

RENDANG CRUFFIN WITH BECHAMEL SAUCE

Amanda Febria Devanie¹, Badraningsih Lastariwati²

Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

E-mail: amandafebria.2019@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Cruffin berasal dari singkatan croissant dan muffin, untuk tampilannya juga sangat menggambarkan perpaduan dua dessert tersebut. Adonan puff pastry untuk croissant yang biasanya dibentuk bulan sabit, pada cruffin dibentuk bundar mangkuk seperti tampilan muffin. Perpaduan antar cruffin dengan isian rendang dan bechamel sauce yang memiliki cita rasa rempah yang kuat dan khas Indonesia. Tujuan penelitian (1) Menemukan resep produk Rendang Cruffin with Bechamel sauce yang tepat. (2) Menentukan penyajian dan kemasan terhadap produk Rendang Cruffin with Bechamel sauce. (3) Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk Rendang Cruffin with Bechamel sauce. (4) Menentukan harga jual dan *break-even point* produk Rendang Cruffin with Bechamel sauce. Jenis penelitian yang digunakan yaitu R&D (*Research and Development*), dengan desain 4D (*Define, Design, Development, Disseminate*). Pada hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa produk cruffin yang diinovasikan menjadi Rendang Cruffin with Bechamel sauce disukai oleh kalangan masyarakat terutama orang dewasa.

Kata Kunci: Cruffin, Rendang, Bechamel sauce, rempah-rempah Indonesia.

ABSTRACT

Cruffin comes from the acronym for croissant and muffin. The appearance also describes the combination of the two desserts. Puff pastry dough for croissants which is usually shaped in a crescent moon, cruffin is shaped in a round bowl like a muffin. The combination of cruffin with rendang filling and bechamel sauce which has a strong and distinctively Indonesian spice taste. Research objectives (1) To find the right recipe for Rendang Cruffin with Bechamel sauce. (2) Determine the presentation and packaging of Rendang Cruffin with Bechamel sauce products. (3) Knowing the level of public preference for Rendang Cruffin with Bechamel sauce products. (4) Determine the selling price and break-even point for Rendang Cruffin with Bechamel sauce products. The type of research used is R&D (Research and Development), with a 4D design (Define, Design, Development, Disseminate). The results of the preference test showed that the cruffin product which was innovated into Rendang Cruffin with Bechamel sauce was favored by the public, especially adults.

Keyword: *Cruffin, Rendang, Bechamel sauce, Indonesian spices.*

PENDAHULUAN

Nama cruffin berasal dari singkatan croissant dan muffin, untuk tampilannya juga sangat menggambarkan perpaduan dua dessert tersebut. Adonan puff pastry untuk croissant yang biasanya dibentuk bulan sabit, pada cruffin dibentuk bundar mangkuk seperti tampilan muffin.

Inovasi cruffin ini dibuat oleh Mr. Holmes Bakehouse di San Francisco, yang merupakan penemuan gabungan dari bagian terbaik dari kelezatan dua kudapan yang biasa dikonsumsi saat sarapan menjadi sebuah snack yang dapat dinikmati kapan saja. Selain rasanya yang lezat, dalam waktu yang cukup singkat cruffin telah menjadi trend makanan dikalangan masyarakat karena rasanya yang lezat dan dapat divariasikan sesuai kreativitas masing-masing. Selain itu, bentuk dan tampilannya pun yang cantik untuk difoto.

Cruffin atau croissant atau muffin yang beredar dipasaran kebanyakan memiliki varian yang manis. Oleh karena itu, saya ingin mencoba hal baru dengan membuat savory cruffin atau cruffin dengan cita rasa dan varian yang asin. Dalam hal ini, saya mengkombinasikan cruffin dengan rendang sebagai isian. Alasan saya memilih rendang adalah cita rasa rendang yang sangat mewakili kekayaan rempah-rempah khas Indonesia. Sehingga saya yakin perpaduan dua makanan ini akan menjadi kombinasi yang sempurna.

Rendang sendiri merupakan salah satu masakan Indonesia yang terkenal akan kelezatannya. Rendang adalah masakan daging yang berasal dari Minangkabau Sumatra Barat Indonesia. Proses memasak rendang dengan suhu rendah dalam waktu lama, menggunakan santan dan aneka rempah-rempah khas Indonesia yang sedikit pedas sehingga menambah kekhasan dan kelezatannya. Dengan proses memasak yang begitu lama sehingga menghasilkan daging rendang yang empuk dan bumbu yang meresap ke daging.

Sebelum berbuka puasa dengan makanan berat, umat muslim akan terlebih dahulu

memakan makanan pembuka yang disebut takjil. Umumnya takjil adalah makanan ringan sederhana dengan rasa manis yang dimaksud untuk menyegerakan berbuka puasa. Sudah menjadi tradisi di Indonesia bahwa setiap bulan Ramadhan datang, masyarakat akan berbondong-bondong menjual takjil untuk berbuka puasa. Bukan tanpa alasan mengapa masyarakat Indonesia berjualan takjil di bulan Ramadhan, tingginya minat, antusias, dan tingginya daya beli konsumenlah yang menjadi alasan mengapa berjualan takjil pasti akan selalu ramai.

