

INOVASI PENGOLAHAN PRODUK PASTEL SINGKONG TERATAI BUMBU KARI

Juis Meilani, Endang Mulyatiningsih,

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: juismeilani.2018@student.uny.ac.id

ABSTRACT

Tujuan penelitian ini adalah menemukan resep produk pastel singkong teratai bumbu kari dan mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk tersebut. Penelitian ini menggunakan model *research and development* dengan model 4D, yang terdiri dari *define, design, develop* dan *dissemination*. Penelitian dilaksanakan 2 bulan mulai dari bulan Maret-April. Pengumpulan data menggunakan hedonic scale test dengan nilai 1 sampai 5 yang menunjukkan kesukaan tidak suka sampai sangat suka. Sumber data dilakukan kepada masyarakat sebanyak 50 orang panelis tak terlatih. Analisis data menggunakan statistik deskriptif yaitu dengan nilai rata-rata. Resep yang terpilih adalah substitusi 50%. Hasil uji sensoris terhadap rasa, aroma dan warna menunjukkan nilai rerata ...

Keywords: Singkong, Pastel teratai, Kari

PENDAHULUAN

Singkong merupakan salah satu komoditas penting di Indonesia yang diharapkan mampu mengurangi ketergantungan terhadap terigu. Hasil panen singkong atau ubi menduduki peringkat kedua setelah padi (Putra et al., 2019). Secara alamiah, tepung singkong, memang sulit menyamai tepung terigu, terutama soal kandungan proteinnya. Ada beberapa pengusaha makanan yang berhasil mengganti tepung terigu dengan tepung singkong, untuk membuat jenis makanan tertentu (Fitri Rahmawati).

Singkong merupakan sumber karbohidrat sebagai pengganti nasi. Kandungan gizi per 100 gram singkong segar adalah: 146 kkal, 1,2 gr protein 1gr, 34,70 gr karbohidrat, 30 gr lemak, 33 mg kalsium, 44 mg fosfor, 0,06 mg vitamin B1 dan 30 mg vitamin C (DKBM Indonesia)

Pastel adalah suatu panganan yang dibuat dari bahan dasar tepung terigu ditambah dengan margarine, kuning telur, dan air es yang berisi abon sapi, berbentuk setengah lingkaran dan proses pemasakannya dengan cara dioven atau digoreng. Pastel terdapat beberapa jenis yaitu, pastel goreng, pastel

kukus, dan pastel panggang. Pastel panggang merupakan makanan ringan yang berbentuk kerang dan cara pembuatannya dengan melipat lingkaran menjadi setengah lingkaran dan membentuk pinggiran dari setengah lingkaran tersebut (Teknologi et al., 2015).

Pastel semula berbentuk setengah lingkaran dan sekarang sudah banyak diinovasi ke bentuk-bentuk lainnya. Pastel bunga Teratai merupakan salah satu inovasi bentuk pastel, yaitu kulit dibuat mirip bunga dengan isi pastel menyerupai putik bunga seperti terlihat pada gambar





Gambar Pastel Bunga Teratai

Kulit pastel singkong secara teori hampir mirip dengan teori adonan pastry yaitu adonan laminasi yang biasa digunakan dalam adonan croissant dan danish.

Adonan laminasi atau rolled-in mengandung banyak lapisan lemak yang diapit antara lapisan adonan. Tidak seperti adonan manis nonlaminasi, yang sering dicampur menggunakan metode intensif, adonan laminasi membutuhkan lebih sedikit pencampuran. Ini karena gluten terus menjadi dikembangkan selama proses rolling-in. Adonan yang berasal dari mixer akan mengembang sempurna dikembangkan secara berlebihan pada saat proses laminasi selesai (Gisslen, 2005).

Inovasi penambahan singkong pada adonan kulit pastel akan meningkatkan harga jual singkong. Selain itu perpaduan dari bumbu kari pada isian akan membuat produk pastel teratai ini lebih unik rasanya dan menarik. Bentuk bunga teratai membuat tampilan pastel berbeda dari yang lain.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan research and development dengan model 4D, yang terdiri dari define, design, develop dan dissemination.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian bertempat di Monggang Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta. Sebagai dapur pembuatan uji coba produk dari tahap define sampai disseminate. Tahap uji panelis juga dilakukan pada lingkungan daerah setempat.

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 20 Februari- 8 April 2021.

Prosedur pengembangan

1. Define

Pada tahap ini diidentifikasi 3 resep acuan Pastel dari beberapa sumber yang terpercaya. Resep acuan kemudian dianalisis dan ditetapkan satu resep yang terbaik.

