

PENAMBAHAN TEPUNG PORANG DALAM PEMBUATAN NILA MENTAI UDON

Rhias Dwi Setyasih¹, Nani Ratnaningsih¹

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Pendidikan Tata Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
email: rhiasdwi.2018@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Umbi porang merupakan jenis pangan lokal yang jarang dimanfaatkan dalam pembuatan produk, selain itu juga rendahnya tingkat kesukaan masyarakat terhadap umbi-umbian, karena dianggap ketinggalan zaman, umbi porang juga belum dimanfaatkan secara maksimal di Indonesia serta mengalami keterbatasan dalam pengolahan umbi porang menjadi tepung porang umbi, namun, tepung porang ini mengandung tinggi serat dan juga mengandung glukomannan yang tinggi, sehingga dengan menambahkan tepung umbi porang dalam pembuatan udon, diharapkan udon yang dihasilkan menjadi udon tinggi serat, dan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Tujuan dari penelitian ini yaitu menemukan resep produk, menemukan penyajian dan kemasan produk, mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk, mengetahui harga jual dan break-even poin, serta dapat menganalisis business model canvas (BMC) pada produk nila mentai udon ini. Metode penelitian ini menggunakan R&D (research and development) dengan model pengembangan 4D yaitu define, design, develop, disseminate. Tahap define ini digunakan untuk menentukan 1 resep acuan terpilih, lalu tahap design yaitu menentukan 1 resep produk pengembangan terbaik, pada tahap develop ini menentukan teknik penyajian dan kemasan pada produk pengembangan hasil tahap design, selanjutnya tahap disseminate ini kita dapat mengetahui tingkat penerimaan produk acuan dan produk pengembangan pada skala luas. Sehingga penelitian ini dapat mencapai tujuan penelitian yaitu mengetahui resep, penyajian dan kemasan, tingkat kesukaan masyarakat, harga jual dan break-even point, serta business model canvas (BMC) dalam produk nila mentai udon.

KATA KUNCI: Umbi porang, tepung porang, udon, serat

PENDAHULUAN

Rendahnya tingkat kesukaan masyarakat terhadap umbi-umbian, karena masyarakat menilai bahwa makanan olahan umbi-umbian itu ketinggalan zaman menjadi kendala dalam pengembangan produk ini, selain umbi-umbian kurang disukai oleh masyarakat, tanaman porang juga belum dimanfaatkan secara maksimal di Indonesia serta pengolahan umbi porang menjadi tepung porang mengalami keterbatasan sehingga harga dari tepung porang relatif mahal. Perlunya inovasi produk sehingga

dapat meningkatkan kesukaan masyarakat terhadap umbi-umbian serta dapat menghilangkan pendapat bahwa umbi-umbian merupakan makanan yang ketinggalan zaman. Pengembangan produk merupakan salah satu upaya dalam pemanfaatan bahan pangan lokal serta memperkenalkan bahan pangan lokal ini agar dapat dimanfaatkan oleh masyarakat, terutama pada tepung porang dalam pembuatan udon. Sehingga udon yang dihasilkan menjadi lebih tinggi serat, unik, dan lebih modern.

Tanaman porang ini hampir sama dengan tanaman umbi-umbian pada umumnya, seperti, mengandung karbohidrat, lemak, protein, mineral, vitamin, serta serat pangan. Karbohidrat ini merupakan komponen penting dalam umbi porang yang terdiri dari pati, glukomannan, kadar serat, dan gula reduksi, ciri spesifik dari umbi porang ini ialah kandungan glukomannan yang relatif tinggi, porang kuning mengandung sekitar 55% glukomannan (dalam keadaan kering), sedangkan porang putih mengandung sekitar 44% glukomannan (Koswara, 2013). Umbi sejenis suweg hanya memiliki 0-3,1% glukomannan (Sulfani 1993 dalam Mulyono 2010). Berikut data mengenai kandungan umbi porang tersebut:

Tabel 1. Kandungan umbi porang

Analisis	Kandungan per 100gram contoh (bobot basah)	
	Umbi Segar (%)	Tepung (%)
Air	83,3	6,8
Glukomannan	3,58	64,98
Pati	7,65	10,24
Protein	0,92	3,42
Lemak	0,02	-
Serat berat	2,5	5,9
Kalsium oksalat	0,19	-
Abu	1,22	7,88
Logam berat (Cu)	0,09	0,13

Sumber: Arifin (2001).

