

BAKPAO BAYAM MERAH ISI PASTA KACANG HIJAU SEBAGAI CAMILAN SEHAT UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI SAYURAN PADA REMAJA

Bernadeta Galuh Sitasari¹, Mutiara Nugraheni²

^{1,2} Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E- mail : bernadetagaluh.2023@student.uny.ac.id

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel

Diterima:

20 Agustus 2026

Diperbaiki:

16 September 2026

Diterima:

30 September 2026

Tersedia daring:

30 Oktober 2026

Kata kunci

Bakpao, Bayam Merah,

Kacang Hijau, Camilan

Sehat

ABSTRAK

Rendahnya konsumsi sayuran pada remaja mendorong perlunya pengembangan produk pangan inovatif yang dapat meningkatkan minat konsumsi sayuran melalui bentuk yang lebih menarik dan mudah diterima. Penelitian ini bertujuan mengembangkan Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau sebagai camilan sehat yang memiliki karakteristik sensoris baik, nilai gizi lebih tinggi, serta berpotensi meningkatkan konsumsi sayuran. Penelitian menggunakan metode penelitian dan pengembangan dengan model Four-D yang meliputi tahap pendefinisian, perancangan, pengembangan, dan penyebaran. Sampel penelitian terdiri atas panelis terlatih yang melibatkan dosen dan praktisi industri serta 80 panelis tidak terlatih dari masyarakat umum. Instrumen penelitian berupa lembar penilaian uji sensoris dan uji kesukaan menggunakan skala hedonik lima tingkat. Data dikumpulkan melalui pengamatan karakteristik produk dan penilaian tingkat kesukaan panelis, kemudian dianalisis secara deskriptif dan menggunakan uji paired t-test. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi dengan substitusi sari bayam merah sebesar 60% menghasilkan produk terbaik dengan karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur yang disukai panelis. Produk pengembangan memperoleh nilai penerimaan yang lebih tinggi dibandingkan produk acuan, dengan perbedaan signifikan pada aspek warna, rasa, dan tekstur. Produk juga memiliki prospek usaha yang baik karena dapat mencapai titik impas pada penjualan yang relatif rendah. Disimpulkan bahwa Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau layak dikembangkan sebagai camilan sehat berbasis sayuran yang bernilai gizi dan ekonomis. Penelitian selanjutnya direkomendasikan untuk menganalisis kandungan gizi secara laboratorium dan menguji daya simpan produk untuk mendukung pengembangan skala komersial.

Kutipan (Gaya IEEE): [103] B. G. Sitasari, M. Nugraheni. (2026) Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau Sebagai Camilan Sehat Untuk Meningkatkan Konsumsi Sayuran Pada Remaja. Prosiding Semnas PTBB, 21 (1), 1317-1327.

PENDAHULUAN

Pola konsumsi masyarakat modern menunjukkan kecenderungan meningkatnya konsumsi makanan praktis dan siap saji dibandingkan makanan yang kaya serat dan zat gizi. Kondisi tersebut menyebabkan konsumsi sayuran, khususnya pada kelompok remaja, masih tergolong rendah. Padahal sayuran merupakan sumber vitamin, mineral, antioksidan, dan serat yang berperan penting dalam menjaga kesehatan tubuh serta mencegah berbagai penyakit degeneratif. Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk pangan yang mampu meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsi sayuran dengan cara yang lebih menarik dan mudah diterima.

Salah satu sayuran yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan inovatif adalah bayam merah. Bayam merah mengandung berbagai zat gizi penting seperti vitamin A, vitamin C, zat besi, serat pangan, dan senyawa antioksidan berupa antosianin yang memberikan warna merah alami. Kandungan gizi tersebut menjadikan

bayam merah berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam produk pangan untuk meningkatkan nilai fungsional sekaligus memberikan warna alami yang menarik. Namun demikian, pemanfaatan bayam merah dalam produk bakery masih relatif terbatas. Bakpao merupakan salah satu produk bakery yang populer dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Teksturnya yang lembut, rasa yang beragam, serta proses pengolahannya yang relatif sederhana menjadikan bakpao sebagai produk yang potensial untuk dikembangkan. Penelitian [1] menunjukkan bahwa penggunaan variasi bahan isian pada bakpao tetap dapat diterima oleh konsumen berdasarkan hasil uji organoleptik. Selain itu, [2] menjelaskan bahwa teknik autolisis dapat meningkatkan pembentukan gluten sehingga menghasilkan tekstur bakpao yang lebih lembut dan elastis. Temuan tersebut menunjukkan bahwa bakpao memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan inovatif berbasis bahan pangan lokal.

