

# **SUBSTITUSI UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas Blackie*) DALAM PEMBUATAN KULIT KEBAB DENGAN ISIAN SRAWUT SEBAGAI HIDANGAN APPETIZER**

## ***SUBSTITUTION OF PURPLE SWEET POTATO (*Ipomoea Batatas Blackie*) IN THE MAKING OF KEBAB SKIN WITH SRAWUT AS APPETIZER***

**Is Dwi Widya Ningrum<sup>1</sup>, Prihastuti Ekawatiningsih<sup>2</sup>**

Jurusan Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: [isdwi.2018@student.uny.ac.id](mailto:isdwi.2018@student.uny.ac.id)

### **ABSTRAK**

Kebab merupakan hidangan dengan bahan isian daging panggang/bakar yang kemudian dimasukan kedalam lipatan kulit tortilla atau disebut kulit kebab. Namun karena bahan utama yang terlalu mahal serta tampilan kulit kebab yang belum bervariasi maka kebab masih kurang diminati warga. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan resep yang tepat pada produk Kebab Ubi Ungu, menentukan penyajian dan kemasan pada produk Kebab Ubi Ungu, serta mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk Kebab Ubi Ungu. Metode penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Research and Development*) dengan metode pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). Analisis penelitian ini bersifat deskriptif. Para responden dalam penelitian ini terdiri dari 30 panelis tidak terlatih. Hasil eksperimen dari pembuatan produk Kebab Ubi Ungu akan mendapatkan formula yang berbeda namun tepat namun dapat diterima oleh masyarakat umum dengan memperhatikan harga jual.

**Kata kunci :** Kebab, ubi jalar ungu, tepung ubi jalar ungu

### **ABSTRACT**

*Kebab is a dish with grilled meat that put into the tortilla skin or can be called with kebab skin. However, the main ingredient is too expensive and the serving of kebab skin is still not varied, so the people still not interested in kebab. The aim of this research is to determine the suitable recipe of Purple Sweet Potato kebab, presentation and packaging of Purple Sweet Potato Kebab products, find out the level of people's preference for Purple Sweet Potato Kebab products. Research method that used in this research are R&D (Research and Development) with 4D development method (Define, Design, Develop, Disseminate). The research analysis is descriptive. The respondent on this research are 30 untrained panelists Results of the experiment of Purple Sweet Potato Kebab will get the different formula that can acceptable by the people with pay attention on the selling price.*

**Keywords :** Kebab, Purple Sweet Potato, Purple Sweet Potato Flour

### **PENDAHULUAN**

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) merupakan hasil tanaman pangan tropis yang banyak dijumpai di Indonesia. Ubi jalar juga banyak mengandung serat pangan, mineral, vitamin dan antioksidan seperti asam fenolik, antosianin, tokoferol, dan beta karoten. Senyawa antioksidan, karotenoid, dan senyawa-senyawa fenolik dapat menyebabkan ubi jalar mempunyai

daging yang beraneka warna mulai dari putih, kuning, oranye, dan ungu (Teow et al, 2007). Ubi jalar ungu merupakan hasil panen ubi jalar yang memiliki keunggulan yaitu memiliki pigmen antosianin yang lebih tinggi dari ubi jalar lainnya.

Ubi jalar ungu segar memiliki daya tahan simpan yang cukup singkat, maka perlu dilakukan penanganan lebih lanjut dengan pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk yang mempunyai daya simpan yang

lama serta dapat meningkatkan nilai ekonomis. Pengolahan ubi jalar salah satunya yaitu menjadi tepung ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar ungu secara khusus memiliki potensi yaitu dapat di aplikasikan pada produk pangan terutama produk bakery dan patisery dengan bertujuan untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu.

