

GNOCCHI SAUS PADANG SUBSTITUSI UBI JALAR KUNING SEBAGAI HIDANGAN *ONE DISH MEAL* KHAS INDONESIA

Haniifatul Irbah¹, Nani Ratnaningsih¹

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan PTBB, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
E-mail: haniifatulirbah.2018@student.uny.ac.id

ABSTRACT

Wisata kuliner di Indonesia saat ini cenderung mengusung tema yang berasal dari luar negeri baik dari segi bangunan hingga produk makanannya. Hal ini apabila dibiarkan akan mengancam ketahanan pangan lokal Indonesia. Ubi jalar kuning merupakan salah satu pangan lokal dengan kandungan gizi yang baik bagi tubuh. Untuk menunjang perkembangan wisata kuliner agar tidak hanya mengedepankan produk yang berasal dari luar negeri sekaligus sebagai upaya diversifikasi produk olahan pangan lokal, dibuat produk olahan pasta *gnocchi* dengan substitusi ubi jalar kuning. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula resep dan tingkat kesukaan masyarakat pada produk *gnocchi* substitusi ubi jalar kuning. Jenis penelitian yang digunakan adalah R&D (*Research and Development*) dengan desain 4D (*Define, Design, Development, Disseminate*). Uji kesukaan dilakukan oleh 50 panelis dari masyarakat umum dengan menggunakan borang uji kesukaan. Analisis data menggunakan analisis deskriptif. Hasil uji kesukaan menunjukkan secara keseluruhan produk *gnocchi* substitusi ubi jalar kuning disukai dengan rata-rata 4,32 dengan substitusi sebesar 20%. Sehingga produk *gnocchi* dapat dikategorikan sebagai hidangan *one dish meal* khas Indonesia.

Keywords: Ubi jalar kuning, *Gnocchi*, Wisata kuliner, Pangan lokal

PENDAHULUAN

Saat ini wisata kuliner mengalami perkembangan yang pesat di Indonesia. Menurut (Horng & Tsai, 2010) wisata kuliner adalah pengalaman berwisata dengan aktivitas yang terkait makanan, di mana pembelajaran budaya dan transfer pengetahuan dari destinasi dan masyarakatnya difasilitasi. Perkembangan dan kemajuan wisata kuliner dipengaruhi oleh adanya perubahan gaya hidup dalam masyarakat terkait mengkonsumsi makanan dan pengaruh dari luar. Dalam mengkonsumsi makanan tidak hanya dilakukan untuk memenuhi kebutuhan pokok saja, namun juga untuk mencari kepuasan rasa, pelayanan, suasana dan pemandangan. Hal ini ditandai dengan menjamurnya usaha yang bergerak pada bidang usaha makanan. Usaha kuliner saat ini cenderung mengusung tema modern, minimalis dan memiliki konsep yang berasal dari luar negeri seperti korea, jepang, italia dan lain - lain. Produk yang ditawarkan pun mengikuti konsep yang di bangun oleh perusahaan yaitu produk – produk yang bukan berciri khas Indonesia sehingga bahan yang

digunakan harus impor. Hal ini akan berakibat buruk terhadap ketahanan pangan negeri apabila tidak diatasi terutama ketahanan pangan lokal.

Indonesia memiliki bahan pangan lokal beragam yang banyak dibudidayakan salah satunya umbi-umbian. Umbi memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga tak jarang umbi dimanfaatkan sebagai pengganti bahan pokok yaitu nasi. Ubi jalar kuning termasuk jenis umbi yang sering dikonsumsi dalam kehidupan sehari – hari. Ubi jalar (*Ipomea Batatas*) termasuk dalam tanaman tropis dan dapat tumbuh baik di daerah subtropis. Suhu minimum 160C, suhu maksimum 400C dan suhu optimum 21-270C. Diluar kisaran suhu optimum pertumbuhannya akan terhambat (Richana, 2013:16). Ubi jalar kuning merupakan jenis ubi jalar yang warna daging umbinya kuning, kuning muda atau putih kekuning-kuningan. Keunggulan dari ubi jalar kuning ini adalah mengandung betakaroten yang tinggi (Juanda, D. dan B. Cahyono, 2000). Betakaroten yang ada dalam ubi jalar dapat mengurangi sekitar 40% resiko terkena penyakit jantung, memberi

perlindungan atau pencegahan terhadap kanker, penuaan dini, penurunan kekebalan, penyakit jantung, stroke, katarak, sengatan cahaya matahari, dan gangguan otot (Ginting,2006)

