

PEMANFAATAN KACANG MERAH DALAM PEMBUATAN *REDBEANS GALANTINE*

¹Chitra Permatasari

²Sutriyati Purwanti

E-mail: ¹Chitrapermata009@gmail.com dan ²sutriyati_purwanti@uny.ac.id

Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menemukan resep yang tepat dalam pembuatan produk Galantine Kacang Merah (2) Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur produk Galantine Kacang Merah. Penelitian dilakukan melalui metode R&D. 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 dan uji sensoris skala besar diujikan pada 80 Panelis tidak terlatih untuk menghasilkan produk perlu menggunakan metode 4D (1) Define (2) Design (3) Develop dan (4) Disseminate. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data menggunakan metode angket. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Telah ditemukan resep yang tepat dalam pembuatan produk galantine kacang merah yaitu dengan perbandingan substitusi pure kacang merah terhadap daging ayam menggunakan 40% pure kacang merah dan 60% jamur tiram putih (2) produk *Redbeans Galantine* (dapat diterima secara sensoris dengan penerimaan dari segi warna sebanyak 15% dari segi aroma 14% dari segi tekstur 17% dari segi rasa 28% dan produk secara keseluruhan telah diterima sebanyak 26%.

Kata Kunci: Galantine, substitusi, kacang merah

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 jasa boga.

Tidak semua orang dapat bebas mengkonsumsi daging dalam jumlah yang banyak terlebih untuk para wanita yang pada umumnya takut bila berat badan akan naik sehingga harus mengurangi porsi mengkonsumsi daging. Harga daging relatif mahal dan cenderung memberikan sedikit keuntungan bagi para pengusaha di bidang jasa boga. Jika masyarakat selalu

mengandalkan daging untuk membuat suatu menu akan semakin tinggi harga daging di pasaran karena jumlah permintaan yang semakin tinggi sementara pangan lokal yang ada kurang dimanfaatkan.

Galantine merupakan makanan dengan bahan baku daging ayam atau sapi. Galantine dikenal sebagai pangan yang disukai oleh segala usia (Winarno, 2003). Galantine adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh. Untuk menguatkan ayam, daging, ikan yang telah dihaluskan harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder. Teknik pengolahannya dengan jalan di braised selama 1- ½ jam, mempergunakan cairan stock (white atau brown) serta bumbu-bumbu sebagai penambah rasa. Setiap 100 g galantine mengandung 49 g protein, 7.2 g lemak, 195 g karbohidrat, serat 3,5 g (Astawan dkk, 2004). Dalam dunia kuliner pembuatan galantin masih banyak menggunakan daging maka dari itu dalam penelitian ini daging ayam akan disubstitusikan dengan pure kacang merah supaya galantine yang di buat memiliki harga produksi lebih murah dan orang yang menghindari daging akan tetap bisa mengkonsumsi galantine.

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) merupakan kacang polong yang sangat populer di Indonesia. Kacang merah ini merupakan bahan makanan yang mempunyai energi tinggi dan sekaligus sumber protein nabati yang potensial. Biasanya kacang merah ini digunakan sebagai bahan campuran sayuran, sambal goreng, kacang goreng, bahan dodol dan

berbagai aneka kue lainnya. Dalam 100 g kacang merah mengandung nutrisi protein 22,3 g, karbohidrat 61,2 g, lemak 1,5 g, vitamin A 30 SI, thiamin/ vitamin B1 0,5 mg,(Astawan 2009). Diantara jenis biji-bijian, kacang merah memiliki kandungan serat paling tinggi dengan kadar 26,3 g per 100 g bahan (Rusilanti, 2007). Kacang merah memiliki banyak manfaat seperti mencegah kolesterol jahat dan memperlancar pencernaan (anti sembelit). Kandungan fibernya yang tinggi difermentasi dalam usus besar dan menghasilkan asam-asam lemak rantai-pendek, yang dapat menghambat sintesis kolesterol hati. Kandungan Omega-3 dan Omega-6 juga sangat bermanfaat bagi kesehatan. Konsumsi kacang merah dapat mencegah resiko diabetes karena kandungan karbohidrat kompleksnya mempunyai indeks glikemik rendah dan termasuk lamban cerna. Kacang merah juga membantu pematangan sel darah merah, membantu sintesa DNA dan RNA, serta menurunkan level homosistein dalam pembuluh arteri sehingga mengurangi resiko penyakit jantung dengan kandungan folat dan vitamin B6 (Rahmat, 2009).

Ketersediaan kacang merah cukup tinggi di Indonesia akan tetapi masih terbatas pemanfaatannya. Kacang merah biasanya dimanfaatkan dalam pembuatan sop kacang merah, es kacang merah dan lain-lain. Peningkatan pemanfaatan kacang merah dapat dilakukan dengan mengolah kacang merah menjadi tepung kacang merah.