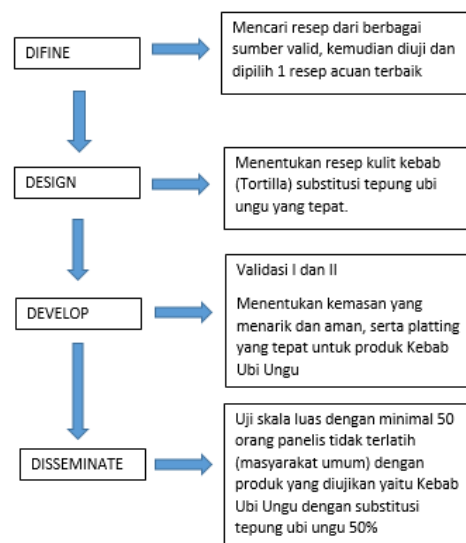
Pada penelitian ini, tepung ubi ungu berfungsi sebagai substitusi bahan utama pada pembuatan kulit kebab. Penelitian bertujuan untuk pengembangan produk kebab dengan bahan baku tepung ubi ungu agar menghasilkan produk dengan warna yang menarik, cita rasa yang lebih baik dan nilai gizi yang tinggi meskipun terbuat dari bahan baku pangan lokal.

Kebab merupakan hidangan dengan bahan isian daging panggang/bakar, cara memanggangnya pun dengan ditusuk memakai tusukan atau batang besi. Makanan ini sering dijumpai dalam masakan Laut Tengah (Mediterrania). Daging yang biasa digunakan untuk isian kebab adalah daging domba dan daging sapi, namun tidak menutup kemungkinan juga menggunakan daging kambing, daging ayam, ikan, atau bahkan bisa berupa kerang. Inovasi produk dengan pensubstitusian tepung ubi ungu pada pembuatan kulit kebab diharapkan dapat menjadi alternatif makanan *appetizer*.

## METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini, peneliti mengembangkan produk kebab dengan mensubstitusi tepung ubi ungu pada kulit kebab (*tortilla*). Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Research and Development (R&D)* dengan model penelitian 4D yaitu *Define, Design, Development, dan Dissemination*.

Langkah awal pada penelitian ini adalah *define* yaitu tahapan pencarian dan pemilihan resep acuan kulit kebab (*tortilla*) dari tiga referensi berbeda yang valid, seperti sumber dari jurnal, majalah ataupun internet. Selanjutnya adalah tahap *design*, pada tahap ini telah terpilih satu resep acuan kulit kebab (*tortilla*) yang kemudian dikembangkan menjadi tiga resep pengembangan produk kebab dengan substitusi tepung ubi ungu dengan presentase yang ditentukan. Pada tahap ini, dapat memungkinkan adanya perbaikan dan perubahan resep hingga menemukan satu resep pengembangan Kebab Ubi Ungu yang tepat. Kemudian tahap *develop*, pada tahap ini telah terpilih satu resep pengembangan Kebab Ubi Ungu yang siap dilakukan uji validasi sebanyak 2 kali oleh 2 expert, dan pada tahap terakhir yaitu *disseminate* yang merupakan tahap penyebarluasan atau publikasi. Pada tahap ini dilakukan uji kesukaan skala terbatas produk pengembangan Kebab Ubi Ungu dengan 50 panelis tidak terlatih, yakni masyarakat di sekitar lingkungan tempat tinggal peneliti dengan kriteria yang dinilai panelis yaitu aroma, rasa, tekstur, warna dan penampilan.



Gambar 1. Metode Penelitian 4D

## Bahan dan Alat Penguji Produk

### Borang

Dalam penelitian ini dibutuhkan 3 borang sebagai instrumen penelitian, yaitu pertama adalah borang percobaan dimana peneliti memilih 1 resep acuan dari 3 resep yang diuji cobakan kepada expert. Kedua, borang validasi I dan II. Ketiga adalah borang uji panelis terlatih dan penerimaan masyarakat pada pameran.

#### 1. Borang Percobaan

Kegunaan borang percobaan yaitu untuk menilai produk yang mendekati kriteria yang diharapkan untuk pengembangan. Borang ini digunakan untuk 3 resep acuan dan penilaian yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.

#### 2. Borang Uji Sensoris Validasi I

Borang uji sensoris validasi I diisi saat dilaksanakannya validasi I. Borang ini diisi oleh 2 expert terhadap produk Kebab Ubi Ungu. Expert bertugas memberi nilai pada produk acuan dan produk pengembangan.

#### 3. Borang Uji Sensoris Validasi II

Borang uji validasi II berlaku sama seperti borang uji validasi I hanya saja pada borang ini produk yang dinilai yaitu produk pengembangan yang sudah diperbaiki pada penilaian borang validasi I.