Selain itu ubi jalar kuning merupakan tanaman yang tumbuh sepanjang musim sehingga mudah sekali untuk ditemui. Namun ketersediaan yang melimpah justru tidak dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat. Saat ini pola konsumsi terhadap ubi jalar kuning cenderung menurun, pada umumnya ubi jalar kuning di konsumsi keadaan dalam kedaan segar atau diolah menjadi makanan tradisional. Pengolahan menjadi makanan kekinian atau modern masih jarang dilakukan. Padahal jika dikaji lebih dalam ubi jalar kuning memiliki kandungan gizi yang baik berupa karbohidrat sebanyak 2,51 g, protein 0,5 g, lemak 0,4 g, serat 4,2 g, kalsium (30 mg/100 g), fosfor (mg 40/100 g), besi (mg 0,4/100 g), vitamin A (4948 mg/100 g), vitamin C (21 mg/100 g) dan Air (72,6 ml) (TKPI,2009). Yang akan menambah nilai gizi suatu produk pangan apabila dilakukan substitusi ubi jalar pada produk olahan tersebut. Tentunya diperlukan pengkajian agar produk olahan makanan dapat diterima oleh masyarakat

Untuk menunjang perkembangan wisata kuliner agar tidak hanya mengedepankan pada produk yang berasal dari luar negeri sekaligus sebagai upaya diversifikasi produk olahan pangan lokal. Dilakukan penelitian dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu ubi jalar kuning. Ubi jalar kuning akan dijadikan hidangan fusion yaitu sebagai substitusi produk olahan one dish meal berupa pasta dengan jenis *gnocchi* yang merupakan hidangan yang berasal dari Italia. Yang di olah dengan ciri khas Indonesia yaitu melalui penggunaan saus padang sebagai saus dari pasta. Diharapkan dalam penelitian ini didapatkan komposisi yang tepat untuk menghasilkan produk pasta yang berkualitas dan bernilai gizi tinggi. Dan dapat mengetahui penerimaan masyarakat atau konsumen terhadap produk pasta *gnocchi* dengan substitusi tepung ubi jalar kuning.

MATERI DAN METODE

Materi

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *gnocchi* adalah kentang, ubi jalar kuning, tepung 00, telur, dan garam. Peralatn yang digunakan antara lain kompor, panci, pisau, timbangan, smasher atau parutan keju, scrapper, strainer, cetakan, ladle. Alat yang digunakan untuk uji kesukaan adalah borang, alat tulis, segelas air dan sendok.

Metode

Penelitian ini menggunakan desain Penelitian dan pengembangan (Research and Development) dengan model 4D yang terdiri dari define (analisis kebutuhan), design (perancangan), development (pengembangan), dan disseminate (penyebarluasan). Pada tahap Define, peneliti merumuskan produk *gnocchi* dengan mencari 3 resep dasar *gnocchi* dengan memperhatikan beberapa aspek seperti rasa, aroma, warna dan tekstur dalam pembuatan *gnocchi* yang kemudian ditemukan 1 resep acuan. Pada tahap Design, dilakukan modifikasi pada resep acuan tersebut dengan membuat campuran 80% kentang dan 20% ubi jalar kuning. Tahap selanjutnya yaitu Development, yaitu pengembangan produk yang dilakukan dengan memadukan *gnocchi* dengan saus padang beserta condiment lainnya sehingga dapat digolongkan menjadi hidangan one dish meal, kemudian dilanjutkan dengan uji validitas produk pengembangan *gnocchi* kepada dosen ahli serta merancang plating dan kemasan produk. Tahap terakhir yaitu Disseminate yaitu dengan melakukan uji mutu sensoris kepada 50 panelis.