Kehadiran inovasi cruffin dari penelitian ini diharapkan mampu menjadi trend baru di bulan Ramadhan tahun ini. Cruffin diharapkan dapat menjadi salah satu takjil favorit yang menjadi pilihan konsumen sebagai makanan berbuka puasa.

Tujuan penelitian (1) Menemukan resep produk Rendang Cruffin with Bechamel sauce yang tepat. (2) Menentukan penyajian dan kemasan terhadap produk Rendang Cruffin with Bechamel sauce. (3) Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk Rendang Cruffin with Bechamel sauce. (4) Menentukan harga jual dan break-even point produk Rendang Cruffin with Bechamel sauce. Jenis penelitian yang digunakan yaitu R&D (Research and Development), dengan desain 4D (Define, Design, Development, Disseminate).

METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian dan pengembangan atau Research and Development (R&D). Menurut Sugiyono (2015: 407) metode penelitian dan pengembangan (Research and Development) merupakan metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan dari produk tersebut.

R&D (research and development) merupakan metode penelitian multi tahap bahkan dalam beberapa kasus, penelitian dengan metode ini memakan waktu lebih dari

satu tahun, sehingga peneliti perlu untuk lebih terampil dalam merencanakan penelitian ini agar hasil yang diharapkan dapat diperoleh sesuai dengan waktu yang direncanakan.

Sesuai dengan namanya, Research & Development difahami sebagai kegiatan penelitian yang dimulai dengan research dan diteruskan dengan development. Kegiatan research dilakukan untuk mendapatkan informasi tentang kebutuhan pengguna (needs assessment) sedangkan kegiatan development dilakukan untuk menghasilkan perangkat pembelajaran.

Tahapan dalam penelitian dan pengembangan (R&D) dalam penelitian ini secara operasional mengadopsi model Borg & Gall yang terdiri dari: 1) Potensi dan Masalah; 2) Mengumpulkan Informasi; 3) Pengembangan Model ; 4) Validasi Model ; 5) Revisi Model ; 6) Uji Coba Model; 7) Revisi Model; 8) Uji Coba Lebih Luas; dan 9) Revisi Model Akhir (Sugiyono, 2008: 298).

Desain penelitian ini menggunakan model pengembangan 4D (four-D). Model penelitian dan pengembangan model 4D terdiri dari 4 tahapan, yaitu; define, design, develop, dan disseminate (Thiagarajan, 1974: 5). Model pengembangan 4D dapat diadaptasi menjadi 4P, yaitu; pendefinisian, perancangan, pengembangan, dan penyebaran.

Penelitian pengembangan merupakan metode untuk menghasilkan produk tertentu atau menyempurnakan produk yang telah ada serta menguji keefektifan produk tersebut. Menurut Thiagarajan dikenal sebutan 4 four D Model (model 4D) yang terdiri atas empat tahap, yaitu :

a) Define (Pendefinisian)

Kegiatan pada tahap ini dilakukan untuk menetapkan dan mendefinisikan syarat-syarat pengembangan. Dalam model lain, tahap ini sering dinamakan analisis kebutuhan. Tiap-tiap produk tentu membutuhkan analisis yang berbeda-beda.

Secara umum, dalam pendefinisian ini dilakukan kegiatan analisis kebutuhan pengembangan, syarat-syarat

pengembangan produk yang sesuai dengan kebutuhan pengguna serta model penelitian dan pengembangan (model R & D) yang cocok digunakan untuk mengembangkan produk.

b) Design (Perancangan)

Thiagarajan (1974: 7) membagi tahap design dalam empat kegiatan, yaitu: constructing criterion-referenced test, media selection, format selection, initial design. Dalam tahap perancangan, peneliti sudah membuat produk awal (prototype) atau rancangan produk.

c) Develop (pengembangan)

Thiagarajan (1974: 8) membagi tahap pengembangan dalam dua kegiatan yaitu : expert appraisal dan developmental testing. Expert appraisal merupakan teknik untuk memvalidasi atau menilai kelayakan rancangan produk. Dalam kegiatan ini dilakukan evaluasi oleh ahli dalam bidangnya. Saran-saran yang diberikan digunakan untuk memperbaiki materi dan rancangan pembelajaran yang telah disusun. Developmental testing merupakan kegiatan uji coba rancangan produk pada sasaran subjek yang sesungguhnya. Pada saat uji coba ini dicari data respon, reaksi atau komentar dari sasaran pengguna model. Hasil uji coba digunakan memperbaiki produk. Setelah produk diperbaiki kemudian diujikan kembali sampai memperoleh hasil yang efektif.

d) Disseminate (penyebarluasan)

Thiagarajan (1974: 9) membagi tahap disseminate dalam tiga kegiatan yaitu: validation testing, packaging, diffusion and adoption. Pada tahap validation testing, produk yang sudah direvisi pada tahap pengembangan kemudian diimplementasikan pada sasaran yang sesungguhnya. Pada saat implementasi dilakukan pengukuran ketercapaian tujuan. Pengukuran ini dilakukan untuk mengetahui efektivitas produk yang dikembangkan. Setelah produk diimplementasikan, pengembang perlu melihat hasil pencapaian

tujuan. Tujuan yang belum dapat tercapai perlu dijelaskan solusinya sehingga tidak terulang kesalahan yang sama setelah produk disebarluaskan.