#### 4. Borang Uji Sensoris Panelis

Borang uji sensoris panelis diberikan kepada 50 orang panelis untuk menilai produk dengan skala terbatas. Penggunaan borang ini dengan cara panelis diminta untuk menilai terhadap kesukaan produk yang meliputi karakteristik warna,

aroma, rasa dan tekstur serta komentar hasil produk.

## Sumber Data/Subjek Pengujian Produk

Tabel 1. Sumber Data Pengujian Produk

| Tahap Penelitian                      | Sampel  | Panelis/Validator  | Jumlah Panelis/Validator |
|---------------------------------------|---|--|--------------------------|
| Tahap <i>define</i>                   | 3 produk acuan                                    | Dosen pembimbing, mahasiswa, atau panelis terlatih       | 3-5 orang                |
| Tahap <i>design</i>                   | 1 produk acuan terpilih dan 3 produk pengembangan | Dosen pembimbing, mahasiswa, atau panelis terlatih       | 2-5 orang                |
| Tahap <i>develop</i> :                |   |  |                          |
| 1. Uji coba produk ke-1 (validasi I)  | 1 produk acuan dan 1 produk pengembangan terpilih | Dosen pembimbing dan dosen pengampu                      | 2 orang                  |
| 2. Uji coba produk ke-2 (validasi II) | 1 produk acuan dan 1 produk pengembangan terpilih | Dosen pembimbing dan dosen pengampu                      | 2 orang                  |
| Tahap <i>disseminate</i> Uji kesukaan | 1 produk acuan dan 1 produk pengembangan terpilih | Panelis tidak terlatih (masyarakat umum/target konsumen) | Minimal 50 orang         |

## Prosedur Pengembangan

### 1. Define

Tahap pencarian dan pemilihan resep acuan dari tiga referensi yang berbeda namun valid.

Tabel 2. Resep Acuan Tortilla

| No | Nama Bahan           | Resep I  | Resep II | Resep III |
|----|----------------------|----------|----------|-----------|
| 1. | Tepung terigu        | 150 gram | 250 gram | 250 gram  |
| 2. | Susu cair hangat     | 100 ml   | 100 ml   | 100 ml    |
| 3. | Garam                | ½ sdt    | ½ sdt    | ½ sdt     |
| 4. | Gula                 | -        | ¼ sdt    | ½ sdt     |
| 5. | <i>Baking powder</i> | ½ sdt    | ½ sdt    | ½ sdt     |
| 6. | Minyak goreng        | 2 sdm    | 3 sdm    | 3 sdm     |

Keterangan :

Resep Acuan I : <https://resepkoki.id/resep/resep-kebab/>

Resep Acuan II : <https://www.palmia.co.id/resep/camilan/kebab-turki>

Resep Acuan III : <https://resepedia.id/resep/cara-membuat-kulit-kebab>

Tabel 3. Resep Acuan Sawut

| No | Nama Bahan    | Jumlah   |
|----|---------------|----------|
| 1. | Singkong      | 400 gram |
| 2. | Daging ayam   | 100 gram |
| 3. | Tepung terigu | 75 gram  |
| 4. | Telur         | 1 butir  |
| 5. | Keju parut    | 50 gram  |
| 6. | Air           | 50 ml    |

Sumber : Dapur Kobe

## 2. Design

Tahap ini telah terpilih satu resep acuan terbaik. Selanjutnya dilakukan perancangan tiga resep pengembangan dengan memanfaatkan tepung ubi ungu sebagai bahan substitusi pada kulit kebab dengan presentase penggunaan 25%, 50%, dan 75% tepung ubi ungu. Selain itu menggunakan ubi jalar ungu sebagai isian kebab.

