

SUBSTITUSI PURE TALAS PADA PEMBUATAN VOL AU VENTS DENGAN SELAI PARIJOTO (*MEDINILLA MAGNIFICA*) SEBAGAI APPETIZER

Novita Rizkia Putri Adiningrum¹, Dr. Fitri Rahmawati²

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Novitarizkia.2018@student.uny.ac.id

Abstrak

Vol au vents merupakan puff pastry yang menyerupai panci dengan tutupnya. Sangat kecil (ukuran individu). Kue klasik diisi dengan campuran saus krim berbasis, biasanya dari ayam, ikan, daging atau sayuran. Pemanfaatan talas dan parijoto (*medinilla magnifica*) dimaksimalkan dengan diversifikasi produk olahan berupa pure talas dan parijoto (*medinilla magnifica*). Tujuan dari penelitian adalah menemukan resep Vol Aul Vents dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap pengembangan produk Vol Aul Vent Pure talas dengan selai parijoto. Metode penelitian yang digunakan R&D (research and development) dengan model pengembangan 4D (define, design, develop, and disseminate). Subjek dalam penelitian ini yaitu 50 panelis. Hasil dari penelitian ini ditemukan satu resep pengembangan Vol Aul Vent Pure talas dengan selai parijoto. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara produk Volu Vents kontrol dengan Vol Au Vent pengembangan. Hal ini bisa disebabkan karena panelis belum terlatih sulit membedakan sifat sensorik dari kedua produk burger tersebut.

Kata Kunci : Vol Aul Vents, Pure talas, parijoto

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki beragam pangan lokal yang berpotensi sebagai sumber pangan alternatif dan perlu dikembangkan untuk mendukung ketahanan pangan antara lain seperti jagung, kacang-kacangan, dan umbi-umbian yang dijadikan sebagai bahan pangan di beberapa daerah. Umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah, misalnya ubi kayu, ubi jalar, kentang, garut, kunyit, gadung, bawang, kencur, jahe, kimpul, talas, gembili, ganyong, bengkuang dan sebagainya. Pada umumnya umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat terutama pati (Zulaikah, 2002).

Upaya peningkatan ketahanan pangan nasional telah dilakukan dengan berbagai cara antara lain dengan meningkatkan produksi pangan dan menambah penganekaragaman pangan berkelanjutan. Pola konsumsi pangan yang hanya bergantung pada beberapa jenis pangan menyebabkan rawan terhadap perubahan lingkungan global yang sering terjadi, oleh sebab itu salah satu kebijakan dalam ketahanan pangan adalah penganekaragaman konsumsi pangan (Trustinah dan Astanto, 2013; Wuryantoro dan Arifin, 2017). Keanekaragaman konsumsi pangan pada awalnya bertujuan untuk mengurangi ketergantungan pada pangan pokok beras, sejalan dengan waktu yang berkembang

ke arah peningkatan mutu konsumsi pangan masyarakat (Gabriel et al., 2013).

Terbatasnya konsumsi umbi-umbian dikarenakan adanya anggapan bahwa mayoritas penduduk pada kelompok pangan ini adalah makanan kampung, tidak elit, ketinggalan zaman, makanan orang miskin dan tidak bermutu (Hanafie, 2009). Hal ini didukung oleh cita rasanya yang kurang dibandingkan terigu, kecuali kentang, Umbi-umbian lain yang perlu dikembangkan.

Umbi-umbian memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, namun saat ini pemanfaatannya masih tergolong rendah padahal tingkat produksi umbi di Indonesia cukup tinggi.

Namun pada saat ini umbi umbian sudah banyak yang yang di modifikasi dalam pengolahannya bukan hanya di rebus maupun di goreng saja. Tetapi sekarang sudah di buat tepung ataupun bisa dengan metode puree. Contohnya Pada kesempatan ini saya ingin meneliti tentang substitusi dalam pembuatan adonan pada puff pastry dengan nama von au vents dengan dipadukan isi parijoto (*Medinilla magnifica*) yang memiliki banyak manfaat terutama bagi Ibu hamil. Di Indonesia sendiri parijoto juga belum banyak di kenal oleh orang Orang.

