

## PEMANFAATAN KACANG MERAH DALAM PEMBUATAN *RED BEAN ROLADES WITH DEMIGLASS SAUCE*

Oleh : Erma Eka Safitri, Universitas Negeri Yogyakarta  
[Erma.eka2015@student.uny.ac.id](mailto:Erma.eka2015@student.uny.ac.id)

### Abstrak

Proyek akhir ini bertujuan untuk 1) menemukan resep produk *Red Bean Rolades With Demiglass Sauce*, 2) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Red Bean Rolades With Demiglass Sauce*.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu dengan model pembelajaran PJBL (*Project Based Learning*) dengan model *Research and Development* (R&D) pengembangan 4D (*define, design, develop, disseminate*). *Define* adalah tahap menentukan resep standart, *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 2018 sampai Mei 2018. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk, sedangkan alat penguji borang percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran.

Hasil yang di dapat dari penelitian produk ini adalah : 1) resep yang tepat produk *Red Bean Rolades With Demiglass Sauce* adal denga substitusi kacang merah sebanyak 50 % dengan teknik memasak dengan pengukusan, kemudian dikemas dengan menggunakan kemasan *Take Away*. 2) daya terima masyarakat terhadap produk *Red Bean Rolades With Demiglass Sauce* menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: Kacang Merah, Pemanfaatan, Red Bean Rolade With Demiglass Sauce

### PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak jenis kacang-kacangan seperti kacang kedelai, kacang hijau, kacang koro pedang dan kacang kecipir, yang dapat dimanfaatkan menjadi olahan pangan. Kacang-kacangan merupakan salah satu bahan makanan sumber protein dengan nilai gizi yang tinggi (20 – 25 g/100 g), vitamin B (thiamin, riboflavin, niacin, asam folat), mineral (Ca, Fe, P, K, Zn, Mg, dan 135 PANGAN, Vol. 23 No. 2 Juni 2014 : 134-145 lain-lain), dan serat. (Dostalova,2009).Kacang-kacangan juga

memiliki keunggulan dari segi harga yang murah, memiliki kandungan lemak yang umumnya baik untuk kesehatan, dan mengandung berbagai mineral yang cukup banyak (Koswara, 2013). Pada saat ini jenis kacang yang mendominasi pasar adalah kacang kedelai, yang sebagian besar masih impor. Kacang-kacangan lokal Indonesia seperti kacang hijau, kacang merah, kacang kecipir, kacang tunggak, kacang jogo, kacang komak dan koro-koroan justru masih belum banyak tergali penggunaan dan pemanfaatannya. Menurut Koswara (2013) Sebenarnya telah banyak usaha

yang dilakukan untuk mengangkat kacang-kacangan lokal Indonesia, Tetapi hasilnya masih belum merakyat, apalagi untuk dapat disejajarkan dengan kedelai. Oleh karena itu diperlukan suatu usaha pemanfaatan kacang-kacangan local dalam bentuk sumber pangan lainnya seperti sebagai alternative sumber protein nabati yang murah dan dapat terjangkau oleh masyarakat Indonesia.

Kacang merah digunakan dengan cara dibuat tepung kacang merah dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan produk yang dihasilkan dari aslinya berbagai jenis makanan yang dihasilkan dengan memanfaatkan tepung kacang merah, salah satunya adalah dalam pembuatan saus. Pemanfaatan kacang merah sebagai alternatif menu baru untuk menambah serat dalam tubuh belum banyak dilakukan, dalam pemanfaatannya masih monoton dan belum bervariasi. Di dalam pengolahan makanan contohnya pemanfaatan kacang merah diindonesia sampai saat ini masih terbatas sebagai pelengkap menu dalam mengkonsumsi makanan sehari – hari seperti sayuran ,sub kacang merah dan lain- lain. Dengan pengolahan diatas, produk tidak dapat di simpan lama dan nilai ekonomisnya rendah.