Proses Pembuatan

Proses pembuatan *gnocchi* substitusi ubi jalar kuning dimulai dengan mengukus kentang dan ubi kuning. Kemudian ubi kuning dan kentang yang sudah matang dihaluskan dengan bantuan smasher atau parutan keju. Kentang dan ubi kuning yang halus diletakkan pada bidang datar dan bersih kemudian tambahkan tepung yang sudah diayak dengan cara menyebar keseluruh permukaan. Buat cekungan ditengah pada adonan tambahkan telur, lada putih bubuk dan garam. Campur adonan dengan bantuan scrapper dan uli tanpa tekanan hingga adonan

tercampur. Cetak adonan menyerupai kerang. Rebus gnocchi hingga mengapung dan tiriskan.

HASIL DAN DISKUSI

Define

Tabel 1 Komposisi Bahan Tahap Define

Bahan	Resep Acuan		
	R1	R2	R3
Kentang	500 gr	500 gr	680 gr
Tepung serbaguna atau 00	100 gr	100 gr	133 gr
Telur		50 gr	25 gr
Garam	1 sdt	1 sdt	½ sdt
Lada hitam		½ sdt	½ sdt
Pala			½ sdt
Keterangan	R1 : CilukBanana (Youtube) R2 : Buku Making Artisan Pasta R3 : Buku Mastering of Pasta		

Dari 3 resep acuan diatas dilakukan uji validasi kepada 3 panelis terlatih dan didapatkan hasil R1 sebesar 3,3, R2 sebesar 3,9 dan R3 sebesar 3,7. Sehingga R2 terpilih menjadi resep acuan. Hal ini dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 2 Hasil Pengujian Tahap Define

Parameter Sensoris	R1	R2	R3
Bentuk	3,4	4,3	3,6
Ukuran	3	4,1	3,3
Warna	4	4	4
Aroma	4	4	4
Rasa	2,9	3,6	3,7
Tekstur	2,6	3,6	3,7
Sifat	3,3	3,9	3,7
Keseluruhan			

Design

Tabel 3 Komposisi Bahan Tahap Design

Bahan	Resep Acuan	Resep Pengembangan		
		20%	30%	40%
Kentang	500 gr	400 gr	350 gr	300 gr
Ubi kuning		100 gr	150 gr	100 gr
Tepung 00	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr

Telur	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Garam	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Lada putih	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt

Pada tahap design dilakukan pengujian terhadap resep acuan terpilih. Dari hasil pengujian diperoleh resep pengembangan gnocchi substitusi ubi jalar kuning dengan presentase sebesar 20% yang mana memiliki karakteristik yang sesuai. Produk memiliki tekstur yang lunak, aroma butter yang khas, berwarna kuning cerah, dan memiliki rasa yang gurih. Ini dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4 Hasil Pengujian Tahap Design

Parameter Sensoris	Produk Acuan	20%	30%	40%
Bentuk	4,5	4	3,8	3,8
Ukuran	4,2	3,7	4	3,5
Warna	4,2	4	3,7	3,8
Aroma	4,3	4	4,2	4
Rasa	4,2	4,5	3,5	3,2
Tekstur	4,2	4,2	3,7	3,3
Sifat	4,3	4,1	3,8	3,6
Keseluruhan				

Development

Pada tahap ini dilakukan validasi oleh dosen ahli yang dilakukan sebanyak dua kali. Hasil validasi dapat dilihat pada tabel

Tabel 5 Hasil Validasi

Validator	Validasi I	Validasi II
I	1. Bumbu saus padang ada rasa mentah	
	2. Tuna di potong dadu	
	3. Topping ditambah chopping parsley/seledri, dan bawang goreng	

II	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saus dikemas sendiri, jika di plating disiramkan. 2. Sebaiknya diberi topping daging atau ikan 3. Secara keseluruhan sudah baik 	<ol style="list-style-type: none"> 1. bentuk topping diperbaiki
----	--	--

Hasil validasi menunjukkan adanya ... Ukuran topping dapat seikit diperbesar agar terlihat dan sesuai standar.

Disseminate

Tabel 6 Hasil Disseminate

Parameter	Sampel	
	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Warna	4,36	4,28
Aroma	4,24	4,3
Rasa	4,12	4,24
Tekstur	4,04	4,13
Sifat	4,28	4,32
Keseluruhan		

Setelah dilakukan uji validasi sebanyak dua kali, langkah berikutnya adalah melakukan uji kesukaan terhadap produk *gnocchi* substitusi ubi jalar kuning pada 50 panelis tidak terlatih menggunakan borang. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa produk pengembangan lebih disukai dengan rerata skor 4,32.