Kegiatan terakhir dari tahap pengembangan adalah melakukan packaging (pengemasan), diffusion and adoption. Tahap ini dilakukan supaya produk dapat dimanfaatkan oleh orang lain. Pengemasan model pembelajaran dapat dilakukan dengan mencetak buku panduan penerapan model pembelajaran. Setelah buku dicetak, buku tersebut disebarluaskan supaya dapat diserap (difusi) atau dipahami orang lain dan digunakan (diadopsi) pada kelas mereka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang diperoleh dari 4 (empat tahap) dan dari berbagai panelis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tahap Define

Tabel 1. Tahap Define

| NO | Bahan | 011 (R1) | 012 (R2) | 013 (R3) |
|----|------------------------------|----------|----------|----------|
| | Tepung terigu protein tinggi | 250 gr | 300 gr | 400 gr |
| | Susu fullcream | 110 ml | 170 ml | 240 gr |
| | Gula | 35 gr | 2 sdm | 50 gr |
| | Garam | 5 gr | ¼ sdt | 8 gr |
| | Ragi instant | 1 sdt | 7 gr | 6 gr |
| | Unsalted butter | 30 gr | 50 gr | 250 gr |
| | Telur | 1 butir | | |
| | Margarin | 35 gr | | |

R1 = Resep Nirastorytummy.id

R2 = Resep Trivina Kitchen

R3 = Reseep ChainBaker

Tabel 2.Rekapitulasi data uji sensoris tahap Define

| Sifat sensoris | Nilai rerata | | |
|----------------|--------------|-------------|-------------|
| | R1 | R2 | R3 |
| Bentuk | 3.60 | 3.60 | 4.80 |
| Ukuran | 3.00 | 3.60 | 4.80 |
| Warna | 3.00 | 3.20 | 4.20 |
| Aroma | 3.20 | 3.20 | 4.60 |
| Rasa | 3.20 | 3.20 | 4.60 |
| Tekstur | 2.60 | 2.00 | 4.20 |
| Keseluruhan | 3.00 | 3.20 | 4.80 |
| Total | 3.08 | 3.14 | 4.57 |

Tabel 2. menunjukkan nilai rerata ketiga resep acuan yang memiliki perbedaan secara signifikan, nilai yang diperoleh pada resep 1 (R1) yaitu 3.08, pada resep 2 (R2) memperoleh nilai 3.14, resep 3 (R3) memperoleh 4.57. Sehingga dari hasil tabel 1 ini diperoleh 1 resep acuan terpilih yaitu resep 3 (R3).

Tahap Design

Tabel 3.Rekapitulasi Data Uji Sensoris Tahap Design

| Sifat sensoris | Nilai rerata | | | |
|----------------|----------------------|-------------|-----------|-------------|
| | Resep acuan terpilih | F1 | F2 | F3 |
| Bentuk | 4.00 | 4.20 | 3.80 | 3.20 |
| Ukuran | 4.00 | 4.20 | 4.00 | 4.00 |
| Warna | 4.20 | 4.80 | 4.80 | 4.80 |
| Aroma | 4.20 | 4.20 | 3.80 | 3.60 |
| Rasa | 3.80 | 4.60 | 4.00 | 3.80 |
| Tekstur | 3.80 | 4.00 | 3.80 | 3.80 |
| Keseluruhan | 3.80 | 4.60 | 3.80 | 3.60 |
| Total | 27.8 | 30.6 | 28 | 26.8 |

Tabel 3. menunjukkan nilai rerata resep acuan dan ketiga resep pengembangan yang memiliki perbedaan secara signifikan, nilai yang diperoleh pada resep acuan terpilih yaitu 30.6, pada resep pengembangan 1 (F1 20%) yaitu 30.6, pada resep 2 (F2 40%) 28, sedangkan pada resep 3 (F3 60%) memperoleh nilai 26.8. Sehingga dari hasil tabel 2 ini diperoleh 1 resep pengembangan terpilih yaitu resep 1 (F1 20%). Resep pengembangan yang menggunakan isian rendang dan bechamel sauce sebanyak 20% lebih disukai oleh

beberapa orang dibandingkan dengan resep pengembangan yang menggunakan isian sebanyak 40% dan 60%.