Pada penelitian kacang merah dimanfaatkan sebagai substitusi pada pembuatan rolade. Rolade adalah produk

makanan yang diperoleh dari campuran daging yang dihaluskan dengan tepung atau pati dan penambahan bumbu-bumbu serta dibalut dengan lapisan telur dadar yang digulung. Dengan pendamping saus dari kacang merah. Sehingga menjadi nilai tambah terhadap rasa dan nilai gizi.

Berdasarkan latar belakang masalah perlu dilakukan penelitian guna memperoleh informasi tentang kandungan yang terdapat di dalam kacang merah ditinjau dari analisis kandungan pada rolade kacang merah.

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian project-based learning (PBL) adalah model pembelajaran yang menggunakan proyek atau kegiatan sebagai media yang melibatkan peserta didik dalam menstransfer pengetahuan dan keterampilan melalui proses penemuan dengan serangkaian pertanyaan yang disusun dalam tugas atau proyek (Mahendra, 2016 dalam Ratu Sarah, 2017) Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah Penelitian dan Pengembangan atau Research and Development (R&D) dengan prosedur pengembangan 4D (Define, Design, Develop and Disseminate). R&D adalah rangkaian proses atau langkah-langkah dalam rangka mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada agar dapat dipertanggungjawakan (Departemen Pendidikan Nasional, 2008).

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Tempat penelitian dilaboratorium Boga Jurusan PTBB FT UNY .Waktu

penelitian pada 22 Desember 2017 – 4 Mei 2018.

### **Target/Subjek Penelitian**

Sasaran pada uji sensoris yaitu panelis semi terlatih minimal 30 orang dan pameran produk sasaran pengeunjung pameran minimal 80 orang.

### **Prosedur**

Prosedur pengembangan yaitu antara lain; 1) Penentuan spesifikasi produk yang dikembangkan 2) Penentuan resep produk standar 3) Presentasi 1 : seminar proposal 4) Validasi dan revisi 1 : pemuatan produk standar 5) Validasi dan revisi 2 pembuatan produk standar + produk modifikasi 6) Presentasi 2 : uji kesukaan skalaterbatas -> 30 panelis agak terlatih 7) Presentasi 3 : uji kesukaan skala luas ( pameran ) -> 80 panelis tidak terlatih.

### **Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data**

#### **Teknik Analisis Data**

Pengumpulan data didapat dari panelis yang sudah mengikuti pengujian produk dengan bukti menulis borang sesuai dengan penilaian masing-masing panelis. Data ini dilakukan untuk mengetahui hasil produk dapat diterima atau tidak oleh panelis yang berkompeten, karena panelis mewakili suara dari masyarakat luas. Penilaian dilakukan oleh 41 orang panelis semi terlatih pada setiap produk dengan borang lembar penerimaan sebagai acuan penilain produk.

Penilaian terdiri dari beberapa aspek yaitu Uji organoleptik (warna,aroma,rasa,dan tekstur), penyajian produk, dan kesan keseluruhan produk.

Data yang diperoleh dari uji penerimaan produk merupakan data kualitatif, yaitu data yang tidak dapat diukur dan berisi tentang komentar atau saran panelis terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan penyajian produk dan data kuantitatif yaitu data yang bisa diukur. Dalam penelitian ini data kuantitatif 41 diperoleh dari hasil penerimaan 41 panelis terhadap produk yang diterima maupun produk yang tidak diterima. Kemudian data hasil pengujian produk dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Define**

Bahan baku pembuatan *Red Bean Rolades With Demiglass Sauce* pada umumnya adalah daging ayam namun sebagai bahan utama perlu substitusi dengan kacang merah untuk menghasilkan masakan yang sehat.

Berdasarkan hasil rancangan resep yang memiliki hasil yang baik mulai rasa , aroma, warna, tekstur yang baik karena substitusi daging ayam dengan kacang merah digunakan 50% dari resep untuk itu dirasa aman.

#### **B. Design**

Pada tahap ini membuat konsep pengembangan produk acuan. Pengembangan produk meliputi pengembangan resep, teknik olah dan teknik penyajian. Pembuatan konsep

pengembangan produk dilakukan berdasarkan studi literatur yang telah dilakukan pada tahap sebelumnya

C. Develop

Resep yang sudah dianggap cukup baik ini, kemudian akan divalidasi oleh dosen hingga 2 kali tahapan. Validasi dilakukan oleh expert, yaitu Dosen Pembimbing dan Dosen Penguji lainnya. Berikut ini hasil validasi I yang ditampilkan pada tabel 3.