Penyajian dan Kemasan

Penyajian *gnocchi* saus padang substitusi ubi jalar kuning yaitu menggunakan topping ikan tuna dan taburan *chopp* seledri dan bawang goreng.

Kemasan yang digunakan untuk standar *one dish meal* adalah cup bowl ukuran 200 ml. Dengan porsi sebesar 150 gr. Sedangkan kemasan untuk uji validasi menggunakan mika berukuran 5x6 cm.

Penetapan Harga Jual

Harga jual *gnocchi* saus padang substitusi ubi jalar kuning adalah Rp 12,000. Rincian perhitungan harga jual dapat dilihat pada tabel Tabel 7 Harga Jual *Gnocchi*

No	Bahan	Jumlah	Harga
1	Kentang	400 gr	Rp 4,800
2	Ubi Jalar Kuning	100 gr	Rp 700
3	Tepung 00	100 gr	Rp 1,100
4	Telur	50 ml	Rp 1,500
5	Garam	1 sdt	Rp 10
6	Lada Putih Bubuk	1/2 sdt	Rp 20
7	Tuna	450 gram	Rp 20,000
8	Cabai merah	10 bh	Rp 1,000
9	Bawang Merah	8 bh	Rp 1,000
10	Bawang Putih	4 bh	Rp 500
11	Jahe	1 ruas	Rp 10
12	Kunyit	1 ruas	Rp 10
13	Tomat	½ bh	Rp 500
14	Bawang Bombay	½ bh	Rp 1,000
15	Saus Sambal	3 sdm	Rp. 1,500
16	Saus Tiram	1 sdm	Rp 1,000
17	Kecap manis	1 sdm	Rp. 500
18	Daun Salam	2 lbr	Rp. 0
19	Daun Jeruk	3 lbr	Rp. 0
20	Air	sck	Rp.
21	Kaldu bubuk	½ sdt	Rp. 250
22	Saus Tomat	4 sdm	Rp. 1,000
	Total		Rp. 35,100

Food Cost	Rp 35,100 : 6	Rp 5,850
Labor Cost	25%	Rp 1,462
Overhead	25%	Rp 1,462
Profit	40%	Rp 2,340
Kemasan		Rp 1,000
Harga Jual		Rp 12,114/12,000

BEP (Break Event Point)

Harga Variabel = 5,850
 Harga Penjualan = 12,000
 Margin Produk = 12,000 - 5,850 = 6,150
 BEP Unit = Modal : Margin = Rp 200,000 : 6,150 = 32 unit
 BEP Rupiah = Modal : (Harga jual : margin) = Rp.200,000 : (5,850 : 6,150)

= Rp.200,000 : 0,951
 = Rp210,304

Dari perhitungan diatas produk gnocchi saus padang substitusi ubi jalar kuning harus dapat terjual sebanyak 32 unit atau mendapat omset penjualan sebanyak Rp.210,304 agar dapat mencapai titik impas.

BMC (Bussines Model Canvas)

<p>Key Partner</p> <ol style="list-style-type: none"> Pemasok bahan baku (pasar giwangan, pamela, dan warung) Pemasok kemasan (Pack Market) Print Shop (PrintShop) 	<p>Key Activities</p> <ol style="list-style-type: none"> Produksi Promosi Distribusi Inovasi Produk 	<p>Value Proportion</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjual produk inovasi yaitu pasta gnocchi dengan substitusi bahan lokal. Dipadukan dengan saus Indosia (saus Padang) dengan topping ikan Tuna Menggunakan bahan – bahan pilihan yang berkualitas Kaya akan gizi. 	<p>Customer Relation</p> <ol style="list-style-type: none"> Diskon & promo Mempertahankan kualitas Pelayanan yang baik 	<p>Customer Segments</p> <ol style="list-style-type: none"> Mahasiswa Pegawai kantoran Ibu rumah tangga
<p>Cost Structure</p> <ol style="list-style-type: none"> Biaya produksi Biaya administrasi Biaya operasional Biaya pemasaran 		<p>Revenue Stream</p> <ol style="list-style-type: none"> Penjualan produk kepada konsumen 		

KESIMPULAN

Dari penelitian ini ditetapkan resep pengembangan produk gnocchi saus padang substitusi ubi jalar kuning terbaik yaitu dengan perlakuan substitusi sebesar 20 %. Uji daya terima produk gnocchi kepada konsumen menunjukkan bahwa produk pengembangan lebih disukai daripada produk acuan dengan rerata sebesar 4,32. Penetapan harga jual

produk gnocchi saus padang substitusi ubi jalar kuning adalah sebesar Rp12,000 per porsi.