Tahap Development

Tabel 4.Rekapitulasi Data Uji Sensoris Tahap Develop

| Sifat sensoris | Nilai rerata | |
|----------------|----------------------|-----------------------------|
| | Resep acuan terpilih | Resep pengembangan terpilih |
| Bentuk | 3.67 | 4.00 |
| Ukuran | 3.67 | 4.00 |
| Warna | 4.67 | 4.67 |
| Aroma | 4.33 | 4.67 |
| Rasa | 4.67 | 5.00 |
| Tekstur | 4.33 | 4.33 |
| Keseluruhan | 4.00 | 4.67 |
| Penyajian | 3.00 | 3.67 |
| Kemasan | 3.00 | 3.67 |
| TOTAL | 35.4 | 38.68 |

Tabel 4. menunjukkan nilai rerata resep acuan dan resep pengembangan yang tidak memiliki perbedaan secara signifikan, total nilai yang diperoleh pada resep acuan terpilih yaitu 35.4 sedangkan pada resep pengembangan terpilih total nilai yang diperoleh 38.68. Pada Tahap Uji Validasi ini ketiga penguji telah menerima produk, sehingga tidak dilakukan uji validasi tahap 2.

Tahap disseminate

Table 5. Rekapitulasi data uji sensoris tahap Disseminate.

| Sifat sensoris | Produk Acuan | | Produk Pengembangan | |
|----------------|--------------|--------|---------------------|--------|
| | | | | |
| Warna | 3 | ± 0 | 3.73 | ± 0.44 |
| Aroma | 3 | ± 0 | 4.4 | ± 0.49 |
| Rasa | 2.93 | ± 0.74 | 4.57 | ± 0.50 |
| Tekstur | 3 | ± 0.71 | 4.43 | ± 0.50 |
| Kemasan | 3 | ± 0.71 | 4.43 | ± 0.50 |
| Keseluruhan | 3.5 | ± 0.51 | 4.6 | ± 0.49 |

Untuk mengetahui adanya perbedaan yang signifikan atau tidak pada kedua sampel tersebut maka harus dilakukan uji T berpasangan.

Paired Sample T-Test

Paired sample T-test atau biasa disebut uji-T sampel berpasangan biasanya digunakan untuk menguji dua buah sampel yang berpasangan, apakah sampel tersebut mempunyai rerata statistik berbeda signifikan atau tidak. Paired sample merupakan sebuah sampel dengan subjek yang sama namun mengalami dua perlakuan yang berbeda, atau mengalami pengukuran yang berbeda.

Table 6. Sample Statistics

| | | Paired Samples Statistics | | | |
|--------|--------------------------|---------------------------|----|----------------|-----------------|
| | | Mean | N | Std. Deviation | Std. Error Mean |
| Pair 1 | Warna acuan | 3.00 | 30 | .000 | .000 |
| | Warna Pengembangan | 3.73 | 30 | .450 | .082 |
| Pair 2 | Aroma acuan | 3.00 | 30 | .000 | .000 |
| | Aroma Pengembangan | 4.60 | 30 | .498 | .091 |
| Pair 3 | Rasa acuan | 2.93 | 30 | .740 | .135 |
| | Rasa Pengembangan | 4.57 | 30 | .504 | .092 |
| Pair 4 | Tekstur acuan | 3.10 | 30 | .712 | .130 |
| | Tekstur Pengembangan | 4.43 | 30 | .504 | .092 |
| Pair 5 | Kemasan Acuan | 3.10 | 30 | .712 | .130 |
| | Kemasan Pengembangan | 4.43 | 30 | .504 | .092 |
| Pair 6 | Keseluruhan Acuan | 3.50 | 30 | .509 | .093 |
| | Keseluruhan Pengembangan | 4.60 | 30 | .498 | .091 |

Tabel 7.Sample Correlations

| | | Paired Samples Correlations | | |
|--------|--|-----------------------------|-------------|-------|
| | | N | Correlation | Sig. |
| Pair 1 | Warna acuan & Warna Pengembangan | 30 | . | . |
| Pair 2 | Aroma acuan & Aroma Pengembangan | 30 | . | . |
| Pair 3 | Rasa acuan & Rasa Pengembangan | 30 | -.173 | .362 |
| Pair 4 | Tekstur acuan & Tekstur Pengembangan | 30 | -.317 | .088 |
| Pair 5 | Kemasan Acuan & Kemasan Pengembangan | 30 | -.317 | .088 |
| Pair 6 | Keseluruhan Acuan & Keseluruhan Pengembangan | 30 | .000 | 1.000 |