BAHAN DAN ALAT

A. BAHAN

Bahan- bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan Vol Aul Vent Pure Talas dengan Isian Selai Parijoto antara lain :

1. Bahan Vol Aul Vents
Bahan yang diperlukan dalam pembuatan Vol Aul Vents antara lain tepung terigu protein tinggi, pure talas, kersvet, margarine, garam, air
2. Bahan Selai Parijoto

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan selai antara lain parijoto, gula, dan air.

3. Vla vanilla
Susu UHT, Perisa vanilla, tepung maizena.

B. ALAT

Alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan Vol Aul Vents pure talas dengan isian selai parijoto ini antara lain kom adonan, timbangan, kuas, pisau, sendok, silicon fondant, telfon, spatula, blender, dan piping bag. Sedangkan alat alat yang digunakan untuk proses pengujian produk adalah berupa boring penilaian.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang di gunakan yaitu R&D (research and development) dengan model pengembangan 4D (define, design, develop, and disseminate).

Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian : Februari 2021-Mei 2021

Tempat penelitian : Laboratorium Boga dan Laboratorium Kimia, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Subjek Penelitian

Target atau subjek dalam penelitian ini yaitu minimal 50 panelis.

Prosedur Penelitian

1. Define

Pada tahap ini dilakukan analisis deskripsi kriteria spesifikasi produk acuan Vol Au Vents untuk menentukan satu resep

acuan terpilih. Tahap yang dilakukan adalah:

- a. Uji coba 3 resep acuan secara bersamaan.
- b. Uji sensoris 3 produk acuan secara bersamaan dengan panelis dosen pembimbing dan mahasiswa lain dalam satu bimbingan (5 orang) sehingga diperoleh 1 resep acuan terpilih.

2. Design

Pada tahap ini sudah ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan, sehingga didapatkan formula yang tepat.

Pada tahap design atau rancangan, peneliti membuat produk awal atau rancangan produk. Tahap ini bertujuan untuk menentukan 1 resep produk pengembangan terbaik yaitu :

- a. Literasi resep produk pengembangan dari referensi.
- b. Uji coba 3 resep produk pengembangan dan 1 resep acuan secara bersamaan.

3. Uji sensoris 3 produk pengembangan dan 1 produk acuan secara bersamaan dengan panelis dosen pembimbing .

4. Develop

Kegiatan develop ini dilakukan dengan cara membuat produk yang telah dikembangkan kemudian diujikan kepada beberapa panelis semi terlatih.

Hasil dari pengujian ini dilakukan 2 tahap validasi yaitu validasi I dan validasi II. Proses pengujian produk meliputi pembuatan produk, pengujian produk oleh 2 expert, pengolahan analisis data hasil uji dna kemudian melakukan perbaikan produk.

5. Disseminate

Setelah melakukan tahapan validasi II selanjutnya adalah melakukan tahapan publikasi untuk uji penerimaan semi terlatih yaitu masyarakat. Dalam penelitian ini kegiatan dissemination dilakukan dengan

menyebarkan atau publikasi melalui Proyek Akhir Boga. Dalam tahap ini dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap produk von au vents substitusi puree talas.

Teknik Pengumpulan Data

1. Pada tahap define, design, dan development dianalisis secara deskriptif kualitatif.
2. Pada tahap disseminate dianalisis dengan uji sensoris skala terbatas antara control dan eksperimen.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini yaitu di temukan resep inovasi yaitu substitusi pure talas pada pembuatan Vol Au Vents dengan isian selai parijoto.

Resep Vol Au Vents Pure Talas dengan Selai Parijoto:

Tabel 1. Bahan pastry Vol Au Vents

Bahan	Jumlah
Tepung terigu	400 gr
Pure talas	100 gr
Garam	10 gr
Margarine	75 gr
Air Es	250 gr
Korsvet	300

Tabel 2. Bahan Selai

Bahan	Jumlah
Parijoto	250 gr
Air	sck
Gula	175 gr

Tabel 3. Bahan Vla vanilla

Bahan	Jumlah
Susu cair	250 cc
Gula	45 gr

Perisa vanilla	Sck
Maizena	Sck

Cara pembuatan

Pastry Vol Au Vents

1. Masukka dalam wadah dan uleni hingga tercampur tepung terigu, butter cair, lalu garam dan air.
2. Uleni lagi sampai setengan kalis, lalu diamkan skitar 15 menit.
3. Setelah itu roll sampai tipis lalu tambahkan korsvet, lipat dengan lipatan single dan double.