Beberapa masakan/olahan kacang merah dalam kuliner kebanyakan hanya dalam keadaan utuh saja seperti oseng kacang

merah, isian sup dan lain-lain. Produk olahan yang akan diuji adalah gelatin kacang merah "REDBEAND GALANTINE" dengan pemanfaatan kacang merah yang di olah terlebih dahulu menjadi pure, diharapkan produk ini dapat memberi manfaat lebih pada masyarakat.

Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian untuk menemukan resep dan daya terima masyarakat pada "Redbeans Galantine" bertujuan untuk meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal yaitu kacang merah pada masakan sebagai makanan fungsional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan melalui model penelitian R&D (Research and Development) adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Menurut Sujadi (2003:164) Penelitian dan Pengembangan atau suatu proses dan langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru, atau menyempurnakan produk yang telah ada, yang dapat di pertanggung jawabkan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari- Mei di Laboratorium Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN

Penelitian dilakukan di bulan Februari-Mei 2018 dan dilaksanakan di Laboratorrium Boga Fakultas Teknik UNY

TARGET/ SUBYEK PENELITIAN

Subyek penelitian ini adalah 40 panelis semi terlatih dan 80 panelis tidak terlatih

DATA, INSTRUMEN DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA

Macam data yang diambil dalam penelitian ini adalah dokumentasi . Data dikumpulkan dengan beberapa tahap yang dimulai dengan percobaan produk dengan panelis terlatih sebanyak dua kali, panelis semi terlatih, dan panelis tidak terlatih. Instrumen yang digunakan adalah instrument kuisisioner tertutup dan terbuka. Untuk panelis terlatih diambil datanya melalui kuisisioner terbuka sehingga data yang di dapat merupakan jawaban sendiri, sedangkan kuisisioner tertutup diberlakukan untuk panelis semi terlatih dan panelis tidak terlatih sehingga panelis tinggal memilih jawaban atau angka yang sudah disediakan.

TEKNIK ANALISIS DATA

Dari data yang diperoleh disimpulkan apakah dapat diterima atau tidak hasil substitusi kacang merah dalam pembuatan galantine kacang merah. Apabila hasil menunjukkan substitusi kacang merah berhasil maka permasalahan dalam penelitian ini dapat di tangani dan didapatkan juga hasil dari tujuan penellitian

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Define

Redbeans Galantie dibuat dengan mencampur semua adonan dan bumbu kemudian dikukus selama 60 meni. Produk yang dibuat memiliki karakteristik tekstur

yang lembut dan sedikit kenyal serta sedikit gurih

Pada tahap ini mengumpulkan 1 resep dari sumber internet. Resep tersebut lalu dianalisis hingga mendapatkan resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol dari produk yang akan dibuat dengan substitusi kacang kacang merah

2.Design (Perencanaan)

Produk yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan Redbeans Galantine menggunakan resep acuan 1. Berikut adalah tabel formula pengembangan dan pengujian Redbeans Galantine

Resep acuan yang digunakan adalah :

Bahan	Jumlah
Daging ayam	1 kg
Telur	1 buah
Tepung terigu	250 gr
Garam	2 sdt
Bawang putih	250 gr
Lada halus	1 sdt
Gula	1 sdt

Tabel 1. Resep Acuan

Bahan	Jumlah		
	Resep I (25%)	Resep II (50%)	Resep III (75%)
Kacang merah	40gr	50gr	60gr
Daging ayam	60gr	50 gr	40 gr
Telur	1 btr	1 btr	1 btr
Bawang putih	200gr	225gr	250gr
Tepung tapioca	100gr	150gr	200gr
Garam	2sdt	2,5sdt	2,5sdt
Lada Halus	1 sdt	1 sdt	1 sdt

Tabel 2. Resep Pengembangan

3.Develop (pengembangan)

Pada tahap devolep dilakukan proses eksperimen atau percobaan produk kebab dengan subtitusi tepung kacang merah hingga mendapatkan hasil dan karakteristik yang

4. Disseminate (Penyebarnyaan)

Pada tahap disseminate produk yang telah dikembangkan diimplementasikan ke dalam kondisi yang sesungguhnya. Hasil eksperimen produk kemudian diuji cobakan kepada panelis terlatih (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 masyarakat melalui Pameran Proyek Akhir Boga tahun 2018

Dari data yang diperoleh disimpulkan apakah dapat diterima atau tidak hasil substitusi kacang merah dalam pembuatan galantine kacang merah. Apabila hasil menunjukkan substitusi kacang merah berhasil maka permasalahan dalam penelitian ini dapat di tangani dan didapatkan juga hasil dari tujuan penellitian.