Tabel 3. Produk Standart Pada Validasi I

Karakteristik	Panelis I	Panelis II
Warna	Putih cerah(ayam)	Kuning
Aroma	Khas daging	Khas rolade
Tekstur	Lunak /liat	Lembut
Rasa	Gurih	Asin,gurih
Keseluruhan		

Berikut ini hasil resep modifikasi pada validasi I yang ditampilkan pada tabel 4.

Tabel 4. Rancangan Produk modifikasi Pada Validasi I

Karakteristik	Panelis I	Panelis II
Warna	Khas merah	Pucat
Aroma		Kedelai semi terlatih dari mahasiswa Pendidikan mentah Teknik Boga, di ruang Laboraturium Daging & Pendidikan Teknik Boga dan Busana, kacang Fakultas Teknik, Universitas Negeri tidak Yogyakarta. Untuk mengetahui hasil tingkat merata kesukaan panelis terhadap produk maka dilakukan uji panelis dengan mtode organolaptik, yaitu uji kesukaan yang digunakan untuk mengkaji reaksi panelis terhadap suatu produk dengan penilaian berbagai aspek, yaitu dari segi rasa, warna, tektur, dan aroma. Hasil yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 1. berikut:
Tekstur	Cukup baik	
Rasa	<i>Spicy</i>	Kurang gurih
Keseluruhan		

Berikut ini hasil produk standart validasi II ditampilkan pada tabel 5.berikut.

Tabel 5. Produk Standart Pada Validasi II.

Karakteristik	Panelis I	Panelis II
Warna	Kuning cerah	Kuning cerah
Aroma	Ayam	Ayam/ khas rolade
Tekstur	Lembut	Lembut
Rasa	Gurih	Gurih
Keseluruhan	Baik	Baik

Berikut ini hasil produk modifikasi validasi II ditampilkan pada tabel 6.berikut.

Tabel 6. Produk modifikasi Pada Validasi II

Karakteristik	Panelis I	Panelis II
Warna	Kuning cerah	Baik
Aroma	Kacag merah	Baik
Tekstur	Lembut, berisi	Baik
Rasa	Kurang gurih	Baik
Keseluruhan	Lebih baik	Baik

Produk yang sudah mengalami perubahan setelah validasi II, maka akan masuk pada tahap uji panelis skala terbatas.

D. Disseminate

Uji panelis dilakukan oleh 41 panelis Kedelai semi terlatih dari mahasiswa Pendidikan mentah Teknik Boga, di ruang Laboraturium Daging & Pendidikan Teknik Boga dan Busana, kacang Fakultas Teknik, Universitas Negeri tidak Yogyakarta. Untuk mengetahui hasil tingkat merata kesukaan panelis terhadap produk maka dilakukan uji panelis dengan mtode organolaptik, yaitu uji kesukaan yang digunakan untuk mengkaji reaksi panelis terhadap suatu produk dengan penilaian berbagai aspek, yaitu dari segi rasa, warna, tektur, dan aroma. Hasil yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 1. berikut:

Tabel 1. Uji kesukaan 41 panelis terhadap produk *Red Bean Rolades With Demiglass Sauce*

Karakteristik	Penilaian	
	Nilai rata-rata	Keterangan
Warna	2,86	Tidak disukai
Aroma	3,12	Disukai
Tekstur	3,31	Disukai
Rasa	3,31	Disukai
Keseluruhan	3,33	Disukai

Keterangan : a) Nilai 1 untuk tidak suka b) nilai 2 untuk tidak disukai c) nilai 3 untuk di sukai d) nilai 4 untuk sangat disukai.

Pada hasil perhitungan data diatas dapat diambil kesimpulan bahwa uji panelis semi terlatih untuk produk *Red Beans Roladeswith Demiglass Sauce* rata – rata karakteristik dari segi aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhannya “ disukai” oleh panelis. Namun pada karakteristik warna tidak disukai oleh panelis. Disebabkan karena dari telur sehingga menghasilkan warna yang pucat.