Tabel 4. Resep Pengembangan Tortilla

| No | Nama Bahan       | Resep Acuan | Resep I (25%) | Resep II (50%) | Resep III (75%) |
|----|------------------|-------------|---------------|----------------|-----------------|
| 1. | Tepung terigu    | 250 gram    | 187 gram      | 125 gram       | 63 gram         |
| 2. | Tepung ubi ungu  | -           | 50 gram       | 125 gram       | 187 gram        |
| 3. | Susu cair hangat | 100 ml      | 100 ml        | 100 ml         | 100 ml          |
| 4. | Garam            | ½ sdt       | ½ sdt         | ½ sdt          | ½ sdt           |
| 5. | Gula             | ¼ sdt       | ¼ sdt         | ¼ sdt          | ¼ sdt           |
| 6. | Baking powder    | ½ sdt       | ½ sdt         | ½ sdt          | ½ sdt           |
| 7. | Minyak goreng    | 3 sdm       | 3 sdm         | 3 sdm          | 3 sdm           |

Tabel 5. Resep Pengembangan Sawut Ubi Ungu

| No | Nama Bahan     | Jumlah   |
|----|----------------|----------|
| 1. | Ubi jalar ungu | 100 gram |
| 2. | Tepung terigu  | 50 gram  |
| 3. | Telur          | 1 butir  |
| 4. | Keju parut     | 50 gram  |
| 5. | Susu           | 10 ml    |

## 3. Develop

Tahap ini telah didapat formula resep yang tahap selanjutnya yaitu proses mengolah produk dan merancang teknik penyajian yang tepat dengan hasil produk pengembangan. Selanjutnya dilakukan uji validasi I

teknik penyajian pada 1 produk pengembangan dan 1 produk acuan secara bersamaan oleh 2 expert. Bila hasil uji validasi I sudah layak, maka produk pengembangan tersebut tidak perlu melalui uji validasi tahap II, namun jika produk pengembangan masih membutuhkan perbaikan maka dilakukan uji validasi II. Pada uji validasi II dilakukan kembali seperti uji validasi I dengan menyajikan 1 produk pengembangan dan 1 produk acuan ke 2 expert.

Tabel 6. Resep Pengembangan Tortilla Terpilih

| No | Nama Bahan       | Resep Acuan | Resep II (50%) |
|----|------------------|-------------|----------------|
| 1. | Tepung terigu    | 250 gram    | 125 gram       |
| 2. | Tepung ubi ungu  | -           | 125 gram       |
| 3. | Susu cair hangat | 100 ml      | 100 ml         |
| 4. | Garam            | ½ sdt       | ½ sdt          |
| 5. | Gula             | ¼ sdt       | ¼ sdt          |
| 6. | Baking powder    | ½ sdt       | ½ sdt          |
| 7. | Minyak goreng    | 3 sdm       | 4 sdm          |

## 4. Disseminate

Produk pengembangan terpilih yang telah dinyatakan lulus uji validasi I dan II oleh expert selanjutnya dilakukan tahap akhir yaitu tahap penyebarluasan pada skala terbatas yaitu dilakukannya uji kesukaan pada 50 panelis tidak terlatih.

## HASIL DAN DISKUSI

### 1. Resep Produk

Dalam pembuatan produk ada 2 jenis resep yang digunakan, yaitu Resep Acuan (RA) dan Resep Pengembangan (RP). Pada tahap awal yaitu tahap *Define* dilakukan uji 3 resep acuan (RA) dengan 3 panelis dan dihasilkan rata-rata sebagai berikut :

Tabel 7. Rata-rata Uji Sensoris Resep Acuan (RA)

| Uji Sensoris | Sampel |      |      |
|--------------|--------|------|------|
|              | RA 1   | RA 2 | RA 3 |
| Bentuk       | 4,3    | 4,6  | 4,6  |
| Ukuran       | 4,6    | 4,3  | 4,6  |
| Warna        | 4,6    | 4,6  | 4,6  |
| Aroma        | 4,3    | 4,6  | 5,0  |
| Rasa         | 4,0    | 4,0  | 5,0  |
| Tekstur      | 3,6    | 3,6  | 3,6  |
| Overall      | 4,3    | 4,6  | 5,0  |

Dari hasil rata-rata uji sensoris Resep Acuan (RA) tersebut dapat dilihat bahwa RA 3 lebih disukai oleh para panelis.