REFERENCES

[1]. Admin. 2012. *Metode Deskriptif*. (26.10.2020, 22.11) Retrieved from <https://idtesis.com/metode-deskriptif/>
 [2]. Anonim. 2011. *Definisi Air Minum* (27.10.2020, 17.29). Retrieved from <https://sinta.unud.ac.id/uploads/wisuda/0904105034-3-BAB%20II.pdf>

- [3]. Anonim. 2015. *Gnocchi*. (23.10.2020, 22.00). Retrieved from <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2015-1-01150-HM%20Bab2001.pdf>
- [4]. Bogasari. 2020. *Seputar Tepung Terigu*. (24.10.2020,19.30). Retrieved from <https://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>
- [5]. Dian S,Siti H. 2014. *Peningkatan Kompetensi Membuatn Garnish pada Mata Pelajaran Boga Dasar Melalui Pemanfaatan Media Sosial*. Jurnal Pendidikan Vokasi. Vol 4. No 3. hal 1-18.
- [6]. Ekawatiningsih,Prihastuti. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- [7]. Ginting, Erliana, dkk. 2006. *Teknologi Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan Dan Pengembangan Agroindustri*. Buletin Palawija No. 11: 15–28.
- [8]. Gustiawati, N. Aprilianti. 2016. *Peningkatan Kualitas Garam Rakyat Dengan Metode Rekrystalisasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Jurusan Teknik Kimia. Institusi Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- [9]. Horng, Tsai. 2010. Government Website FOR Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-Nationally Analysis. *Tourism Management*. 31 (1)
- [10]. Juanda & B. Cahyono, 2000. *Ubi Jalar Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta. Retrieved from https://ejournal.unpatti.ac.id/ppr_iteminfo_ink.php?id=927
- [11]. Lestari W, Kokom K. 2019. *Buku Saku Fusion Food*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga dan Busana
- [12]. Mulyatiningsih, E. *Pengembangan Model Pembelajaran: 4D*. (25.10.2020, 22.30) <http://staffnew.uny.ac.id/upload/131808329/pengabdian/7cpengembangan-model-pembelajaran.pdf> .
- [13]. Osterwalder, A, Pigneur,Y. 2010. *Business Model Canvas*. (T. Clark, Ed.). New Jersey: john wiley & sons, inc. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/36402-ID-strategi-pengembangan-bisnis-pada-depot-selaris-dengan-pendekatan-business-model.pdf>
- [14]. Rabiah, Sitti. 2015. *Penggunaan Metode Research an Development dalam Penelitian Bahasa Indonesia di Perguruan Tinggi*. Makalah. Seminar Nasional dan Launching ADOBSI
- [15]. Refriyetni,Witia. 2011. "Mutu Fisik Telur Ayam Ras (Studi Kasus di Pasar Simpang Baru Kota Pekanbaru)". Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Jurusan Studi Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.Pekanbaru
- [16]. Richana, Nur. 2013. *Mengenai Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung : Nuansa Cendikia. Retrieved from <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1296/3/BAB%20II.pdf>
- [17]. Syukrianti, M.Nurif. 2015. *Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen*. Jurnal Sosial Humaniora. Vol 8. No 2. Hal 1-11.
- [18]. Vetri, M. Joachim D. 2015. *Mastering Pasta*. United States: Penguin Random House Company
- [19]. Wahyunintias,dkk. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Bisnis Review*. Vol 5. No1. Hal 57-65
- [20]. Yusuf, Febrian. 2015. *Kreativitas Penyajian Makanan Indonesia pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas IX SMKN 3 Wonosari*. Skripsi. Fakultas Teknik. Jurusan Teknik Boga dan Busana. Universitas Negeri Yogyakarta.Yogyakarta