan hasil produk pada 2 expert, yaitu dosen pembimbing dan dosen lain. Pada tahap ini produk hasil pengembangan akan diperbaiki dan validasi kembali hingga memperoleh produk yang

terbaik. Formula yang divalidasi kembali hingga memperoleh produk yang terbaik. Formula yang divalidasi oleh expert akan melalui uji sensoris oleh 30 orang panelis semi terlatih untuk kemudian diperbaiki berdasar saran panelis.

4. Tahap *Disseminate*

Pada tahap ini produk yang telah melewati tahap *develop* yaitu uji coba oleh masyarakat umum, produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat atau tidak. Setelah perbaikan produk yang sesuai, dapat dipamerkan dalam pameran Proyek Akhir dan dapat diujikan oleh masyarakat luas.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Data berupa borang uji kesukaan dan instrument berupa borang. Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan menggunakan uji penerimaan produk. Penilaian dilakukan oleh beberapa orang panelis untuk setiap produk dengan menggunakan borang lembar penilaian sebagai acuan. Penilaian produk sendiri terdiri dari berbagai aspek yaitu warna, rasa, aroma, dan tekstur serta cara penyajian.

Teknik Analisis Data

Pengumpulan data dilakukan untuk mengetahui hasil produk dapat diterima atau tidak oleh masyarakat. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif yaitu data yang tidak dapat diukur dan berisi tentang komentar panelis. Sedangkan data kuantitatif yaitu data yang dapat diukur dan berupa penilaian kesukaan panelis terhadap kedua produk. Data uji kesukaan saat pameran dan data uji kesukaan saat uji sensoris dianalisis dengan persentase.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Resep Songgo Buwono Kacang Merah pada uji coba resep ini terdapat 3 macam resep yang diajukan.

Tabel 2. Resep Songgo Buwono Kacang Merah

Bahan	Standar	Modifikasi 1	Modifikasi 2
Air	150 g	150 g	150 g
Butter	25 g	25 g	25 g
Margarin	50 g	50 g	50 g
garam	0,5 g	0,5 g	0,5 g
Tepung terigu	100 g	50 g	70 g
Tepung kacang merah		50 g	30 g
Telur	150 g	150 g	150 g
Bahan isi :			
margarin	1 sdm	1 sdm	1 sdm
onion	1 buah	1 buah	1 buah
Terigu	50 g	50 g	50 g
Susu	500ml	500 ml	

cair			
Air			500 ml
Daging ayam	200 g	200 g	100g
Kacang merah			50 g
Garam, merica	Sck	sck	Sck
Pala bubuk	Sck	sck	Sck
gula	Sck	sck	Sck
Wortel	100g	100g	50 g
seledri	1 btg	1 btg	1 btg

Ada 3 sampel resep pada uji coba ini, yaitu resep standar sebagai control, resep modifikasi 1, dan resep modifikasi 2. Dari 2 resep modifikasi, resep modifikasi 2 lebih baik hasilnya daripada resep modifikasi 1. Pada resep modifikasi 1 hasilnya tidak dapat mengembang dan rasanya tidak begitu dapat diterima. Sedangkan resep modifikasi 2 hasilnya dapat mengembang dan rasanya sudah enak. Maka dari itu, untuk pengujian ke tahap selanjutnya peneliti menggunakan resep modifikasi 2.

Tingkat Penerimaan Masyarakat :

Setelah menemukan resep modifikasi yang standar, tahap selanjutnya adalah uji coba tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk Sonokarah. Uji coba dilakukan beberapa tahap yaitu uji coba skala kecil (uji panelis lab kimia) dan skala besar (uji panelis proyek akhir). Pada uji coba skala kecil menggunakan sampel control, sampel modifikasi 2. Sedangkan

pada uji coba skala besar menggunakan sampel modifikasi 2.

Hasil uji skala kecil dengan produk modifikasi 2 menunjukkan tingkat penerimaan untuk warna sebanyak 2 orang sangat tidak menyukai, 3 orang tidak menyukai, 30 orang menyukai, dan 5 orang sangat menyukai.