Selai parijoto

1. Blender parijoto dengan air sampai lembut.
2. Masak jus parijoto dengan di tambahkan gula, masak hingga menjadi mengental seperti selai.

Vla Vanilla

1. Masukkan susu cair, tambahkan gula
2. Masak hingga mendidih, tambahkan perisa vanilla dan tepung maizena yang sudah di cairkan.

Hasil dari penelitian ini ditinjau dari ipa tahapan dan analisis data.

1. Define

Pada tahap ini diperoleh 3 resep acuan Vol Au Vents :

Tabel 4. Resep Produk Acuan

No	Nama Bahan	R 1	R 2	R 3
1.	Tepung terigu	500 gr	500 gr	500 gr
2.	Margarine	50 gr	50 gr	75 gr
3.	Korsvet	400 gr	400 gr	300 gr
4.	Air es	250 ml	300 ml	250 ml

		ml	ml	ml
5.	Susu	50 ml	-	-
6.	Telur	50 gram	-	-

R1 = Job Sheet Bakery. 2018. Aneka Roti Manis:Universitas Negeri Yogyakarta.

R2 = Resep dari Cinema bakery and cake

R3 = Gisslen, Wayne. 1985. *Professional baking*.

2. Design

Pada tahap design ini ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan.

Tabel 5. Pengembangan resep acuan

Nama Bahan	Resep acuan	Resep Pengembangan		
		40 %	30 %	20 %
Tepung terigu	500 gr	300 gr	350 gr	400 gr
Pure talas		200 gr	150 gr	100 gr
margarine	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr
Air es	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml

3. Develop

Pada tahap develop ini dilakukan perancangan teknik penyajian berupa garnis, plating dan kemasan.

4. Dissiminate

Pada tahap ini dilakukan penyebarluasan produk Vol Au Vents kepada 50 panelis. Panelis diminta untuk mengisi borang yang diberikan dengan skala 1-5 pada karakteristik warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan.

Hasil uji organoleptik kepada 50 panelis tidak terlatih yaitu sebagai berikut:

1. Warna

Pengujian organoleptic dari segi warna terhadap Vol Au Vents pada kedua sampel dapat dilihat bahwa ada

perbedaan yang sangat signifikan pada kedua sampel karena memang yang pengembangan lebih gelap. Hal ini dapat dilihat pada hasil rata-rata yang di peroleh, dimana data dapat dilihat di tabel bawah ini :

Tabel 6. Hasil uji organoleptic tingkat kesukaan pada warna

Kriteria warna	Nilai	Produk acuan		Produk pengembangan	
		panelis	Skor	panelis	Skor
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-
Tidak suka	2	-	-	-	-
Agak suka	3	-	-	2	6
Suka	4	22	88	32	128
Sangat suka	5	28	140	16	80
Total		50	228		214
Rata-rata			4,56		4,28

2. Aroma

Pengujian organoleptic dari segi aroma terhadap Vol Au Vents pada kedua sampel dapat dilihat bahwa tidak ada perbedaan yang sangat signifikan pada kedua sampel.

Tabel 7. Hasil uji organoleptic tingkat kesukaan pada aroma

Kriteria aroma	nilai	Produk acuan		Produk pengembangan	
		panelis	Skor	panelis	Skor
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-
Tidak suka	2	-	-	-	-
Agak suka	3	-	-	1	3
Suka	4	34	136	13	52
Sangat suka	5	16	80	36	180
Total		50	216		235
Rata-rata			4,32		4,7

3. Rasa

Pengujian organoleptic dari segi rasa terhadap burger taliwang pada kedua sampel dapat dilihat bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan pada kedua sampel. Hal ini dapat dilihat pada hasil rata-rata yang diperoleh, dimana kontrol dengan kode acuan mempunyai skor 225 dan rata-rata 4,5 sedangkan pengembangan dengan kode pengembangan mempunyai skor 237 dan rata-rata 4,74

Tabel 8. Hasil uji organoleptic tingkat kesukaan pada rasa.