Selain penggunaan bayam merah sebagai bahan utama inovasi, pasta kacang hijau dipilih sebagai isian karena memiliki kandungan protein nabati, serat, dan karbohidrat yang baik bagi tubuh. Kacang hijau juga memiliki rasa yang disukai masyarakat sehingga dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk. Kombinasi bayam merah dan pasta kacang hijau diharapkan mampu menghasilkan produk yang tidak hanya menarik secara visual tetapi juga memiliki nilai gizi yang lebih baik dibandingkan bakpao konvensional.

Berdasarkan penelitian [3], sebagian besar masyarakat masih memiliki tingkat konsumsi sayur dan buah yang rendah. Di sisi lain, produk bakery sehat berbasis sayuran masih belum banyak ditemukan di pasaran. Oleh karena itu, diperlukan pengembangan produk yang mampu menggabungkan unsur kesehatan, cita rasa, dan daya tarik visual dalam satu produk pangan. Kebaruan penelitian ini terletak pada penggunaan sari bayam merah sebagai pewarna alami sekaligus sumber gizi pada bakpao dengan kombinasi isian pasta kacang hijau.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau, menentukan karakteristik produk yang dihasilkan, mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk, serta mengevaluasi potensi produk sebagai camilan sehat yang layak dipasarkan. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan alternatif produk pangan inovatif yang mendukung peningkatan konsumsi sayuran pada remaja dan masyarakat secara umum.

METODE

a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau meliputi sari bayam merah, tepung terigu protein sedang, ragi instan, gula pasir, emulsifier, shortening, kacang hijau kupas, santan, gula pasir, dan daun pandan. Bayam merah digunakan sebagai sumber pewarna alami sekaligus penambah nilai gizi pada kulit bakpao, sedangkan pasta kacang hijau digunakan sebagai bahan isian.

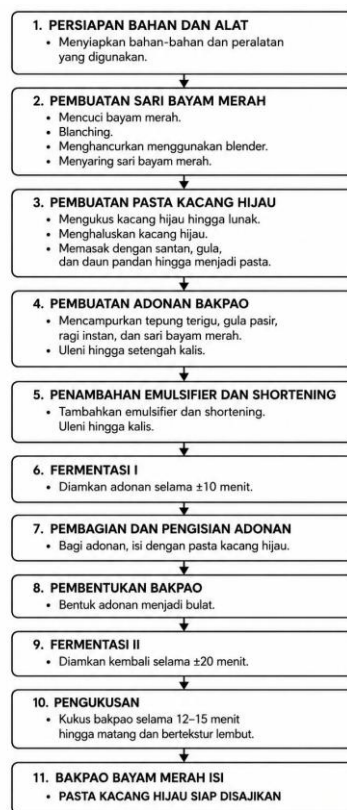
b. Alat

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi timbangan digital, baskom, sendok, gelas ukur, saringan, blender, kompor, panci kukus, mixer, spatula, rolling pin, talenan, pisau, loyang, dan kemasan produk.

c. Proses pembuatan

Pembuatan Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau diawali dengan pembuatan sari bayam merah melalui proses pencucian, blanching, penghancuran menggunakan blender, dan penyaringan. Pasta kacang hijau dibuat dengan mengukus kacang hijau hingga lunak, menghaluskannya, kemudian memasaknya bersama santan, gula, dan daun pandan hingga menjadi pasta.

Adonan bakpao dibuat dengan mencampurkan tepung terigu, gula pasir, ragi instan, dan sari bayam merah, kemudian diuleni hingga setengah kalis dan ditambahkan emulsifier dan shortening lalu difermentasi selama ± 10 menit. Setelah itu, adonan dibagi, diisi pasta kacang hijau, dibentuk bulat, dan difermentasi kembali selama ± 20 menit. Tahap akhir dilakukan dengan mengukus bakpao selama 12–15 menit hingga matang dan bertekstur lembut. Berikut gambar diagram alirnya :



Gambar 1. Proses Pembuatan Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau

d. Metode Penelitian

- a) Tahap *define* dilakukan dengan mengidentifikasi permasalahan rendahnya konsumsi sayuran pada remaja serta menentukan produk yang akan dikembangkan. Selain itu dilakukan kajian literatur terkait bayam merah, bakpao, dan pasta kacang hijau sebagai dasar pengembangan produk.
- b) Tahap *design* dilakukan dengan menyusun formulasi produk, menentukan komposisi bahan, teknik pengolahan, ukuran produk, serta desain kemasan yang sesuai dengan karakteristik target konsumen.