Table 8. Paired Sample T-Test

| | | Paired Samples Test | | | | | | | |
|--------|--|---------------------|----------------|-----------------|---|--------|---------|----|-----------------|
| | | Paired Differences | | | 95% Confidence Interval of the Difference | | | | |
| | | Mean | Std. Deviation | Std. Error Mean | Lower | Upper | t | df | Sig. (2-tailed) |
| Pair 1 | Warna acuan - Warna Pengembangan | -.733 | .450 | .082 | -.901 | -.565 | -8.930 | 29 | .000 |
| Pair 2 | Aroma acuan - Aroma Pengembangan | -1.600 | .498 | .091 | -1.786 | -1.414 | -17.588 | 29 | .000 |
| Pair 3 | Rasa acuan - Rasa Pengembangan | -1.633 | .964 | .176 | -1.963 | -1.273 | -9.277 | 29 | .000 |
| Pair 4 | Tekstur acuan - Tekstur Pengembangan | -1.333 | .994 | .182 | -1.705 | -.962 | -7.345 | 29 | .000 |
| Pair 5 | Kemasan Acuan - Kemasan Pengembangan | -1.333 | .994 | .182 | -1.705 | -.962 | -7.345 | 29 | .000 |
| Pair 6 | Keseluruhan Acuan - Keseluruhan Pengembangan | -1.100 | .712 | .130 | -1.386 | -.834 | -8.462 | 29 | .000 |

t . tabel 5% = 0,05 (dua sisi) sehingga jika dilihat pada tabel T-test maka menjadi $t(0,025)(29) = 2.045$

Tabel 8. Menunjukkan bahwa t . Hitung pada setiap parameter lebih kecil dari pada t . Tabel

T hitung: $-8.930 = 8.930 > 2.045$ (t .Table)
 $-17.588 = 17.588 > 2.045$ (t .Table)
 $-9.277 = 9.277 > 2.045$ (t .Table)
 $-7.345 = 7.345 > 2.045$ (t .Table)
 $-7.345 = 7.345 > 2.045$ (t .Table)
 $-8.462 = 8.462 > 2.045$ (t .Table)

Dari hasil data Uji-T tersebut untuk kedua sampel memiliki perbedaan yang signifikan antara hasil dari parameter sensoris resep acuan dan resep pengembangan.

Uji kesukaan ini menghasilkan data yang dapat disimpulkan bahwa antara sampel acuan dan pengembangan memiliki tingkat kesukaan yang sangat berbeda, sehingga jika sampel acuan dipasarkan akan mendapatkan perlakuan yang berbeda dengan sampel acuan terpilih.



Gambar 1. Rendang Cruffin with Bechamel Sauce (Produk Pengembangan)

Penetapan Harga Jual dan BEP

| No | Bahan | Jumlah | Harga satuan | Harga Total |
|----|------------------------------|--------|-------------------|-------------|
| 1 | Tepung terigu protein tinggi | 400 gr | Rp. 12.000/ kg | 4.800 |
| 2 | Susu fullcream | 240 gr | Rp. 17.000/liter | 4.200 |
| 3 | Unsalted butter | 250 gr | Rp. 39.000/227 gr | 50.000 |
| 4 | Ragi | 6 gr | Rp. 7.000/pack | 200 |
| 5 | Gula | 50 gr | Rp. 15.000/kg | 500 |
| 6 | Garam | 8 gr | Rp. 7.000/500 gr | 200 |

Bahan Isian

| | | | | |
|------------------|---------------------|--------|-------------------|---------|
| 7 | Daging sapi cincang | 200 gr | Rp. 60.000/500 gr | 24.000 |
| 8 | Santan kental | 20 ml | Rp. 3.600/65 ml | 1.500 |
| 9 | Rempah-rempah bubuk | 50 gr | Rp. 50.000/pack | 3.000 |
| 10 | Bumbu dapur | 80 gr | Rp. 20.000/pack | 3.000 |
| 11 | Gula | 8 gr | Rp 15.00/kg | 200 |
| 12 | Margarin | 140 gr | Rp 10.500/200 gr | 5.000 |
| 13 | Susu fullcream | 200 ml | Rp 17.000/liter | 3.400 |
| 14 | Garam | 8 gr | Rp. 7.000/500 gr | 200 |
| 15 | Tepung terigu | 40 gr | Rp 10.000/kg | 500 |
| Total Bahan Baku | | | | 100.700 |

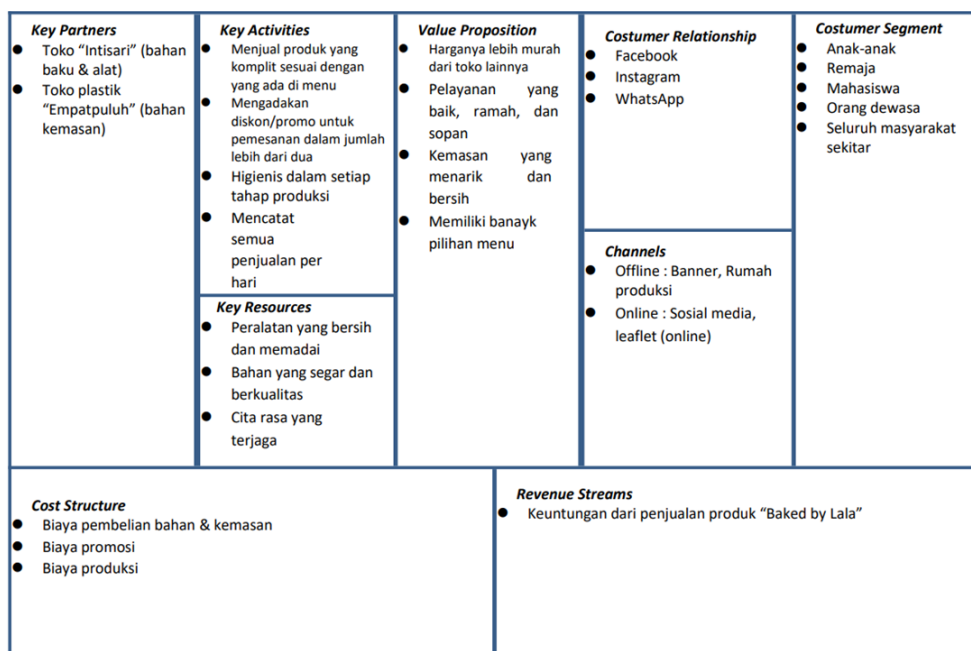
BEP (Break Event Point)