Peneliti membuat produk substitusi dengan persentase substitusi yang berbeda supaya dapat diketahui substitusi manakah yang paling pas dan dapat diterima secara sensoris.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase substitusi yang banyak di substitusi dengan kacang merah yang memiliki rasa gurih,warna kuning keunguan, tekstur lembut dan aroma khas kacang Secara tertata, tingkat daya terima panelis terhadap produk substitusi dapat dilihat pada table berikut.

%	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
40%	Khas daging	kuning	kenyal	Khas daging
50%	Khas daging	Kuning kecoklatan	Lembut	Khas daging
60%	Gurih	Kunig keunguan	Lembut	Khas Daging dan kacang merah

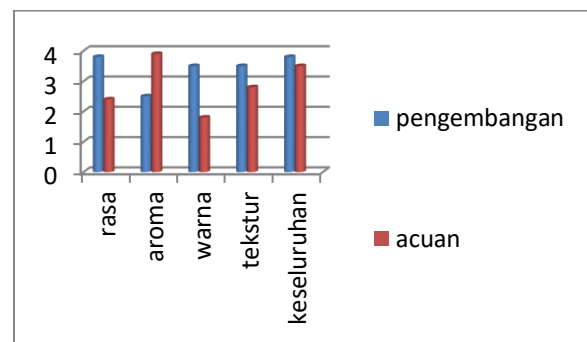
Tabel 3. Uji perbandingan persentase substitusi

Dari table diatas dapat disimpulkan bahwa pengujian kelayakan persentase substitusi kacang merah, yang paling layak adalah 60%

karakteristik	Hasil pengamatan produk
Warna	Kuning keunguan
Aroma	Sudah baik
Tekstur	Sudah baik
Rasa	Sudah Baik
Keseluruhan	Baik

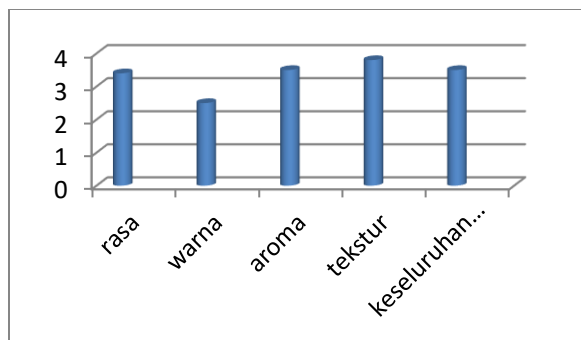
Tabel 4. Uji sensoris oleh panelis terlatih

Dari table 4 disimpulkan bahwa produk yang dibuat sudah mendekati keberhasilan dalam mengsubstitusi karena menunjukkan hasil yang baik sehingga siap untuk langkah pengujian berikutnya.



Gambar. Hasil uji sensoris panelis semi terlatih

Dari diagram diatas dapat disimpulkan bahwa produk yang diuji dari segi warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan kebanyakan mendapat nilai 4 (warna hitam) dengan keterangan sangat disukai. Produk tersebut siap untuk dipamerkan/ dipublikasikan. Pengujian tahap berikutnya dapat dilaksanakan.



Gambar 2. Hasil Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih

Dari diagram diatas menunjukkan hasil bahwa panelis tidak terlatih sebagian besar memberikan respon yang baik terhadap produk Redbeans Galantine.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Dari beberapa tahap pengujian yang sudah dilaksanakan maka dapat disimpulkan bahwa Redbeans Galantine dapat diterima secara sensoris dan mendapat respon yang baik di pengujian ketika pameran sehingga misi dari pengujian ini dapat dikatakan berhasil karena mengsubstitusi galantine dengan kacang merah dan persentase substitusi hingga 60% produk tetap enak dan lulus uji sensoris. Galantine yang sudah di substitusi dengan kacang merah memiliki rasa gurih, warna kuning keunguan, tekstur lembut dan aroma khas daging ayam yang bercampur dengan kacang merah.

Saran

Produk Redbeans Galantine ini masih perlu diteliti, dengan substitusi bahan lain.

DAFTAR PUSTAKA

Atat Suti Nurani. 2010. Metode memasak. Program studi pendidikan teknik boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Anonim. 2010. Konsumsi Daging Masyarakat. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB. Bogor..

Gurdianto.2012.Kacang merah sebagai antioksidan ; De Grafiti

Soeparno. 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press.

Astawan, M. 2006. Membuat olahan daging. Jakarta: Penebar Swadaya

<http://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/Statistik-Produksi-2014.pdf>

Koswara, S. 2008. Kacang-kacangan. Diakses: 19 November 2012.

www.ebookpangan.com

NAMA :

Chitra Permata

NIM :

15511241026

JURUSAN :

Pend. Teknik Boga A 2015

DOSEN PEMBIMBING:

Sutriyati Purwanti, M.Si.