Setelah menganalisis resep acuan, maka resep tersebut akan digunakan untuk penelitian yang dikembangkan untuk mengetahui pembuatan produk Kulit Kebab (*tortilla*) dengan pensubstitusian tepung ubi ungu dari 25%, 50%, dan 75%. Resep diuji sensoris 3 produk pengembangan dan 1 produk acuan secara bersamaan. Uji sensoris akan dinilai oleh 3 expert sehingga akan diperoleh 1 resep pengembangan (RP). Tahap ini disebut Tahap Design. Pada uji panelis di tahapdesign diperoleh data sebagai berikut :

Tabel 8. Rata-rata Uji Sensoris Resep Pengembangan

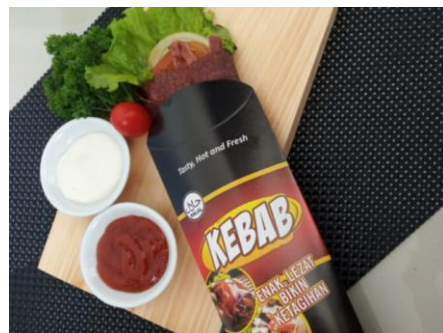
| Uji Sensoris | Sampel        |               |               |
|--------------|---------------|---------------|---------------|
|              | RA 1<br>(25%) | RA 2<br>(50%) | RA 3<br>(75%) |
| Bentuk       | 4,0           | 4,3           | -             |
| Ukuran       | 4,0           | 4,3           | -             |
| Warna        | 3,3           | 4,3           | -             |
| Aroma        | 4,3           | 4,6           | -             |
| Rasa         | 3,0           | 4,6           | -             |
| Tekstur      | 3,3           | 3,0           | -             |
| Overall      | 3,6           | 4,3           | -             |

Dari hasil tabel diatas dapat diperoleh kesimpulan bahwa resep dengan substitusi Tepung Ubi Ungu

dengan presentase 50% lebih disukai oleh 3 expert. Jadi, untuk resep pengembangan menggunakan Resep dengan Substitusi tepung ubi ungu sebanyak 50%. Berdasarkan beberapa komentar yang didapat dari 3 expert, resep pengembangan dengan substitusi 25% tidak tercium aroma dan rasa ubi serta warna sedikit pucat. Sedangkan untuk substitusi 50% rasa sudah sesuai, tercium aroma khas tepung ubi ungu, dan warna ungu sudah pas (tidak pucat dan tidak mencolok). Pada RA 3 tidak ada hasil penilaian dikarenakan saat pembuatan produk substitusi Tepung Ubi Ungu tidak dapat menyatu dengan baik sehingga adonan yang diperoleh gagal. Sehingga Tepung Ubi Ungu hanya dapat disubstitusi sebanyak 50% saja.

## 2. Teknik Penyajian dan Kemasan Produk

Teknik penyajian merupakan sebuah cara menyajikan produk yang bertujuan agar produk terlihat lebih menarik. Cara penyajian Kebab Ubi Ungu isi Srawut yang digunakan adalah dengan menggulung isian seperti selada. Lettuce, tomat, timun, bawang bombay, daging sapi, srawut ubi ungu, dan saus menggunakan kulit kebab ungu (*tortilla*). Untuk kemasan produk menggunakan kemasan kebab yang berbahan kertas seperti gambar dibawah ini.



Gambar 2. Teknik Penyajian dan Kemasan Produk



### 3. Tingkat Kesukaan (Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih)

Tahapan yang dilakukan setelah validasi II adalah uji sensoris panelis semi terlatih yang berjumlah 50 panelis. Pada tahap ini peneliti melakukan uji kesukaan atau sensoris dengan masyarakat disekitar wilayah tempat tinggal peneliti dengan jumlah 100 produk yaitu 50 produk acuan dan 50 produk pengembangan. Berikut hasil uji sensoris tidak terlatih :

Tabel 9. Hasil Uji Sensoris Tak Terlatih

| Uji Sensoris | Sampel |              |
|--------------|--------|--------------|
|              | Acuan  | Pengembangan |
| Warna        | 4,06   | 4,6          |
| Aroma        | 4,02   | 4,42         |
| Rasa         | 3,92   | 4,68         |
| Tekstur      | 3,84   | 4,44         |
| Overall      | 4,04   | 4,64         |