Udon adalah makanan mie tradisional yang berasal dari Jepang yang terbuat dari tepung terigu, udon berbeda dari jenis mie pada umumnya, yang membedakan udon dengan mie pada umumnya adalah bentuk fisik dari udon, udon memiliki ketebalan 2,5 mm dan lebar 3,0 mm, warnanya putih krem dan teksturnya kenyal. Udon lebih liat dan kenyal daripada mie pada umumnya, karena terbuat dari tepung gandum lunak protein

tinggi yang bertujuan untuk menghasilkan udon berwarna putih krem dan bertekstur kenyal, udon biasanya disajikan dengan kuah jernih dari kaldu *dashi* atau *shoyu* dengan kuah *tsuyu* yang panas dan irisan daun bawang.

Produk nila mentai udon dengan pengembangan penambahan tepung porang dalam pembuatan udon ini merupakan upaya dalam diversifikasi pangan lokal dengan tujuan menghasilkan udon tinggi serat, pada tahap selanjutnya dapat menjadi salah satu makanan yang gemari dan diterima di lingkungan masyarakat. Kajian teori ini mengacu pada kandungan gizi yang terkandung dalam tepung porang sehingga dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk ini terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Tujuan:

Tujuan dalam penelitian ini yaitu mengetahui pengembangan produk dan pengaplikasian tepung porang dalam pembuatan nila mentai udon, berupa resep prosuk, penyajian dan kemasan, harga jual, tingkat kesukaan masyarakat, dan *break-even point*, serta *business model canvas* (BMC) pada produk nila mentai udon.

Manfaat:

Manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

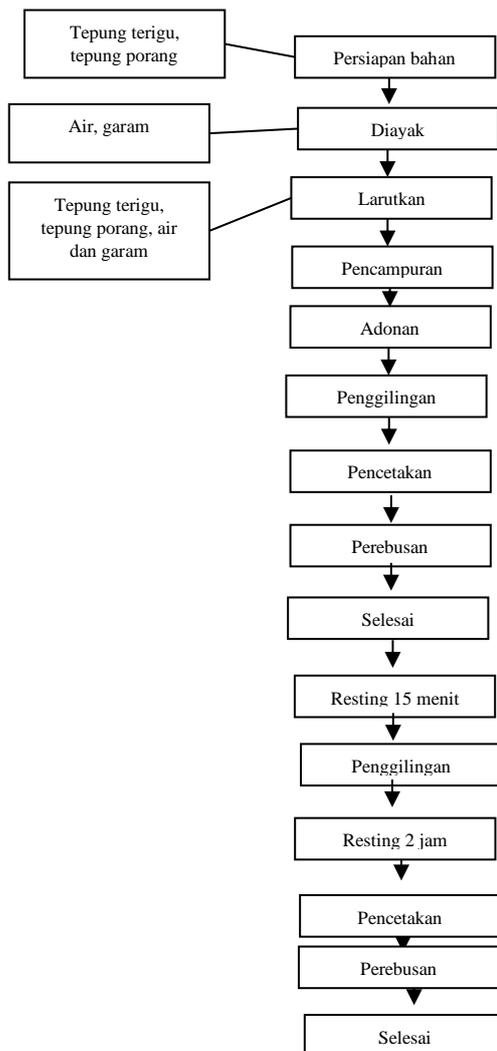
1. Dapat mengetahui pengembangan olahan produk yang lebih bervariasi dengan menggunakan produk lokal, guna memanfaatkan potensi lokal.
2. Dapat mengembangkan kreativitas dalam mengembangkan produk pangan terutama olahan umbi-umbian.
3. Dapat memanfaatkan ilmu yang telah diberikan sehingga akan berguna untuk kedepannya dalam pengembangan bisnis atau peluang usaha dikemudian hari.
4. Dapat menambah pengalaman bereksperimen dalam mengembangkan produk.

METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

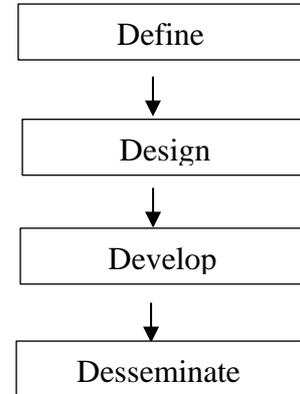
Bahan utama dalam pengembangan produk pembuatan udon ini yaitu tepung porang, tepung terigu, garam, dan air. Dalam pembuatan nila mentai udon ini bahan utamanya berupa udon, ikan nila, dan saus mentai itu sendiri. Beberapa alat yang digunakan dalam pembuatan produk ini adalah kom stainless steel, rolling pin, kompor, panci, gelas ukur, pisau, gelas, sendok, dan teflon. Selain itu juga terdapat alat yang digunakan untuk keperluan analisis berupa lembar uji sensoris.

Prosedur Pembuatan



Gambar 1. Pembuatan Udon

Analisis Penelitian Metode R&D



Metode penelitian dan pengembangan merupakan metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifannya, penelitian pengembangan menjadi usaha dalam mengembangkan dan memvalidasi produk-produk yang digunakan dalam proses pembelajaran. Penelitian dan pengembangan ini juga dapat diartikan sebagai penelitian yang bertujuan untuk menghasilkan produk hardware atau software melalui need assessment atau analisa kebutuhan, lalu proses pengembangan dan diakhiri dengan evaluasi.

Pengembangan 4D

Tahap Define (Pendefinisian)

Tahap Define merupakan tahap awal dalam pengembangan 4D, yaitu terkait syarat pengembangan, analisis kebutuhan merupakan dalam tahap ini. Pengembangan perlu mengacu pada syarat pengembangan, menganalisa, mengumpulkan informasi mengenai sejauh mana perkembangan yang perlu dilakukan. Tahap ini dapat dilakukan melalui analisa terhadap penelitian terdahulu dan studi literatur. Tahap ini dilakukan dengan cara penetapan 3 resep acuan dengan tujuan menemukan 1 resep acuan yang dapat digunakan, dengan cara membuat produk menggunakan 3 resep tersebut dan diujikan

kepada panelis menggunakan borang uji sensoris sehingga akan ditemukan resep acuan untuk membuat produk, lalu dilanjutkan tahap selanjutnya.

Tahap Design (Perancangan)

Tahap design merupakan tahap kedua pada penelitian pengembangan, pada tahap ini ada 4 tahap yang perlu dilakukan menurut Thiagarajan, dkk 1974, yaitu sebagai berikut:

- a. Penyusunan Standar Tes (*criterion-referenced test*)
- b. Pemilihan media (*media selection*)
- c. Pemilihan format (*format selection*)
- d. Rancangan Awal (*initial design*)

Tahap rencana pengembangan ini dilakukan dengan cara membuat rancangan produk pengembangan dengan 3 konsentrasi, yaitu menggunakan resep acuan yang dikombinasikan dengan bahan yang akan digunakan sebagai pengembangan, yaitu tepung porang, konsentrasi yang digunakan yaitu kandungan tepung porang 10%, 20%, dan 30%. Rancangan produk pengembangan ini diujikan kepada panelis dengan borang uji sensoris sehingga dapat menemukan rancangan pengembangan konsentrasi yang cocok untuk produk tersebut.