Setelah dilakukan uji panelis semi terlatih tahap selanjutnya adalah pameran. Produk yang telah diuji coba dan menghasilkan resep baku kemudian dipamerkan untuk mendapatkan penilaian dari masyarakat umum. Dalam pameran tersebut produk *Red Bean Rolades With Demiglass Sauce* dikemas sebaik mungkin agar dapat menarik pengunjung. Dengan diselenggarakan pameran produk, dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk yang dipamerkan.

Berikut ini adalah data hasil uji kesukaan oleh 82 orang pengunjung pameran yang ditampilkan pada tabel 2.

Tabel 2 . Uji Penerimaan Produk Pameran

Karakteristik	Penilaian	
	Nilai rata-rata	Keterangan
Warna	3,54	Disukai
Aroma	3,41	Disukai
Tekstur	3,38	Disukai
Rasa	3,48	Disukai
Keseluruhan	3,52	Disukai

Keterangan : a) Nilai 1 untuk tidak suka b) nilai 2 untuk tidak disukai c) nilai 3 untuk di sukai d) nilai 4 untuk sangat disukai.

Uji penerimaan oleh pengunjung pameran adalah point 3 yaitu “Disukai”. Ini menunjukkan bahwa produk layak untuk dijual secara luas, karena respon yang diberikan oleh pengunjung pameran bagus, bahkan ada pengunjung yang meminta resep cara pembuatan produk *Red Bean Rolades With Demiglass Sauce*.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan hasil dari pengamatan, analisis serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dalam pemanfaatan bahan pangan lokal yaitu kacang merah dan tepung kacang merah dalam pembuatan *Red Bean Rolades With Demiglass Sauce*.maka diambil simpulan yaitu, resep yang tepat dalam pembuatan produk pembuatan *Red Bean Rolades With Demiglass Sauce* berbahan dasar kacang merah sebesar 50 % dan daging ayam 50 %. Teknik olah yang tepat adalah dengan perendaman kacang merah dan kemudian merebus dahulu kacang merah hingga lunak dan kemudian di haluskan dengan blender, setelah itu di campur

dengan daging giling dan semua bumbu lainnya. Setelah tercampur kemudian tahap pengukusan. Pengukusan dilakukan selama 20-30 menit dengan api sedang. Kemudian di beri pendamping lainya seperti saus, dan kondimen lainya kemudian di kemas.

### **Saran**

Penelitian Produk berbahan dasar kacang merah dan tepung kacang merah sebaiknya perlu ditingkatkan agar masyarakat mempunyai inovasi untuk menciptakan produk baru berbahan dasar kacang merah dan tepung kacang merah yang selama ini pemanfaatannya belum optimal serta teknik penyajian produk lebih ditingkatkan agar produk terlihat lebih menarik.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Almatsier, 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi, Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Astawan Made.2009.Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Penerbit Swadaya. Jakarta

Ayustaningwarno Fitriyono,Dkk.(2014). Aplikasi Pengolahan Pangan. Yogyakarta.

Dyah Sushanty. (2012). Mentega & Margarin. Diambil pada tanggal 2 Maret 2018 dari <http://shanty.staff.ub.ac.id/2012/11/26/mentega-margarin/>

Garjito Mudijati.(2015). Bumbu Masakan.Jakarta. Bumbu, Penyedap, Dan Penyerta Masakan Indonesia

Kinanti Alya.(2017). Karakteristik Dan Peranan Bawang Putih.diambil pada 2 Maret 2018 dari [www.Kemejingnet.com](http://www.Kemejingnet.com)

Nur Ramadhanny.(2015).Karakteristik daun bawang.Diambil pada tanggal 2 Maret dari <http://www.kerjanya.net/faq/17906-daun-bawang.html>

Rasa Petua.(2016).Karakteristik Saus Tiram. Jakarta.Kompilasi Majalah

Rasyid Nur Harun ( 2004). Ensiklopedi makanan tradisional indonesia.Sumatera