Dari segi warna, para panelis lebih menyukai produk pengembangan dari pada produk acuan. Untuk segi aroma para panelis lebih menyukai aroma produk pengembangan daripada aroma produk acuan. Selanjutnya untuk rasa, panelis lebih menyukai rasa pada produk pengembangan daripada rasa produk acuan. Dari segi tekstur juga para panelis lebih menyukai tekstur dari produk pengembangan daripada tekstur produk acuan. Setelah mengetahui hasil dari uji sensoris tersebut maka dapat disimpulkan bahwa produk Kebab Ubi Ungu dengan substitusi 50% tepung ubi jalar ungu pada kulit kebab dapat diterima oleh masyarakat.

### 4. Harga Jual dan BEP

Harga jual adalah nilai akhir harga barang yang diperoleh dari

penjumlahan biaya produksi total ditambah dengan *mark up* yang digunakan untuk menutupi laba yang dikehendaki pada tiap unit (margin). *Break-even Point* (BEP) merupakan titik impas dimana posisi jumlah pendapatan dan biaya sama atau seimbang sehingga tidak terdapat keuntungan ataupun kerugian dalam suatu usaha.

Tabel 10. Harga Jual

| No | Kebutuhan   | Jumlah  | Harga     |            |
|----|---|---------|-----------|------------|
| 1  | Biaya Bahan Baku  |         |           |            |
|    | a. Tepung ubi ungu  | 15 gram | Rp. 1.000 |            |
|    | b. Tepung terigu  | 15 gram | Rp. 400   |            |
|    | c. Susu cair  | 20 ml   | Rp. 200   |            |
|    | d. Minyak   | 5 ml    | Rp. 100   |            |
|    | e. Selada   | 10 gram | Rp. 200   |            |
|    | f. Tomat  | 10 gram | Rp. 200   |            |
|    | g. Bawang bombay  | 5 gram  | Rp. 400   |            |
|    | h. Saus   | 50 ml   | Rp. 800   |            |
|    | i. Daging   | 10 gram | Rp. 800   |            |
|    | Total biaya bahan baku  |         |           | Rp. 4.100  |
| 2  | Biaya kemasan dan label   |         |           | Rp. 1.000  |
| 3  | Biaya tetap   |         |           |            |
|    | a. Gaji tenaga kerja  |         | Rp. 1.000 |            |
|    | b. Bahan bakar  |         | Rp. 1.000 |            |
|    | Total biaya tetap   |         |           | Rp. 2.000  |
| 4  | Biaya distribusi  |         |           | Rp. 1.500  |
|    | Biaya produksi  |         |           | Rp. 8.600  |
|    | Jika margin keuntungan ditentukan 30%, maka : mark-up = 30% x 8.600 |         |           | Rp. 2.580  |
|    | Harga jual  |         |           | Rp. 11.180 |
|    | Harga jual dibulatkan   |         |           | Rp. 11.500 |

Dari perhitungan diatas maka harga jual produk agar tidak mengalami kerugian yaitu sekitar Rp. 11.500.

Tabel 11. BEP

|  |   |
|--|---|
| Harga Variabel<br>= Total Bahan : Total Produk                     | $\frac{205.000}{50} = 4.100$                                      |
| Harga Penjualan<br>= Total Harga : Total Produk                    | $\frac{575.000}{50} = 11.500$                                     |
| Margin Produk<br>= Rata-rata Harga Jual - Rata-rata Harga Variabel | $11.500 - 4.100 = 7.400$  |
| BEP Unit<br>= Modal / Margin Produk                                | $600.000 / 7.400 = 81,08$   |
| BEP Rupiah<br>= Modal / (Margin Produk / Harga Jual)               | $600.000 / (7.400 / 11.500)$<br>$= 600.000 / 0,64$<br>$= 937.500$ |

Dari hasil perhitungan BEP diatas dapat diketahui bahwa BEP unit yang diperoleh sebanyak 81,08/unit. Sedangkan BEP rupiah yang diperoleh sebanyak Rp. 937.000.