Tahap Develop (Pengembangan)

Tahap ketiga dalam pengembangan 4D ini adalah tahap develop yakni tahap pengembangan. Tahap pengembangan ini merupakan tahap untuk menghasilkan produk pengembangan, tahap ini terdiri dari 2 langkah yaitu:

- a. Penilaian Ahli (*expert appraisal*) disertai revisi
- b. Uji Coba Pengembangan (*developmental testing*)

Tahap pengembangan dalam produk ini dilakukan setelah melakukan rancangan pengembangan produk, melalui 2 tahap

yaitu penilaian ahli dengan kriteria penyajian dan kemasan produk pengembangan disertai label produk yang melalui revisi oleh penilai tersebut, apabila telah dilakukan revisi selanjutnya dilakukan uji coba pengembangan dengan 2 penilai ahli sehingga menghasilkan produk pengembangan.

Tahap Disseminate (Penyebarluasan)

Tahap Disseminate merupakan tahap terakhir dalam pengembangan perangkat pembelajaran metode 4D. Thiagarajan, dkk 1974 menjelaskan bahwa tahap akhir pengemasan akhir, difusi, dan adopsi adalah yang penting meskipun sering diabaikan. Tahap ini dilakukan dengan melakukan promosi produk hasil pengembangan agar dapat diterima di masyarakat maupun pengguna individu. Pengemasan harus diperhatikan agar menghasilkan bentuk yang tepat. Menurut Thiagarajan, dkk 1974 ada 3 tahap utama dalam tahap ini, yaitu:

- a. Validation testing
- b. Packaging
- c. Diffusion and adoption

Tahap ini dilakukan dengan membuat produk resep acuan dan resep pengembangan dengan jumlah produk masing-masing 50 produk dan dibagikan kepada panelis dengan disertai borang uji sensoris. Sehingga akan mengetahui respon dan pendapat masyarakat mengenai produk pengembangan ini

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang di dapat dari penelitian ini diambil dari setiap tahapan sebagai berikut

1. Tahap Define

Pegembangan perlu informasi-informasi lebih dalam sejauh mana pengembangan perlu dilakukan sehingga pada tahap ini perlu dilakukan, dengan cara studi literatur guna mencari aspek permasalahan dan proses pengembangan dalam mencari resep acuaan, 3 sampel resep yang dipakai

yaitu dalam Buku Indonesia Fushion Food milik Devina Hermawan, video youtube dalam akun Dapur KO-CI -KELAS MASAKAN JEPANG, dan video youtube milik akun Recipes by Martha. Dari 3 sampel resep tersebut dilakukan penelitian melalui panelis sehingga menemukan resep acuan pembuatan udon milik Devina Hermawan. Adapun resep dari pembuatan udon ini dapat diamati pada tabel.2

Tabel 2. Resep Acuan Udon

Nama Bahan	Jumlah
Tepung terigu	300 gram
Air	140 gram
Garam	20 gram
Tepung maizena	Secukupnya

2. Tahap Design

Pada tahap design produk yang dikembangkan yaitu produk udon dengan penambahan tepung porang dalam upaya menghasilkan udon tinggi serat. Dengan

perbandingan 10%, 20%, dan 30% dari berat tepung terigu. Hasil pengujian produk ini dapat diamati dalam tabel.3

Tabel.3 Hasil Penelitian Tahap Design

Kriteria penilaian	Perbandingan		
	10%	20%	30%
Warna	Coklat muda	Sedikit lebih coklat	Coklat tua
Aroma	Aroma khas tepung porang	Aroma khas tepung porang	Aroma khas tepung porang
Rasa	Asin gurih	Asim gurih	Asin gurih
Tekstur	Kenyal	Kenyal namun, sedikit mudah patah	Mudah patah dan kurang kenyal