Harga Variabel = 9.230
 Harga Penjualan = 11.000
 Margin produk = 11.000 – 9.230 = 1.770
 BEP Unit = Modal : Margin = Rp. 200.000 : 1.770 = 112 unit
 BEP Rupiah = Modal: (Harga Variabel : margin) = Rp 200.000 : (9.230 : 1.770) = Rp 200.000 : 5,21 = Rp 38.387

Dari perhitungan diatas produk Rendang Cruffin with Bechamel Sauce harus terjual sebanyak 112 unit agar mendapatkan omset sebesar Rp. 38.387. Sehingga dapat mencapai titik kembali modal atau titik impas.

| No | Item | Jumlah |
|---|---------------------------------|--------------------------|
| 1 | Food Cost (12 porsi) | 100.700 |
| 2 | Labor cost 5% dari food cost | 5.035 |
| 3 | Overhead cost 5% dari food cost | 5.035 |
| TOTAL COST | | 110.770 |
| Profit 10% dari total cost | | 11.077 |
| Total harga | | 121.847 |
| Harga/porsi | | 10.153,95 |
| PPN & service 5% | | 507,69 |
| Harga yang harus dibayar perporosi | | 10.661,64 /11.000 |

BMC (Bussines Model Canvas)



Gambar 2. BMC (Bussines Model Canvas)

KESIMPULAN

Dari penelitian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa produk Cruffin yang diinovasikan menjadi Rendang Cruffin with Bechamel Sauce dapat diterima baik oleh para konsumen terutama orang dewasa. Kemudian pada tahap uji kesukaan yang dilakukan kepada 30 orang panelis tidak terlatih menunjukkan hasil yang perbedaan yang signifikan antara produk acuan terpilih dan produk pengembangan terpilih

Pengemasan serta penyajian Rendang Cruffin with Bechamel Sauce juga diterima dengan baik oleh para panelis. Karena dikemas dengan kemasan yang modern dan menarik.

SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang kandungan gizi dari Rendang Cruffin with Bechamel Sauce dan perlu adanya pengujian untuk mengetahui berapa lamakah masa simpan produk ini.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Wewengkang, S., Si, M., & Tangian, D. (n.d.). Metode dan Teknik Pengolahan Makanan. Retrieved from www.polimdo.ac.id

[2] ANALISIS PEMAHAMAN BUSINESS MODEL CANVAS (BMC) PADA MAHASISWA SEMESTER VIII PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS SYARIAH FAI UMSU. (n.d.).

[3] PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG WORTEL (*Daucus carota* L.) SEBAGAI ANTIOKSIDAN TERHADAP KUALITAS SWEET CREAM BUTTER. (n.d.).

[4] Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). COMPARISON OF THE PROTEIN CONTENT OF UHT FULL CREAM LIQUID MILK AT ROOM TEMPERATURE STORAGE AND REFRIGERATOR TEMPERATURE WITH VARIATIONS IN STORAGE TIME BY THE KJELDHAL METHOD

PERBANDINGAN KADAR PROTEIN SUSU CAIR UHT FULL CREAM PADA PENYIMPANAN SUHU KAMAR DAN SUHU LEMARI PENDINGIN DENGAN VARIASI LAMA PENYIMPANAN DENGAN METODE KJELDHAL. JURNAL ANALIS FARMASI (Vol. 4).

[5] Zainal, D., Wisnu, A., Adinda, C., & Firdhausa, S. (2018). KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU (*Triticum aestivum*) DENGAN TEPUNG JEWAWUT (*Setaria italica*) TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS. Pasundan Food Technology Journal (Vol. 5).

[6] Chandra, R., Herawati, N., Yelmira Zalfiatri, dan, Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2017). PEMANFAATAN SUSU FULL CREAM DAN MINYAK SAWIT MERAH DALAM PEMBUATAN ES KRIM UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.) UTILIZATION OF FULL CREAM MILK AND RED PALM OIL IN THE MAKING OF PURPLE SWEET POTATO ICE CREAM (Vol. 4).