## 5. Business Model Canvas (BMC)

*Business Model Canvas* (BMC) adalah sebuah perencanaan atau kerangka kerja untuk membuat strategi dan pengembangan yang lebih sederhana dan disajikan pada satu lembar kanvas atau visualisasi yang berisi 9 elemen, yaitu : *customer segment, value proposition, customer relationship, channel, revenue streams, key resource, key activities, key partners, dan cost structure.*

- a) *Customer Segments* yang dilayani adalah semua kalangan masyarakat.
- b) *Value Propositions* yang digunakan adalah bahan yang berkualitas dan higienis, pemanfaatan bahan lokal daerah, pengembangan inovasi produk dan mempunyai warna serta rasa yang khas.
- c) *Channels* yang digunakan untuk menawarkan dan memasarkan adalah dengan sosial media dan mulut ke mulut.
- d) *Customer Relationship* yaitu mempertahankan hubungan dan komunikasi dengan masyarakat atau pelanggan agar dapat mengetahui review yang diberikan.
- e) *Key Resources* yang digunakan yaitu alat pengolahan standar makanan, pemasok bahan terpercaya, dan pengendalian bahan baku.
- f) *Key Activities* yang diberikan yaitu mempertahankan rasa, kualitas, dan kehygienisan produk agar lebih baik dari kompetitor.

g) *Key Partners* adalah toko bahan baku dan toko packaging kemasan.

h) *Cost Structure* adalah cost-driven. Biaya yang diperlukan adalah biaya variabel dan tetap.

## KESIMPULAN

Resep pembuatan kulit kebab (*tortilla*) yang diterima dalam penelitian ini adalah resep pengembangan dengan persentase substitusi tepung ubi ungu 50% dan tepung terigu 50%. Bahan tambahan yang digunakan antara lain susu cair hangat, garam, gula, baking powder, dan minyak. Disajikan dengan isian sawut ubi ungu, selada, tomat, bawang bombay, daging sapi, dan saus. Substitusi tepung ubi ungu 50% paling cocok dan disukai karena rasa dan aroma dari tepung ubi ungu tidak menonjol ataupun kurang, warna yang dihasilkan sudah baik, dan tekstur yang didapat tidak alot. Setelah mengetahui hasil uji sensoris tersebut maka dapat disimpulkan bahwa produk Kebab Ubi Ungu isi Sawut dapat diterima oleh masyarakat. Dari perhitungan diatas maka harga jual produk yaitu Rp. 11.500 dengan BEP unit sebanyak 81,08/unit dan BEP rupiah sebanyak 937.000. Dari hasil penelitian ini diharapkan ubi jalar ungu dapat menciptakan berbagai jenis inovasi olahan makanan dan menambah nilai jual ubi.

## REFERENSI

- [1] Ateyah, m. (2016, januari 5). Kebab or kabob. Retrieved from <http://www.jamrarestaurant.com:htt>

[p://www.jamrahrestaurant.com/2016/01/](http://www.jamrahrestaurant.com/2016/01/)

- [2] Baba rafi. (2017, oktober 16). *Asal usul dan manfaat kebab*. Retrieved from [www.babarafi.com](http://www.babarafi.com):  
<https://www.babarafi.com/asal-usul-dan-manfaatkebab/>
- [3] Faridah, Anni, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- [4] Febrianto, a., basitom, i., & anam, c. (2014). Kajian karakteristik fisikokimia dan sesnsoris tortilla corn dengan larutan alkasli pada proses nikstamalisasi jagung. *Jurnal teknosains pangan*, 23-34.
- [5] Gunawan, Teguh, Purnama., Khatir, Rita., Ratna. (2016). Kajian Lama Perendaman dalam Larutan Kalsium Hidroksida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyia*, 1(1), 969-976
- [6] Kontributor wikipedia. (2017, desember 2). *Tortilla*. Diambil kembali dari [id.wikipedia.org:https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=istimewa:kutip&page=tortilla&id=13404799](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=istimewa:kutip&page=tortilla&id=13404799)
- [7] Ketaren. (2008). *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Jakarta: universitas indonesia press.
- [8] Salim, Marniati., Dharma Abdi., Mardiah, Elida., Oktoriza, Ghifarizka. (2017). Pengaruh Kandungan Antosianin dan Antioksidan pada Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu, *Jurnal Zarah*, 5(2), 7-12.