Berdasarkan hasil penelitian tahap design yang telah dilakukan, dengan persentase 10%, 20%, dan 30% melalui panelis

sehingga dapat menentukan resep pengembangan yaitu dengan persentase 10% dengan kriteria hasil warna lebih

cerah, rasanya asin gurih, teksturnya yang kenyal dan beraroma khas dari tepung

porang. Resep pengembangan pembuatan udon dapat dilihat pada tabel.4

Tabel.4 Resep Acuan Pengembangan

Nama Bahan	Jumlah
Tepung terigu	270 gram
Tepung porang	30 gram
Air	140 gram
Garam	20 gram
Tepung maizena	Secukupnya

3. Tahap Develop

a. Pengembangan Produk

Tahap pengembangan produk dilakukan dengan pembuatan produk nila mentai udon, dengan resep acuan dan pengembangan yang telah disetujui di tahap design, beserta dengan komponen lengkapnya, seperti saus yang digunakan yaitu mentai sauce, dan ikan yang digunakan, garnish sampai kemasan dan label pada produk tersebut.

b. Validasi

Validasi merupakan tahap dimana produk akan diujikan kepada dosen pembimbing selaku panelis expert untuk memberikan

evaluasi dan masukan pada produk pengembangan. Tujuan dari validasi ini untuk melakukan uji coba yang terbaik agar dapat melanjutkan ke tahap selanjutnya dalam produksi yang banyak. Dalam tahap ini, produk pengembangan di uji hingga produk benar-benar layak, produk pengembangan ini diujikan dengan produk acuan yang semakin sama nilainya akan semakin baik, atau apabila pengembangan lebih diminati dan memiliki nilai yang lebih tinggi dari acuan, penelitian ini juga menjadi inovasi baru untuk produk olahan dari umbi-umbian.

Uji validasi ini dapat diamati dalam tabel.5

Tabel.5 Hasil Uji Validasi

Keiteria penilaian	Pengamatan	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Warna	Putih agak kuning	Coklat muda
Aroma	Aroma khas mie	Aroma khas tepung porang
Tekstur	Kenyal	Tidak terlalu kenyal
Rasa	Gurih	Gurih
Keseluruhan	Baik	Baik
Penyajian	Baik	Baik
Kemasan	Baik	Baik

4. Tahap Disseminate

Tahap disseminate merupakan tahap akhir dalam penelitian ini, yaitu dengan memperkenalkan pengembangan produk untuk mengetahui tingkat penerimaan

masyarakat terhadap produk yang dikembangkan. Proses pengenalan produk juga sudah melalui tahap development yang menunjukkan hasil produk yang sudah layak untuk diperkenalkan kepada

masyarakat. Pengenalan produk ini dilakukan dengan cara pembagian produk acuan dan pengembangan kepada 50 panelis tidak terlatih, sehingga akan

menghasilkan analisis data yang menunjukkan parameter penilaian produk dari panelis.

Tabel.6 Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan pada Penilaian Warna

Kriteria warna	Nilai	Produk acuan		Produk pengembangan	
		<i>Panelis</i>	<i>Skor</i>	<i>Panelis</i>	<i>Skor</i>
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-
Tidak suka	2	-	-	-	-
Agak suka	3	10	30	2	6
Suka	4	33	132	28	112
Sangat suka	5	7	35	20	100
Total		50	197	50	218
Rerata		3,94		4,36	

Hasil pengujian organoleptik terhadap warna nila mentai udon pada kedua sampel menunjukkan kriteria suka. Produk acuan memiliki skor 197 dengan rerata 3,94 sedangkan produk pengembangan memiliki

skor 218 dengan rerata 4,36. Berdasarkan perhitungan Tabel.6 dapat diperoleh bahwa adanya perbedaan yang signifikan terhadap warna antara produk acuan dan pengembangan.