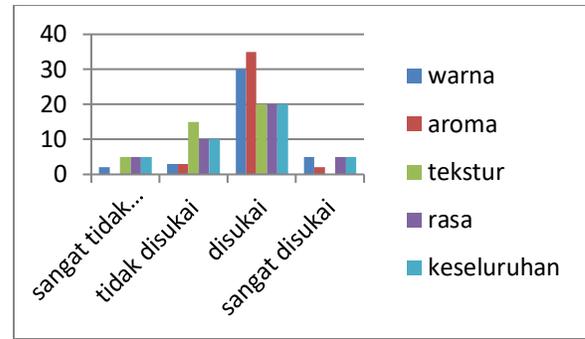
Tingkat penerimaan untuk kategori aroma menunjukkan sebanyak 0 orang sangat tidak menyukai, 3 orang tidak menyukai, 35 orang menyukai, dan 2 orang sangat tidak menyukai.

Tingkat penerimaan untuk kategori tekstur menunjukkan sebanyak 5 orang sangat tidak menyukai, 15 orang tidak menyukai, 20 orang menyukai, dan tidak ada yang sangat menyukai.

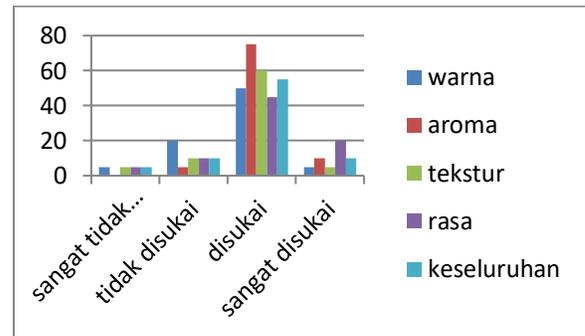
Tingkat penerimaan untuk kategori rasa menunjukkan sebanyak 5 orang sangat tidak menyukai, 10 orang tidak menyukai, 20 orang menyukai, dan 5 orang sangat menyukai.

Tingkat penerimaan untuk keseluruhan menunjukkan sebanyak 5 orang sangat tidak menyukai, 10 orang tidak menyukai, 20 orang menyukai, dan 5 orang sangat menyukai. Hasil tingkat penerimaan secara lengkap akan dirangkum pada tabel 3 dibawah ini.

Tabel 3. Hasil Uji Panelis Skala Kecil



Tabel 4. Hasil Uji Panelis Skala Besar



Pada tabel 4 dapat diketahui hasil uji skala besar dengan produk modifikasi 2 menunjukkan tingkat penerimaan untuk kategori warna sebanyak 5 orang sangat tidak menyukai, 20 orang tidak menyukai, 50 orang menyukai, dan 5 orang sangat menyukai.

Tingkat penerimaan untuk kategori aroma menunjukkan sebanyak 0 orang sangat tidak menyukai, 5 orang tidak menyukai, 75 orang menyukai, dan 10 orang sangat tidak menyukai.

Tingkat penerimaan untuk kategori tekstur menunjukkan sebanyak 5 orang sangat tidak menyukai, 10 orang tidak menyukai, 60 orang menyukai, dan 5 orang sangat menyukai.

Tingkat penerimaan untuk kategori rasa menunjukkan sebanyak 5 orang sangat tidak menyukai, 10 orang tidak menyukai, 45 orang menyukai, dan 20 orang sangat menyukai.

Tingkat penerimaan untuk keseluruhan menunjukkan sebanyak 5 orang sangat tidak menyukai, 10 orang tidak menyukai, 55 orang menyukai, dan 10 orang sangat menyukai.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung kacang merah pada produk sonokarah adalah sebesar 30% atau sebesar 30 gram pada 70 gram tepung terigu. Resep Sonokarah telah diujikan kepada masyarakat dengan beberapa tahap uji coba dan menunjukkan bahwa produk modifikasi dapat diterima secara warna, aroma, tekstur, rasa, dan secara keseluruhan.

Saran

Berdasarkan penelitian ini, peneliti menyarankan adanya perbaikan produk lagi mengenai keseluruhannya agar dapat diproduksi dan dipasarkan kepada masyarakat yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Gisslen, Wayne.2013.*Profesional Baking 6th Edition*. John Wiley & Sons.New Jersey.
- Mulyatiningsih, Endang (2007). Pengembangan Model Pembelajaran.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian dan Pengembangan. Diakses tanggal 8 Juni 2018 dari www.scribd.com/document/359411/Sugiyono-Metode Penelitian-dan Pengembangan-pdf.