[7] Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (n.d.). Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan, Meningkatkan Nilai Manfaat, dan Nilai Ekonomi Training on Various Methods of Processing Cow's Milk to Preserve, Increase Benefit Value and Economic Value. Februari (Vol. 2021). Retrieved from <http://jurnal.unpad.ac.id/mktt/index>

[8] Resnawati Balai, H., & Ternak, P. (n.d.). Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas-2020.

[9] Arlinda, Y. A., Devi, M., & Hidayati, L. (n.d.). ANALISIS PERBEDAAN HIDANGAN RENDANG KHAS NASI PADANG DAN RENDANG KHAS NASI KANDAR TERHADAP KADAR PROKSIMAT.

[10] Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar. BIODIK, 6(3), 225–232. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i3.9861>

[11] Pengemasan, K., Aman, Y., & Efisien, D. (n.d.). PENGEMASAN PANGAN.

- [12] Prasetyo, I. (n.d.). TEKNIK ANALISIS DATA DALAM RESEARCH AND DEVELOPMENT.
- [13] Meningkatkan, D., Di, P., Hotel, R. I., Yulianto, Y., Novitasari, P., Pariwisata, A., & Yogyakarta, B. (2016). Peranan Pastry Section. *Jurnal Khasanah Ilmu* (Vol. 7).
- [14] Rizal Syarief, I. (n.d.). Pengemasan dan Perlindungan Mutu Bahan Pangan.
- [15] Chairunnisa, T., Irbah, N., Zanjabila Irsan, A., Indah Tri Dewi, S., Nahdly Purba, P., Octavia Sitinjak, L., ... Rahayu, A. (2021). Klaim Gizi Rendah Lemak pada Berbagai Jenis Keju: Literature Review Nutrition Claim of Low Fat in Different Types of Cheese: Literature Review, 1(1), 1–12.
- [16] TEORI Deskripsi Teori, L. A., & Jual Pengertian Harga Jual, H. (n.d.). BAB II.
- [17] Ana Estikomah, S. (n.d.). Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizophus oryzae*).
- [18] Suci, A., Indra, N., Rukmayadi, D., Sains, F., Al-Kamal, T., Kedoya, J., ... Barat, J. (2019). Analisa Atribut dan Pengembangan Produk Croissant Pada PT.XYZ dengan Metode Kano dan Quality Function Deployment (Vol. 16).
- [19] Maligan, J. M., Pamelasari, Y., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., ... Korespondensi, P. (2018). STUDI PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PRODUK CROISSANT DI KOTA MALANG Study of Consumer Preference of Organoleptic Properties of Croissant Products in Malang City (Vol. 6).
- [20] Gunawan, L. (n.d.). ANALISA PERBANDINGAN KUALITAS FISIK DAGING SAPI IMPOR DAN DAGING SAPI LOKAL.
- [21] Rahayu, S., & Sarjito, dan. (2009). SIFAT FISIK DAGING SAPI, KERBAU DAN DOMBA PADA LAMA POSTMORTEM YANG BERBEDA PHYSICAL CHARACTERISTICS OF BEEF, BUFFALO AND LAMB MEAT ON DIFFERENT POSTMORTEM PERIODS, 33(3), 183–189.
- [22] TEKNIK-TEKNIK DASAR MEMASAK FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA 2007. (n.d.).
- [23] Studi Pendidikan, P., Keluarga, K., Ilmu, J., Pariwisata, F., & Perhotelan, D. (n.d.). PERBEDAAN KUALITAS CROISSANT DENGAN PENGGUNAAN METODA MELIPAT ADONAN YANG BERBEDA EDO SAHPUTRA.
- [24] Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan Umur Simpan Produk Pastry dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 72–78. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.72>
- [25] BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1 Landasan Teori 2.1.1 Konsep Biaya. (n.d.).
- [26] Wewengkang, S., Si, M., & Tangian, D. (n.d.). Metode dan Teknik Pengolahan Makanan. Retrieved from www.polimdo.ac.id
- [27] ANALISIS PEMAHAMAN BUSINESS MODEL CANVAS (BMC) PADA MAHASISWA SEMESTER VIII PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS SYARIAH FAI UMSU. (n.d.).
- [28] PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG WORTEL (*Daucus carota L.*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN TERHADAP KUALITAS SWEET CREAM BUTTER. (n.d.).
- [29] Studi Pendidikan, P., Keluarga, K., Ilmu, J., Pariwisata, F., & Perhotelan, D. (n.d.). PERBEDAAN KUALITAS CROISSANT DENGAN PENGGUNAAN METODA MELIPAT ADONAN YANG BERBEDA EDO SAHPUTRA.
- [30] Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). COMPARISON OF THE PROTEIN CONTENT OF UHT FULL CREAM LIQUID MILK AT ROOM TEMPERATURE STORAGE AND REFRIGERATOR TEMPERATURE WITH VARIATIONS IN STORAGE TIME BY THE KJELDHAL METHOD PERBANDINGAN KADAR PROTEIN SUSU CAIR UHT FULL CREAM PADA PENYIMPANAN SUHU KAMAR DAN SUHU LEMARI PENDINGIN DENGAN VARIASI LAMA PENYIMPANAN DENGAN METODE KJELDHAL. *JURNAL ANALIS FARMASI* (Vol. 4).
- [31] Zainal, D., Wisnu, A., Adinda, C., & Firdhaua, S. (2018). KAJIAN

- PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU (*Triticum aestivum*) DENGAN TEPUNG JEWAWUT (*Setaria italica*) TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS. *Pasundan Food Technology Journal* (Vol. 5).
- [32] Chandra, R., Herawati, N., Yelmira Zalfiatri, dan, Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2017). PEMANFAATAN SUSU FULL CREAM DAN MINYAK SAWIT MERAH DALAM PEMBUATAN ES KRIM UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.) UTILIZATION OF FULL CREAM MILK AND RED PALM OIL IN THE MAKING OF PURPLE SWEET POTATO ICE CREAM (Vol. 4).
- [33] Susilawati, I., Putranto, W. S., & Khairani, L. (n.d.). Pelatihan Berbagai Metode Pengolahan Susu Sapi sebagai Upaya Mengawetkan, Meningkatkan Nilai Manfaat, dan Nilai Ekonomi Training on Various Methods of Processing Cow's Milk to Preserve, Increase Benefit Value and Economic Value. Februari (Vol. 2021). Retrieved from <http://jurnal.unpad.ac.id/mktt/index>
- [34] Resnawati Balai, H., & Ternak, P. (n.d.). Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas-2020.
- [35] Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *BIODIK*, 6(3), 225–232. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i3.9861>
- [36] Arlinda, Y. A., Devi, M., & Hidayati, L. (n.d.). ANALISIS PERBEDAAN HIDANGAN RENDANG KHAS NASI PADANG DAN RENDANG KHAS NASI KANDAR TERHADAP KADAR PROKSIMAT.
- [37] Prasetyo, I. (n.d.). TEKNIK ANALISIS DATA DALAM RESEARCH AND DEVELOPMENT.
- [38] Meningkatkan, D., Di, P., Hotel, R. I., Yulianto, Y., Novitasari, P., Pariwisata, A., & Yogyakarta, B. (2016). Peranan Pastry Section. *Jurnal Khasanah Ilmu* (Vol. 7).
- [39] Pengemasan, K., Aman, Y., & Efisien, D. (n.d.). PENGEMASAN PANGAN.
- [40] Rizal Syarief, I. (n.d.). Pengemasan dan Perlindungan Mutu Bahan Pangan.
- [41] Chairunnisa, T., Irbah, N., Zanjabila Irsan, A., Indah Tri Dewi, S., Nahdly Purba, P., Octavia Sitinjak, L., ... Rahayu, A. (2021). Klaim Gizi Rendah Lemak pada Berbagai Jenis Keju : Literature Review Nutrition Claim of Low Fat in Different Types of Cheese: Literature Review, 1(1), 1–12.
- [42] Perpustakaan. (n.d.). Pembuatan Keju.
- [43] Ana Estikomah, S. (n.d.). Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (*Streptococcus lactis*, *Rhizophus oryzae*).
- [44] TEORI Deskripsi Teori, L. A., & Jual Pengertian Harga Jual, H. (n.d.). BAB II.
- [45] Gunawan, L. (n.d.). ANALISA PERBANDINGAN KUALITAS FISIK DAGING SAPI IMPOR DAN DAGING SAPI LOKAL.
- [46] Maligan, J. M., Pamelasari, Y., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., ... Korespondensi, P. (2018). STUDI PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PRODUK CROISSANT DI KOTA MALANG Study of Consumer Preference of Organoleptic Properties of Croissant Products in Malang City (Vol. 6).
- [47] Rahayu, S., & Sarjito, dan. (2009). SIFAT FISIK DAGING SAPI, KERBAU DAN DOMBA PADA LAMA POSTMORTEM YANG BERBEDA PHYSICAL CHARACTERISTICS OF BEEF, BUFFALO AND LAMB MEAT ON DIFFERENT POSTMORTEM PERIODS, 33(3), 183–189.
- [48] Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan Umur Simpan Produk Pastry dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 72–78. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.72>
- [49] Suci, A., Indra, N., Rukmayadi, D., Sains, F., Al-Kamal, T., Kedoya, J., ... Barat, J. (2019). Analisa Atribut dan Pengembangan Produk Croissant Pada PT.XYZ dengan Metode Kano dan Quality Function Deployment (Vol. 16).
- [50] TEKNIK-TEKNIK DASAR MEMASAK FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS
YOGYAKARTA 2007. (n.d.).

NEGERI

[51] BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1
Landasan Teori 2.1.1 Konsep Biaya. (n.d.).