Tabel.7 Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan pada Penilaian Aroma

Kriteria Aroma	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		Panelis	Skor	Panelis	Skor
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-
Tidak suka	2	-	-	-	-
Agak suka	3	11	33	1	3
Suka	4	32	128	35	140
Sangat suka	5	7	35	14	70
Total		50	196	50	213
Rerata			3,92		4,26

Hasil pengujian organoleptik terhadap aroma nila mentai udon pada kedua sampel menunjukkan kriteria suka. Produk acuan memiliki skor 196 dengan rerata 3,92 sedangkan produk pengembangan memiliki

skor 213 dengan rerata 4,26. Berdasarkan perhitungan Tabel.7 dapat diperoleh bahwa adanya perbedaan yang signifikan terhadap warna antara produk acuan dan pengembangan.

Tabel.8 Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan pada Penilaian Rasa

Kriteria Rasa	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		Panelis	Skor	Panelis	Skor
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-
Tidak suka	2	-	-	-	-
Agak suka	3	12	36	1	3
Suka	4	32	128	35	140
Sangat suka	5	6	30	15	75
Total		50	194	50	218
Rerata			3,88		4,36

Hasil pengujian organoleptik terhadap rasa nila mentai udon pada kedua sampel menunjukkan kriteria suka. Produk acuan memiliki skor 194 dengan rerata 3,88 sedangkan produk pengembangan memiliki

skor 218 dengan rerata 4,36. Berdasarkan perhitungan Tabel.7 dapat diperoleh bahwa adanya perbedaan yang signifikan terhadap warna antara produk acuan dan pengembangan.

Tabel.9 Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan pada Penilaian Tekstur

Kriteria Tekstur	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		Panelis	Skor	Panelis	Skor
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-
Tidak suka	2	-	-	-	-
Agak suka	3	6	18	1	3
Suka	4	35	140	38	152
Sangat suka	5	9	45	11	55
Total		50	203	50	210
Rerata			4,06		42

Hasil pengujian organoleptik terhadap tekstur nila mentai udon pada kedua sampel menunjukkan kriteria suka. Produk acuan memiliki skor 203 dengan rerata 4,06 sedangkan produk pengembangan memiliki

skor 210 dengan rerata 42. Berdasarkan perhitungan Tabel.9 dapat diperoleh bahwa adanya perbedaan yang signifikan terhadap tekstur antara produk acuan dan pengembangan.

Tabel.10 Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan pada Penilaian Keseluruhan

Kriteria	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		Panelis	Skor	Panelis	Skor
Keseluruhan					
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-
Tidak suka	2	-	-	-	-
Agak suka	3	1	3	-	-
Suka	4	44	176	26	104
Sangat suka	5	5	25	24	120
Total		50	204	50	224
Rerata			4,08		4,48

Hasil pengujian organoleptik terhadap keseluruhan nilai mentai udon pada kedua sampel menunjukkan kriteria suka. Produk acuan memiliki skor 204 dengan rerata 4,08 sedangkan produk pengembangan memiliki skor 224 dengan rerata 4,48. Berdasarkan perhitungan Tabel.10 dapat diperoleh bahwa adanya perbedaan yang signifikan terhadap warna antara produk acuan dan pengembangan.

5. Penentuan Harga Jual

Penetapan harga jual merupakan tahap yang penting, agar dapat mengetahui keuntungan apabila produk pengembangan ini akan dilanjutkan untuk merintis bisnis dengan memiliki keunikan tersendiri dari produk yang lain. Harga jual dari produk ini dapat diamati pada tabel 11

Tabel 11. Penetapan Harga Jual

Bahan	Jumlah	Harga
Tepung terigu	270 gram	Rp 3.000,00
Tepung porang	30 gram	Rp 3.000,00
Tepung maizena	Secukupnya	Rp 500,00
Garam	Secukupnya	Rp 300,00
Ikan nila	1 ekor	Rp 20.000,00
Kecap asin	Secukupnya	Rp 300,00
Minyak wijen	Secukupnya	Rp 300,00
Mayonaisse	250 gram	Rp 5.000,00
Saus sambal	Secukupnya	Rp 500,00
Saus tomat	Secukupnya	Rp 500,00
Nori	1 pack	Rp 5.000,00
Parsley kering	Secukupnya	Rp 100,00
Kemasan dan label	10 buah	Rp 1.500,00
Total		Rp 40.000,00