Kriteria Rasa	nilai	Produk acuan		Produk pengembangan	
		panelis	Skor	panelis	Skor
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-
Tidak suka	2	-	-	-	-
Agak suka	3	1	3	-	-
Suka	4	23	92	13	52
Sangat suka	5	26	130	37	185
Total		50	225		237
Rata-rata			4,5		4,74

4. Tekstur

Pengujian organoleptic dari segi tekstur terhadap Vol Au Vents pada kedua sampel dapat dilihat bahwa ada perubahan yang cukup signifikan pada kedua sampel. Hal ini dapat dilihat pada hasil rata-rata yang diperoleh, dimana control dengan kode acuan mempunyai skor 213 dan rata-rata 4,36 sedangkan pengembangan dengan kode pengembangan mempunyai skor yang yaitu 233 dan rata-rata 4,66.

Tabel 9. Hasil uji organoleptik tingkat kesukaan pada tekstur.

Kriteria tekstur	nilai	Produk acuan		Produk pengembangan	
		panelis	Skor	panelis	Skor
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-
Tidak suka	2	-	-	-	-
Agak suka	3	-	-	1	3
Suka	4	32	128	14	55
Sangat suka	5	18	90	35	175
Total		50	218		233
Rata-rata			4,3		4,6
			6		6

5. Sifat Keseluruhan (*overall*).

Pengujian organoleptik dari segi keseluruhan terhadap Vol Au Vents pada kedua sampel dapat dilihat bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan pada kedua sampel. Hal ini dapat dilihat pada hasil rata-rata yang di peroleh, dimana control dengan acuan mempunyai skor 278 dan rata-rata 4,56 sedangkan pengembangan dengan kode pengembangan mempunyai skor 233 dan rata-rata 4,66.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Dari penelitian ini ditemukan satu resep inovasi yaitu Substitusi Pure Talas Pada Pembuatan Vol Au Vents dengan Selai Parijoto. Berdasarkan penelitian inovasi produk ini dapat diketahui bahwa tingkat substitusi pure talas yang dapat diterima oleh panelis yaitu sebesar 20%. Hasil uji organoleptik terhadap 50 orang panelis semi terlatih menunjukkan bahwa tidak ada

perbedaan yang signifikan baik dari segi warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan pada produk kontrol dengan kode acuan dengan produk pengembangan dengan kode pengembangan. Hal ini bisa disebabkan karena panelis semi terlatih dan sebagian besar panelis orang awam.

Saran

Sebaiknya penilaian produk dilakukan secara berurutan dan diberi penetralisir berupa air minum agar bisa membedakan rasa dari kedua produk karena panelisnya juga semi terlatih.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Wuryantoro1, M. Arifin (2017). *Explorasi Dan Identifikasi Tanaman Umbi-Umbian (Ganyong, Garut, Ubi Kayu, Ubi Jalar, Talas Dan Suweg) Di Wilayah Lahan Kering Kabupaten Madiun*. 18(2).1411-5336
- [2] Dian Indrayani Satyatama (2012). *Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau*. 13 (2).94-116.
- [3] Hasrul Abdi Hasibuan, Aga Prima Hardika (2015). *Formulasi Dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Bolu Gulung*. 35 (4). 337-386
- [4] Edo Sahputra (2017). *Perbedaan Kualitas Croissant Dengan Penggunaan Metoda Melipat Adonan Yang Berbeda*. UNP
- [5] Ariana Pratiwi, Ansharullah, Abdu Rahman Baco (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas (Colocasia Esculenta L.Schoott) Terhadap Nilai Sensorik Dan Nilai Gizi Roti Manis*. 2 (4). 749-758.
- [6] Obin Rachmawan, Ahmad Taofik, Nono Suwarno (2013). *Penggunaan Tepung*

Talas Bogor (Colocasia Esculenta L. Schott) Terhadap Sifat Fisik Dan Akseptabilitas Nagget Ayam Petelur Afkir.
7(2). 152-162

[7] <https://idnmedis.com/puff-pastry-beku-siap-dipanggang-dipanggang>