- c) Tahap *develop* dilakukan melalui pembuatan produk, validasi oleh dosen pembimbing, serta revisi produk berdasarkan masukan yang diperoleh hingga menghasilkan produk akhir yang memenuhi kriteria kualitas.
- d) Tahap *disseminate* dilakukan dengan memperkenalkan produk kepada masyarakat melalui uji kesukaan dan penyebaran informasi produk. Pada tahap ini dilakukan pengujian tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang telah dikembangkan.

e. Analisis Data

Analisis data dilakukan menggunakan uji sensoris dengan metode uji kesukaan (hedonik). Penilaian dilakukan oleh 90 panelis tidak terlatih yang terdiri dari mahasiswa dan masyarakat umum. Parameter yang dinilai meliputi penampilan, warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan (overall).

Setiap parameter dinilai menggunakan skala hedonik 1–5, yaitu 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka, 4 = suka, dan 5 = sangat suka. Data hasil uji kesukaan dianalisis secara deskriptif menggunakan nilai rata-rata untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap *Define*

Tahap *define* merupakan tahap awal yang dilakukan pada penelitian ini. Pada tahap *define* peneliti melakukan literasi untuk memperoleh 3 (tiga) resep acuan. Tiga resep tersebut akan diuji kepada dosen pembimbing dan mendapatkan 1 (satu) resep acuan. Resep acuan tersebut kemudian akan dilakukan substitusi dengan sari bayam merah. Berikut pemaparan dari 3 (tiga) resep acuan yang digunakan pada tahap *define* ini.

Tabel 1. Resep Acuan Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau

Bahan	R1	R2	R3
Tepung Protein Sedang	150 gr	500 gr	250 gr
Sari Bayam Merah	-	-	-
Ragi Instant	2 gr	10 gr	3 gr
Garam	1 gr	-	3 gr
Air	50 ml	250 ml	75 ml
Gula Pasir	15 gr	75 gr	15 gr
Mentega	-	-	40 gr
Baking Powder	1 gr	-	-
Pasta Kacang Hijau	-	-	-
Shortening	7 gr	75 gr	-
Tepung Pati	22 gr	-	-
Emulsifer	-	-	-

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

Tabel 2. Hasil Uji Sensori Resep Tahap Define

Sifat Sensoris	Nilai Rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	4	3,25	3,25
Ukuran	3,2	4	3,5
Warna	3,5	3,75	3,2,5
Aroma	4,75	3,75	3,5
Rasa	3,5	3,25	3,5
Tekstur	2,75	4	3,5
Keseluruhan	3,45	3,7	3,42

Dengan hasil tahap *define* pada tabel di atas, maka diambil keputusan bahwa dalam penelitian ini akan menggunakan resep acuan 2 (R2) sebagai resep yang digunakan. Pemilihan resep acuan 2 (R2) menghasilkan karakteristik yang sesuai dengan kriteria yang diinginkan.



Gambar 2. Hasil Resep Acuan 1



Gambar 3. Hasil Resep Acuan 2



Gambar 4. Hasil Resep Acuan 3

Tahap *Design*

Setelah mendapatkan resep acuan pada tahap *define*, peneliti kemudian melanjutkan pada tahap *design*. Pada tahap ini peneliti melakukan pengembangan resep acuan dengan substitusi sari bayam merah. Presentase substitusi yang digunakan adalah 20%, 40%, dan 60%. Panelis yang melakukan validasi yaitu dosen pembimbing, mahasiswa, dan panelis terlatih. Berikut beberapa tahapan *design* yang telah dilalui dalam menemukan presentase yang tepat untuk bakpao bayam merah dengan substitusi sari bayam merah.

Tabel 3. Formula Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau Tahap *Design*

Bahan	R. Acuan	F1 (20%)	F2 (40%)	F3 (60%)
Sari Bayam Merah	-	26 ml	52 ml	78 ml
Tepung Protein Sedang	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Air	130 ml	104 ml	78 ml	52 ml
Ragi	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Gula Pasir	37 gr	37 gr	37 gr	37 gr
Emulsifer	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Shrtening	37 gr	37 gr	37 gr	37 gr

Berdasarkan hasil uji coba pada substitusi sari bayam merah 20% (F1), 40% (F2), dan 60% (F3), didapatkan hasil yang disajikan dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Resep Tahap *Design*

Sifat Sensoris	Nilai Rerata			
	Resep Acuan	F1 (20%)	F2 (40%)	F3 (60%)
Bentuk	4,5	4,4	3,5	4,8
Ukuran	4,3	4,3	4,1	4,3
Warna	4	3,8	3,7	4,5
Aroma	4,7	4,1	4,1	4,3
Rasa	4,	4,4	4,1	4,8
Tekstur	4,5	3,7	4,1	4,5
Keseluruhan	4,3	4,1	3,9	4,5

Menurut hasil uji sensoris dari segi bentuk, ukuran, warna aroma, rasa, tekstur, maupun secara keseluruhan pada rancangan formula 3 (60%) mendapatkan respon positif dari panelis terlatih (dosen). Rasa dan tekstur untuk pengujian ini belum sempurna sehingga disempurnakan pada tahap selanjutnya yaitu tahap *develop*.

Dengan persetujuan dosen pembimbing, resep yang akan dikembangkan dalam tahap selanjutnya adalah rancangan formula 3 dengan substitusi sari bayam merah 60%.



Gambar 5. Produk Acuan dan Pengembangan (F1, F2, F3)

Tahap Develop

Pada tahap ini dilakukan dua kali validasi. Untuk uji validasi dilakukan dengan teknik penyajian pada produk acuan dan produk pengembangan secara bersamaan. Tahap validasi produk Bakpao Bayam Merah memiliki beberapa masukan dari panelis, tekstur kulit kurang halus, bentuknya kurang bulat, dan isian pasta kacang hijau kurang merata. Uji sensoris tahap develop dilakukan kepada 3 orang panelis, yaitu 2 orang dosen dan 1 orang dari industri. Hasil uji sensoris disajikan pada tabel berikut:

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap Develop

Sifat Sensoris	Nilai Rerata	
	Resep Acuan Terpilih	Resep Pengembangan Terpilih
Bentuk	4,4	4,5
Ukuran	4,3	4,3
Warna	4	4,7
Aroma	4,3	4,7
Rasa	4,7	4,7
Tekstur	4,3	4,5
Keseluruhan	4	4
Total	30	31,4

Hasil uji menunjukkan nilai rerata dari resep acuan dan resep pengembangan yang memiliki perbedaan cukup signifikan. Nilai total rerata resep acuan sebesar 30 sedangkan nilai total rerata resep pengembangan sebesar 31,4.



Gambar 6. Penyajian Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau



Gambar 7. Kemasan Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau



Gambar 8. Label Produk Acuan



Gambar 9. Label Produk Pengembangan

Tahap Disseminate

Disseminate adalah tahap terakhir dari model penelitian ini. Tahap ini sering disebut juga tahap penyebarluasan atau publikasi dengan uji penerimaan masyarakat. Pengujian ini dilakukan dengan cara penyebarluasan produk kepada panelis yang tidak berpengalaman sebanyak 80 orang dan diberikan borang untuk mengetahui tingkat penerimaan di masyarakat. Hasil uji panelis dengan uji paired t-test disajikan dalam tabel berikut ini.

Tabel 6. Hasil Uji Sensoris Tahap *Disseminate*

Sifat Sensorie	Produk Acuan	Produk Pengembangan	P-Value
Warna	0,007125731	0,401107595	0,007
Aroma	0,754014508	0,411234177	0,754
Rasa	0,014820733	0,35443038	0,015
Tekstur	0,020840344	0,403639241	0,021
Keseluruhan	0,320363715	0,298101266	0,320

Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa produk pengembangan memperoleh nilai rata-rata yang lebih tinggi dibandingkan produk acuan pada aspek warna (4,44), rasa (4,50), tekstur (4,46), dan penilaian keseluruhan (4,58). Sementara itu, pada aspek aroma, produk pengembangan memperoleh nilai rata-rata 4,24 yang relatif sama dengan produk acuan. Hasil uji paired t-test menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan antara produk acuan dan produk pengembangan pada aspek warna ($p = 0,007$), rasa ($p = 0,015$), dan tekstur ($p = 0,021$), sedangkan pada aspek aroma ($p = 0,754$) dan penilaian keseluruhan ($p = 0,320$) tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

Inovasi Produk Boga 2026. Pameran diikuti oleh hampir seluruh mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2023. Panelis berjumlah 80 orang masyarakat umum yang merupakan pengunjung pada acara pameran ini.

Harga Jual dan BEP

Penetapan harga Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau dilakukan menggunakan metode mark up pricing, yaitu dengan menambahkan keuntungan pada harga pokok produksi. Berdasarkan perhitungan biaya bahan baku, total biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi 100 buah bakpao sebesar Rp51.016. Dengan demikian, harga pokok

produksi (HPP) yang diperoleh adalah sekitar Rp510 per buah. Setelah memperhitungkan biaya kemasan, penggunaan energi, serta biaya operasional lainnya, HPP produk diperkirakan menjadi sekitar Rp1.000 per buah. Produk dikemas menggunakan plastik OPP ukuran 11×15 cm sebagai kemasan primer dan paper bag berbahan kertas kraft ukuran M sebagai kemasan sekunder. Produk dipasarkan dalam kemasan berisi dua buah bakpao dengan harga jual sebesar Rp5.000 per kemasan. Harga tersebut dipilih karena masih terjangkau bagi konsumen serta mampu bersaing dengan produk sejenis yang beredar di pasaran.

Berdasarkan perhitungan Break Even Point (BEP), produk akan mencapai titik impas pada penjualan sebanyak 17 kemasan atau setara dengan nilai penjualan sebesar Rp85.000. Hasil tersebut menunjukkan bahwa Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau memiliki peluang usaha yang cukup baik karena dapat mencapai titik impas dalam jumlah penjualan yang relatif rendah. Dengan harga yang kompetitif, nilai gizi yang lebih tinggi, serta kemasan yang menarik, produk ini berpotensi untuk dikembangkan dan dipasarkan kepada masyarakat sebagai alternatif camilan sehat berbasis sayuran.

Kemasan Produk

Kemasan yang digunakan pada produk Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau terdiri atas kemasan primer dan kemasan sekunder. Kemasan primer menggunakan plastik OPP (Oriented Polypropylene) berukuran 11×15 cm yang berfungsi melindungi produk dari kontaminasi debu, kotoran, dan paparan udara sehingga kualitas produk tetap terjaga. Plastik OPP dipilih karena memiliki tingkat kejernihan yang baik sehingga produk dapat terlihat dengan jelas oleh konsumen, serta memiliki sifat yang ringan, aman untuk pangan, dan ekonomis. Sementara itu, kemasan sekunder menggunakan paper bag berbahan kertas kraft ukuran M yang berfungsi sebagai wadah tambahan untuk meningkatkan keamanan dan kemudahan saat membawa produk. Penggunaan kertas kraft memberikan kesan alami, ramah lingkungan, dan lebih menarik secara visual sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk. Kombinasi kedua jenis kemasan tersebut diharapkan mampu memberikan perlindungan yang optimal sekaligus meningkatkan daya tarik Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau di mata konsumen.

Business Model Canvas (BMC)

Key Partnerships (Kemitraan Kunci) <ul style="list-style-type: none"> • Petani bayam merah • Supplier kacang hijau • Pemasok kemasan (kertas kraft & OPP) • UNY Tata Boga sebagai mitra akademik 	Key Activities (Aktivitas Kunci) <ul style="list-style-type: none"> • Produksi bakpao: pencucian, blanching, fermentasi, pengukusan • R&D dan pengembangan produk (Model 4D) • Pemasaran dan distribusi 	Value Propositions (Proposisi Nilai) <ul style="list-style-type: none"> • Camilan sehat dan bergizi • Sumber serat dan vitamin dari bayam merah dan kacang hijau • Menggunakan pewarna alami yang menarik • Rasa manis yang disukai remaja • Kemasan praktis dan higienis 	Customer Relationships (Hubungan Pelanggan) <ul style="list-style-type: none"> • Interaksi melalui media sosial • Layanan pelanggan yang cepat • Membangun komunitas pelanggan 	Customer Segments (Segmen Pelanggan) <ul style="list-style-type: none"> • Remaja • Siswa/mahasiswa • Masyarakat umum • Pencari camilan sehat
Cost Structure (Struktur Biaya) <ul style="list-style-type: none"> • Biaya bahan baku: bayam merah dan kacang hijau • Biaya kemasan: OPP dan kertas kraft • Biaya operasional: listrik dan air • Biaya tenaga kerja 		Revenue Streams (Arus Pendapatan) <ul style="list-style-type: none"> • Penjualan bakpao, harga jual Rp5.000/kemasan isi 2 • Catering dan event 		