Penggunaan	Harga
Gas	Rp 1.000,00
Listrik	Rp 1.500,00
Tenaga Kerja	Rp 5.000,00
Penyusutan	Rp 2.000,00
Jumlah	Rp 9.500,00
Biaya tempat	= Rp 250.000,00
Jumlah modal	= Rp 40.000,00 + Rp 9.500,00
	= Rp 49.500,00
Modal per produk	= Rp 49.500,00 / 10
	= Rp 4.950,00
Mark up (10%)	= Rp 4.950,00 + Rp 495,00
Harga jual	= Rp 5.450,00

Sehingga harga jual Nila Mentai Udon sebesar Rp 5.450,00

6. Penetapan BEP (*Break Even Point*)

a. BEP Unit

BEP Unit =

Total Fixed Cost

Harga Per Unit- Biaya Variabel Per Unit

Rp 250.000,00

Rp 5.450,00 – Rp 4.950,00

Rp 250.000,00

Rp 500,00

Rp 500,00

Jadi BEP unit penjualan nila mentai udon adalah Rp 500,00/unit.

b. BEP Rupiah

BEP Rupiah =

Biaya Tetap

1-Total Variabel
Penjualan

Rp 250.000,00

1-Rp 4950
Rp 5450

Rp 250.000,00

1-0,908

Rp 250.000,00

0,092

Rp 2.717.000

Rp 2.717

Jadi BEP rupiah penjualan nila mentai udon adalah Rp 2.717

1. Jad *Business Model Canvas* (BMC)

Business Model Canvas				
Key Partners	Key Activities	Value Proposition	Customer Relations	Customer Segments
Percetakan Pasar Swalayan Toko Kemasan	Pembuatan produk Pengemasan produk Pengantaran Produk Promosi Pembelian bahan Catatan Penjualan	Harga Terjangkau Sehat, produk mie non msg Inovasi produk baru Homemade produk sehingga kesehatan dan keamanan terjaga	Promosi melalui media social (Instagram, Facebook, dan Whatsapp)	Seluruh kalangan masyarakat
	Key Resources		Channels	
	Supplier bahan dan alat Alat transportasi Jasa desain Lokasi penjualan strategis Sumber daya manusia		Media social (Instagram, Facebook, dan Whatsapp) Testimoni pembeli	
	Cost Structure		Revenue Streams	
	Bahan Baku Kemasan dan label Biaya marketing dan promosi Penyediaan alat Transportasi Biaya listrik dan air Biaya pemeliharaan Biaya pulsa internet		Retail provit Point trip	

KESIMPULAN

Penelitian ini berawal dari pemilihan 3 resep acuan yang kemudian diujikan sehingga menemukan 1 resep acuan, sehingga dapat melanjutkan tahap design dengan persentase tepung porang 10% .

Berdasarkan hasil uji sensoris 50 panelis tidak terlatih dan perolehan data kualitatif yang telah dianalisis menunjukkan uji kesukaan dan daya terima konsumen Nila Mentai Udon menghasilkan bahwa masyarakat lebih menyukai produk pengembangan dengan penambahan tepung porang dalam pembuatan udon, karena

dianggap unik, dan memiliki ciri khas sendiri, selain itu sesuai dengan tujuan penelitian ini, udon dengan penambahan tepung porang memiliki kandungan serat yang lebih tinggi, dengan harga jual Rp 5.450,00 bisa dibulatkan Rp 5000,00. Sehingga kesimpulannya masyarakat dapat menerima produk pengembangan ini.

REFERENSI

- [1]. Faridah, Anni dan Simon Bambang Widjanarko. 2014. “Penambahan Tepung Porang Pada Pembuatan Mi dengan Substitusi Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) dalam Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Volume 25. Malang. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip>