

THE POROSOT (PICNIC ROLL SOYA): HAMPERS SEHAT KEKINIAN PICNIC ROLL SUBSTITUSI TEMPE KEDELAI UNTUK GENERASI Z

Adelia Kusumawardhani¹, Badraningsih Lastariwati²

^{1,2} Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : adeliakusumawardhani@student.uny.ac.id

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel

Diterima:

02 September 2024;

Diperbaiki:

10 November 2024;

Diterima:

01 Desember 2024;

Tersedia daring:

02 Desember 2024.

Kata kunci

Picnic Roll, Ayam,
Substitusi Tempe
Kedelai, Snack Sehat,
Generasi Z

ABSTRAK

Puff pastry merupakan jenis pastry dengan lapisan-lapisan tipis yang renyah dan empuk. Picnic Roll Pastry sebuah produk alternatif snack bercita rasa gurih dan bergizi yang sehat menggunakan substitusi tempe kedelai. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) menemukan resep produk Picnic Roll, 2) menentukan kemasan produk Picnic Roll, 3) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk Picnic Roll., 4) menentukan harga jual dan BEP produk Picnic Roll. Metode penelitian yang digunakan dalam produk ini adalah Research and Development (R&D) dengan menggunakan model 4D terdiri dari 4 tahap yaitu Define, Design, Develop, dan Disseminate. Pembuatan Picnic Roll dengan melalui tahapan ujicoba resep produk acuan, uji coba resep produk pengembangan, uji validasi produk oleh expert, uji tingkat kesukaan produk dengan panelis skala terbatas, serta didiseminasikan melalui pameran. Analisis data diperoleh dari uji sensoris dengan 50 orang panelis lalu diuji menggunakan uji paired t-test untuk mengetahui adanya tingkat perbedaan daya terima antara produk acuan dan produk pengembangan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: 1) resep produk Picnic Roll yang tepat dengan substitusi tempe kedelai 40%, 2) kemasan produk menggunakan mika mooncake dengan ukuran 6x6x4 cm, 3) daya terima masyarakat terhadap Picnic Roll ditunjukkan dengan penilaian uji sensoris dan hasil analisis uji paired t-test. Nilai p-value dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,018; 0,026; 0,027; 0,086; dan 0,050; dimana seluruhnya bernilai $> \alpha = 0,05$ terdapat tidak ada perbedaan signifikan sehingga penerimaan masyarakat terhadap picnic Roll tidak adanya bedanya dengan Picnic Roll dengan substitusi tempe kedelai, dan 4) harga jual Picnic Roll Rp.6.000;00/unit dengan BEP unit sebanyak 41 unit,

PENDAHULUAN

Indonesia, yang dikenal dengan kekayaan budaya dan sumber daya alamnya, memiliki potensi besar untuk mengembangkan inovasi dalam bidang pangan berbasis tempe. Tempe, sebuah makanan khas yang telah menjadi lambang Indonesia di berbagai negara, telah mengalami berbagai perkembangan dan variasi yang menarik minat masyarakat internasional. Dalam konteks ini, kemajuan inovasi dalam pengolahan tempe dapat memainkan peran strategis dalam mempercepat perkembangan masa depan bangsa.

Generasi Z lahir antara pertengahan 1990-an hingga awal 2010-an, tumbuh dalam era digital dengan internet dan media sosial sebagai bagian penting dari kehidupan sehari-hari. Mereka mahir dalam teknologi, memiliki pandangan progresif terhadap isu-isu sosial dan lingkungan, serta menerima keragaman budaya. Gen Z juga dikenal karena multitasking dalam penggunaan perangkat digital dan kemampuan berekspresi kreatif baik di dunia maya maupun dunia nyata. Namun, mereka juga

menghadapi tantangan seperti FOMO dan ketergantungan pada teknologi, yang memengaruhi interaksi sosial dan kesehatan mental mereka.

Melalui penelitian ini, tujuannya adalah untuk menghadirkan solusi inovatif dalam mengatasi tantangan dalam penyediaan hampers sehat yang kaya protein untuk generasi Z. Fokus utama adalah pengembangan produk Picnic Roll dengan Tempe Kedelai sebagai pengganti isi tradisionalinya. Secara spesifik, penelitian ini ingin mencapai beberapa tujuan: pertama, menemukan resep Picnic Roll yang optimal; kedua, menentukan cara penyajian produk yang menarik; ketiga, mengukur tingkat penerimaan produk di kalangan masyarakat; dan terakhir, menetapkan harga jual yang sesuai. Diharapkan bahwa Picnic Roll dengan Tempe Kedelai ini tidak hanya menjadi alternatif hampers yang sehat dan lezat, tetapi juga mampu meningkatkan konsumsi makanan tinggi protein di kalangan generasi Z.

METODE

A. Bahan

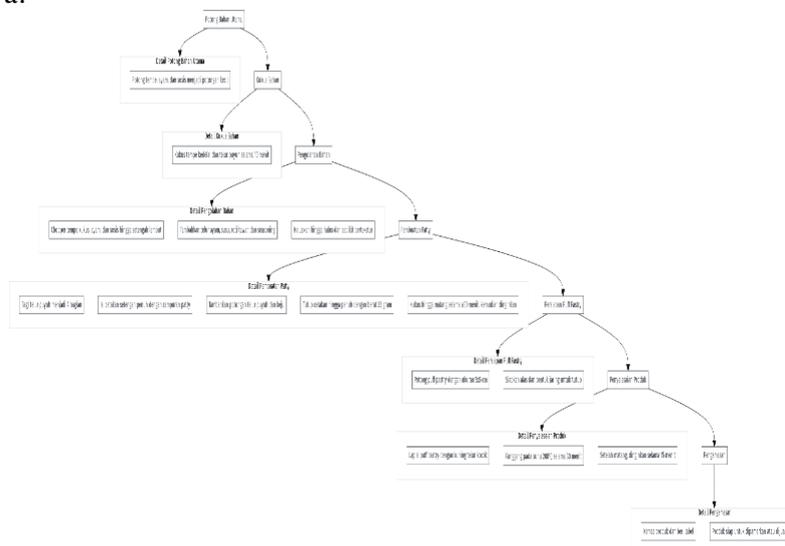
Penelitian ini menggunakan ayam dan tempe kedelai sebagai bahan utama dalam pembuatan produk. Telur puyuh dan keju digunakan sebagai bahan isian. Susu, telur ayam, dan roti tawar ditambahkan untuk memberikan kelembutan dan meningkatkan tekstur produk. Selain itu, bahan pelengkap seperti pala bubuk, garam, gula, dan penyedap rasa digunakan untuk memperkaya rasa produk.

B. Alat

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu oven listrik, chopper atau penghalus bahan, kukusan, kompor, pisau, talenan, timbangan dan sedok garpu.

C. Proses pengolahan

Proses pembuatan The Pirosoy (Picnic Roll Soya) dengan substitusi tempe 40%, berikut gambar diagram alirnya:



Gambar 1. Proses pembuatan The Pirosoy

D. Metode penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan Research and Development (R&D) dengan menggunakan model 4D terdiri dari 4 tahap yaitu Define (Pendefinisian), Design (Perancangan), Develop

(Pengembangan) dan Disseminate (Penyebaran) (Mulyatiningsih, 2014). Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menghasilkan produk penelitian yang valid melalui proses atau langkah yang bersifat siklik dan berulang-ulang seperti pengujian di lapangan, revisi produk hingga akhirnya menghasilkan produk yang sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.

Pembuatan The Pirosoy (Picnic Roll Soya) dengan melalui tahapan uji coba resep produk acuan, uji coba resep produk pengembangan, uji validasi produk oleh expert, uji tingkat kesukaan produk dengan panelis skala terbatas, serta didiseminasikan melalui pameran dan artikel ilmiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Define

Tabel 1. Resep Tahap Define

Bahan	R1	R2	R3
Daging Ayam (gr)	1 kg	500 gr	
Sosis Ayam (gr)		500 gr	1 kg
Roti Tawar (lbr)	300 gr	300 gr	300 gr
Telur Ayam (btr)	1	1	1
Telur Puyuh (btr)	3	3	3
Keju (gr)	1	1	1
Susu Cair (ml)	200	200	200

Ketiga resep acuan di atas sudah diuji coba oleh dosen pembimbing. Adapun hasil uji sensoris ketiga resep disajikan pada tabel berikut:

Tabel 2. Uji Sensoris Tahap Define

Sifat sensoris	Nilai rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	3,4	3,4	3,4
Ukuran	3,2	3	3
Warna	3,4	4	3,8
Aroma	3,6	3,6	2,8
Rasa	4	3,4	3,4
Tekstur	4	3	3,4
Keseluruhan	3,6	3	3,2

R1 = Daging Ayam, R2 = Daging Ayam dan Sapi, R3 = Daging Sapi.

Berdasarkan penilaian sensoris dari tiga responden (R1, R2, R3), terlihat variasi dalam evaluasi berbagai sifat produk. Sifat bentuk dinilai konsisten oleh semua responden (3,4). Namun, ukuran bervariasi dengan R1 memberikan 3,2, sedangkan R2 dan R3 memberikan 3,0. Warna dinilai tertinggi oleh R2 (4,0), sementara R1 memberikan 3,4 dan R3 memberikan 3,8. Aroma dinilai sama oleh R1 dan R2 (3,6) tetapi lebih rendah oleh R3 (2,8). Rasa mendapat nilai tertinggi dari R1 (4,0) dan 3,4 dari R2 dan R3. Tekstur bervariasi dengan nilai tertinggi dari R1 (4,0), sementara R2 memberikan 3,0 dan R3 3,4. Secara keseluruhan, R1 menilai produk tertinggi (3,6), diikuti oleh R3 (3,2) dan R2 (3,0). Hal ini menunjukkan adanya perbedaan persepsi di antara responden terhadap berbagai sifat produk. Maka dari itu produk terpilih sebagai acuan adalah R1 yang memiliki nilai tertinggi.

Tabel 3. Nilai Rerata Uji Sensoris

Sifat sensoris	Resep acuan terpilih (R1)	Nilai Rerata		
		F1 (30%)	F2 (40%)	F3 (50%)

Bentuk	4,2	4,2	4,4	4,2
Ukuran	4,4	4,4	4,4	4,2
Warna	4,4	4,2	4,6	4
Aroma	4,8	3,8	4,8	3,6
Rasa	4,8	3	5	3,6
Tekstur	4,4	3,6	4,2	3,4
Keseluruhan	4,2	4,2	4,6	3,8

B. Design

Berdasarkan hasil uji coba pada substitusi tepung ikan nila 30% (F1), 40% (F2), dan 50% (F3), didapatkan hasil yang disajikan dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 4. Resep Tahap Design

Bahan	Acuan	30%	40%	50%
Daging Ayam (gr)	1000	700	600	500
Sosis Ayam (gr)	300	210	180	150
Roti Tawar (lbr)	1	1	1	1
Telur Ayam (btr)	3	3	2	2
Telur Puyuh (btr)	1	1	1	1
Keju (gr)	1	1	1	1
Susu Cair (ml)	200	200	200	200

Berdasarkan analisis data sensoris untuk resep acuan terpilih (R1) dan formula eksperimen (F1, F2, F3), dapat disimpulkan bahwa variasi formula berpengaruh signifikan terhadap sifat sensoris produk. F2 (40%) menonjol sebagai formula terbaik dengan penilaian tertinggi pada aspek warna, rasa, dan keseluruhan produk. Meskipun R1 dan F1 (30%) memiliki kemiripan pada beberapa atribut seperti bentuk dan ukuran, R1 secara konsisten unggul dalam aroma, rasa, dan tekstur dibandingkan dengan F1. Di sisi lain, F3 (50%) menunjukkan nilai yang lebih rendah secara konsisten, terutama dalam aroma, rasa, dan tekstur produk. Dengan demikian, F2 tidak hanya mendekati, tetapi bahkan mengungguli performa resep acuan terpilih (R1), sementara F3 menunjukkan performa paling rendah di antara semua formula yang dievaluasi.

C. Develop

Uji sensoris tahap develop dilakukan kepada 2 dosen pembimbing. Hasil uji sensoris disajikan pada tabel berikut:

Tabel 5. Nilai Rerata Uji Sensoris

Sifat sensoris	Nilai Rerata	
	Resep acuan terpilih (R1)	F1 (30%)
Bentuk	4,2	4,2
Ukuran	4,4	4,4
Warna	4,4	4,2
Aroma	4,8	3,8
Rasa	4,8	3
Tekstur	4,4	3,6
Keseluruhan	4,2	4,2

Dari analisis penilaian sensoris, ditemukan bahwa resep acuan dan resep pengembangan hampir identik dalam beberapa aspek. Keduanya memperoleh nilai yang sama yaitu 4,5 untuk bentuk, ukuran, warna, dan aroma, yang menunjukkan kualitas setara dalam aspek tersebut. Namun, resep pengembangan menunjukkan sedikit penurunan dalam rasa, tekstur, dan keseluruhan, dengan nilai 4,0 dibandingkan nilai 4,5 pada resep acuan. Ini menunjukkan bahwa walaupun resep

pengembangan hampir menyamai kualitas resep acuan, masih diperlukan perbaikan kecil pada rasa, tekstur, dan penilaian keseluruhan agar dapat mencapai atau melampaui kualitas resep acuan.

D. Disseminate

Berdasarkan hasil interpretasi data sensoris, tidak ditemukan perbedaan signifikan antara produk acuan dan produk pengembangan dalam berbagai aspek. Untuk warna, produk acuan memiliki nilai $3,94 \pm 0,68$ dan produk pengembangan $4,06 \pm 0,65$, dengan P-Value 0,18, menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan. Aroma kedua produk juga serupa, dengan produk acuan memiliki nilai $3,94 \pm 0,65$ dan produk pengembangan $4,06 \pm 0,70$, serta P-Value 0,26. Dalam hal rasa, produk acuan memiliki nilai $4,14 \pm 0,75$ dan produk pengembangan $4,00 \pm 0,72$, dengan P-Value 0,27. Tekstur kedua produk juga hampir sama, dengan produk acuan mendapatkan nilai $3,96 \pm 0,80$ dan produk pengembangan $3,98 \pm 0,73$, serta P-Value 0,86. Penilaian keseluruhan menunjukkan produk acuan dengan nilai $4,00 \pm 0,63$ dan produk pengembangan dengan nilai $4,06 \pm 0,58$, serta P-Value 0,50. Dari keseluruhan hasil ini, dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan signifikan dalam semua aspek yang dinilai antara produk acuan dan produk pengembangan.

Berdasarkan data sensoris, tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara produk acuan dan produk pengembangan dalam hal warna, aroma, rasa, tekstur, dan penilaian keseluruhan. P-Value untuk semua sifat sensoris lebih besar dari 0,05, yang menunjukkan bahwa variasi yang ada tidak cukup signifikan untuk menunjukkan perbedaan yang nyata antara kedua produk. Produk pengembangan memiliki performa yang sangat mirip dengan produk acuan dalam semua aspek yang dinilai.

BEP (Harga Jual)

Penetapan harga jual konsumen, yaitu kalangan generasi Z yang mana lebih sering merupakan strategi, bukan pelengkap saat produksi. Terdapat tiga kebijakan dalam penetapan harga, yaitu penetapan harga di atas harga pesaing, penetapan di bawah harga pesaing, dan mengikuti harga pesaing. Harga merupakan bagian pembaruan pemasaran yang menghasilkan laba, sedangkan pembaruan pemasaran yang lain membutuhkan biaya (Nugraheni, 2020). Perhitungan harga jual produk Tihe Pirosoy (Picnic Roll Soya), menggunakan metode Mark up dengan harga per kemasan sebesar Rp.6.000 berisi 1 buah Tihe Pirosoy (Picnic Roll Soya),, untuk mendapat keuntungan diketahui dengan jumlah BEP unit sebanyak 41 unit dan BEP rupiah sebesar Rp. 246.000. Harga produk dibandingkan olahan puff pastry dengan harga rata-rata Rp.10.000 per buah, produk Tihe Pirosoy (Picnic Roll Soya) mampu bersaing untuk masuk pasar. Pemasaran juga dapat dilakukan dengan promosi secara perorangan melalui media sosial. Cara ini diharapkan promosi dan pemasaran produk Tihe Pirosoy (Picnic Roll Soya) dapat langsung tersampaikan kepada target menggunakan sosial media untuk kegiatan sehari-hari.

KESIMPULAN

Dalam penelitian ini, fokus utama adalah pengembangan Picnic Roll Pastry sebagai opsi snack yang sehat dan bergizi dengan menggunakan tempe kedelai sebagai bahan pengganti. Metode Research and Development (R&D) dengan pendekatan 4D digunakan untuk mencapai tujuan penelitian. Langkah-langkah mencakup penemuan resep yang optimal, pemilihan kemasan yang sesuai, evaluasi daya terima produk oleh masyarakat, serta penetapan harga jual dan titik impas (BEP). Melalui uji sensoris yang melibatkan 50 panelis dan analisis statistik menggunakan uji paired t-test, hasil

menunjukkan bahwa Picnic Roll dengan substitusi tempe kedelai 40% mampu diterima oleh masyarakat dengan baik, tanpa adanya perbedaan signifikan dalam aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan keseluruhan dibandingkan dengan produk acuan. Harga jual yang ditetapkan adalah Rp. 6.000 per unit, dengan BEP sebanyak 41 unit, memberikan fondasi yang kokoh untuk memasarkan Picnic Roll sebagai pilihan snack yang menggiurkan dan sehat bagi konsumen.

PENGAKUAN

Penulis mengucapkan terima kasih kepada ibu Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes. selaku dosen program studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) atas bimbingannya selama ini sehingga proses penelitian ini berjalan dengan baik dan lancar, para panelis yang telah membantu dalam proses pengambilan data, serta seluruh pihak yang telah membantu sehingga artikel dapat disusun dengan baik.

REFERENSI

- [1] Aileena. (2020). Kemasan Jajanan Tradisional Produk UKM Kampung Kue (Studi Kasus UD. Dieve Cake). Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Arsitektur Dan Desain, UPNV Jawa Timur, 2(1), 1– 12.
- [2] Lastariwati, B. (2024). Pengembangan Produk Pangan Berbasis Tempe dalam Meningkatkan Konsumsi Protein pada Generasi Z. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- [3] Lestari, S., & Pratiwi, R. (2019). Pengaruh Substitusi Bahan Pangan Lokal terhadap Karakteristik Sensoris Produk Olahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 45-56.
- [4] Mulyatiningsih, E. (2014). Metode Penelitian Kualitatif dalam Bidang Pendidikan dan Pengembangan Kurikulum. Bandung: Alfabeta.
- [5] Nugraheni, R. (2020). Strategi Penetapan Harga dalam Pemasaran Produk. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.