Gambar 10. Business Model Canvas Produk Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau

KESIMPULAN

Penelitian pengembangan Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau berhasil dilakukan menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model 4D yang meliputi tahap Define, Design, Develop, dan Disseminate. Pada tahap define diperoleh resep acuan terbaik yaitu resep R2 dengan nilai rerata sensoris sebesar 3,7. Pada tahap design, formulasi dengan substitusi sari bayam merah sebesar 60% (F3) dipilih sebagai formula terbaik dengan nilai rerata sensoris sebesar 4,5. Selanjutnya, pada tahap develop, produk pengembangan memperoleh nilai total sensoris sebesar 31,4, lebih tinggi dibandingkan produk acuan yang memperoleh nilai 30.

Hasil uji penerimaan masyarakat pada tahap disseminate menunjukkan bahwa produk Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau dapat diterima dengan baik oleh panelis. Produk pengembangan memperoleh nilai rata-rata lebih tinggi pada aspek warna, rasa, tekstur, dan penilaian keseluruhan dibandingkan produk acuan. Hasil uji paired t-test menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan pada aspek warna ($p = 0,007$), rasa ($p = 0,015$), dan tekstur ($p = 0,021$), sedangkan aspek aroma ($p = 0,754$) dan keseluruhan ($p = 0,320$) tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Dengan demikian, penggunaan sari bayam merah sebagai bahan alami pada bakpao mampu meningkatkan karakteristik sensoris produk sekaligus menambah nilai gizi dan daya tarik visual.

Selain memiliki tingkat penerimaan yang baik, produk juga memiliki prospek usaha yang menjanjikan. Produk dikemas menggunakan plastik OPP dan paper bag kertas kraft, serta dipasarkan dengan harga jual Rp5.000 per kemasan isi dua buah. Perhitungan BEP menunjukkan bahwa usaha dapat mencapai titik impas pada penjualan 17 kemasan atau senilai Rp85.000. Oleh karena itu, Bakpao Bayam Merah Isi Pasta Kacang Hijau berpotensi dikembangkan sebagai alternatif camilan sehat berbasis sayuran yang bernilai ekonomis dan dapat meningkatkan konsumsi sayuran pada masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kepada Tuhan yang telah memberikan kelancaran pada seluruh kegiatan penelitian ini dan penulis mengucapkan terima kasih kepada ibu Prof. Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si selaku dosen pengampu mata kuliah Inovasi Produk Kuliner, 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

Click or tap here to enter text.

- [1] A. Diana, A. F. Lubis, and M. Z. Fikri, "Study of Making Bakpao with Shredded Filling Material from Different Shellfish Variety to Consumer Acceptance Test: Study on Making Bakpao with Shredded Filling," *Journal of Fisheries and Marine Applied Science*, vol. 2, no. 2, pp. 72–84, 2024, doi: 10.58184/jfmas.v2i2.365.
- [2] B. Qur'ani, H. Haerani, W. Ridwan, G. Gawarti, and M. Muliani, "Pelatihan Pembuatan Bakpao dengan Teknik Autolisis," *Jurnal Edukasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 3, no. 2, pp. 66–74, 2024, doi: 10.35914/jepkm.v3i2.236.
- [3] R. Isni Oktaviani, R. A. Dina, E. Fajriah, and A. Zahra, "Pola Konsumsi Sayur dan Buah dan Status Gizi Remaja di Desa Babakan," *Jurnal Sains dan Teknologi Kesehatan*, vol. 4, no. 2, pp. 19–24, 2023, doi: 10.52234/jstk.v4i2.295.