2. Design

Produk acuan yang telah terpilih kemudian diformulasikan dengan 3 resep pengembangan menggunakan beberapa persentase substitusi bahan diantaranya 30%, 40%, dan 50%. Setelah itu akan dipilih salah satu untuk dikembangkan menuju tahap selanjutnya.

3. Develop

Pada tahap pengembangan dilakukan pembuatan, pengujian dan revisi produk yang telah terpilih oleh panelis *expert* sampai mendapat produk yang baku dan layak.

4. Disseminate

Tahap terakhir dilakukan dengan uji penerimaan produk oleh 50 panelis masyarakat umum.

Subjek Penelitian

Tahap	Subjek	Jumlah
Desain	Resep	3 sumber
Develop	dosen	2
Disseminate		

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan cara pengujian produk terhadap 50 panelis tidak terlatih. Setiap panelis diberikan produk pengembangan. Panelis akan diberikan borang penilaian terhadap produk tersebut. Sangat suka untuk angka 5, suka untuk angka 4, agak

suka untuk angka 3, tidak suka untuk angka 2, dan sangat tidak suka untuk angka 1.

Teknik Analisis Data

Data hasil uji sensoris dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk memperoleh data hasil tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan tahap – tahap penelitian dan pengembangan maka diperoleh produk Pastel ... pada gambar berikut:

Pengembangan produk dilakukan melalui tahap-tahap seperti berikut:

Define

Formula yang digunakan ialah menggunakan resep dari (A) cookpad; (B) Kompas.com; dan (C) tupperware.id. Resep diuji coba satu per satu, serta dipilih resep mana yang tepat.

Tabel 1: Formula Kulit Pastel Acuan

No	Nama Bahan	Formula Resep Acuan		
		A	B	C
1.	Terigu	250 gr	250 gr	250 gr
2.	Baking Powder	1/2 sdt	-	-
3.	Telur	1 btr	1 btr	1 btr
4.	Garam	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt
5.	Margarin	50 gr	50 gr	3 sdm
6.	Penyedap	1/2 sdt	-	-
7.	Air	60 ml	75 ml	60 ml

2. Desain

Formula yang terpilih berasal dari cookpad.com karena rasa, aroma, tekstur paling disukai. Resep diujikan kepada beberapa 3 orang validator ahli, kemudian ditambah baking powder dan penyedap rasa.

Tabel 2: Rancangan Formula Kulit Pastel

No	Nama Bahan	Formula			
		Acuan	30%	40%	50%
1.	Singkong	-	75 gr	100gr	125gr
2.	Terigu	250 gr	175gr	150gr	125gr
3.	Baking Powder	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt

4.	Telur	1 btr	1 btr	1 btr	1 btr
5.	Garam	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt
6.	Margarin	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
7.	Penyedap	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt
8.	Air	60 ml	60 ml	60 ml	60 ml

Berdasar masukan dari validator, rasa masih bisa diterima, aroma tidak begitu tercium, dan masih mendekati produk kontrol. Isi pastel ialah menggunakan resep bumbu kari sebagai berikut:

Tabel 2: Rancangan Formula Isi Pastel

No	Nama Bahan	Formula	
		Acuan	Pengembangan
1.	Ayam fillet	250 gr	250 gr
2.	Wortel	1 buah	1 buah
3.	Seledri	sck	sck
4.	Singkong	-	1 singkong
5.	Bumbu kari	1 sashet	1 sachet
6.	Penyedap rasa	1/2 sdm	1/2 sdm
7.	Telur	Sck	sck
8.	Kacang polong	-	sck

Isi pastel semul

seledri dan cabai merah.

Develop

Tahap develop dilakukan untuk membuat, menguji dan memperbaiki resep. Proses pengujian (validasi) dilakukan 2 kali oleh 4 orang validator dengan hasil sebagai berikut:

Hasil validasi kuantitatif

No	Sifat Sensoris	Nilai Validasi		
		Acuan	Pengembangan	
			I	II
1	Warna	5	3	4
2	Aroma	5	4	4
3	Rasa	5	4	5
4	Tekstur	5	3	4

Hasil Validasi 1 dapat dilihat dari data di atas bahwa formula yang digunakan masih kurang maksimal, hal ini disebabkan karena warna dan tekstur masih kurang sesuai. Warna isinya masih pucet belum maksimal. Sedangkan tekstur masih sedikit alot karena penggorengan terlalu lama. Sehingga dilakukan validasi kembali divalidasi 2.

Pada validasi ke-2 yang menjadi pengamatan utama ialah warna dan tekstur. Sehingga peneliti memperbaiki teknik pengolahannya namun resep tetap sama. Campuran isian wortel dan kacang polong peneliti mengukus dipisah dengan isian kari ayamnya. Isi pastel akan dijadikan satu dengan ayam bumbu kari setelah penyajian. Sauce kari juga disiram pada pastel ketika disajikan. Sehingga warnanya tetap terjaga dan tidak pucat. Perpaduan antara warna hijau, coklat, orange dan kuning menjadi menarik. Tahap penggorengan dan pencampuran peneliti memperbaiki serta memilih singkong yang menghasilkan tekstur yang sesuai.

Dissemination

Tahap terakhir yaitu dissemination dilakukan dengan cara uji sensoris oleh 50 panelis tidak terlatih sebagai gambaran apakah produk pastel singkong teratai bumbu kari dapat disukai atau tidak, hasil analisis nilai rerata tingkat kesukaan panelis terdapat pada tabel berikut:

Parameter sensoris	Mean	
	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Warna	5	4,16
Aroma	5	4,3
Rasa	5	4,48
Tekstur	5	3,32
Nilai rerata	5	4,18

Berdasar data pada tabel 4 dapat dilihat bahwa dari segi warna masyarakat suka dengan nilai rerata 4,16 dan tesktur produk pengembangan memiliki nilai lebih rendah karena kurang renyah dibandingkan dengan tekstur dari produk acuan yaitu dengan nilai 3,32. Jenis singkong dan penyajian tidak dalam kondisi masih hangat menyebabkan tekstur kulit pastel kurang renyah. Rasa produk pengembangan mendapat nilai paling tinggi yaitu 4,48 karena terdapat rasa yang unik perpaduan dari rasa singkong dan bumbu kari. Aroma dari produk pengembangan juga sudah dapat diterima dan

hamper sesuai dengan acuan dengan nilai 4,3. Secara keseluruhan produk Pastel Teratai Bumbu Kari dapat diterima di masyarakat, hanya pada tekstur perlu diperbaiki supaya mendapatkan hasil yang maksimal.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan hal – hal sebagai berikut :

1. Resep pengembangan yang terpilih adalah resep pertama yakni resep yang berasal dari resep 2 yang didapat dari cookpad.com. Substitusi 50% menjadi formulasi terbaik dilihat dari segi rasa, aroma, serta tekstur.
2. Hasil uji sensoris terhadap masyarakat menunjukkan produk diterima dengan rerata yang berada di angka 4 atau suka, namun tekstur masih perlu diperbaiki karena kurang renyah.

Saran

Saran sesuaikan dengan hasimpulan, kesimpulan 1, disarankan

1. Resep sudah diterima secara umum namun ada sebagian yang masih kurang yaitu pada tekstur.
2. Perbaikan tekstur perlu dilakukan untuk menghasilkan produk yang maksimal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada pihak yang terkait dalam proses penelitian pengembangan produk *Pastel Singkong Teratai Bumbu Kari*

1. Prof. Dr Endang Mulyatiningsih, M.Pd selaku pembimbing.
2. Seluruh panelis sebanyak 50 orang yang sudah berpartisipasi dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Gisslen, W. (2005). *Wayne gi s s len*.
- [2]. Putra, P. D., Lisyanto, L., Azis, A. C. K., & Zainal, A. (2019). *Rekayasa Bahan Makanan Dari Singkong Dalam Mensejahterakan Perekonomian*

- Masyarakat Di Kabupaten Labuhan Batu Utara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(3), 172. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v25i3.15396>
- [3]. Teknologi, J., Dan, J., Teknik, F., & Semarang, U. N. (2015). *INDERAWI PASTEL PANGGANG*.
- [4]. Gisslen, W. (2005). *Wayne gi s s len*.
- [5]. Putra, P. D., Lisyanto, L., Azis, A. C. K., & Zainal, A. (2019). Rekayasa Bahan Makanan Dari Singkong Dalam Mensejahterakan Perekonomian Masyarakat Di Kabupaten Labuhan Batu Utara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(3), 172. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v25i3.15396>
- [6]. Teknologi, J., Dan, J., Teknik, F., & Semarang, U. N. (2015). *INDERAWI PASTEL PANGGANG*.
- [7]. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132318122/pendidikan/DKBM-Indonesia.pdf>
- [8]. <https://www.tupperware.co.id/resep-solusi/resep/7067/PastelAyam>
- [9]. <https://cookpad.com/id/resep/1629092-pastel-goreng-renyah>
- [10]. <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/02/200700675/resep-pastel-basah-empuk-camilan-gurih-untuk-ide-jualan->

