

CORN LASAGNA CHICKEN VEGETABEL PRODUK MAKANAN KAYA SERAT

Aulia Damayanti¹, Marwanti²

¹Universitas Negeri Yogyakarta; ²Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: aulia.damayanti2016@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal melalui inovasi produk lasagna dengan mensubstitusi sereal lokal tepung jagung sebagai produk yang mempunyai resep standar, mengetahui daya terima di masyarakat dan mempunyai nilai gizi. Jenis penelitian yang digunakan adalah R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, dilaksanakan mulai dari Februari-Mei 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk sedangkan alat penguji berupa borang percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran. Hasil penelitian sebagai berikut: 1) Resep standar Corn Lasagna Chicken vegetables dengan substitusi tepung jagung sebesar 70%. Pemipihan adonan menggunakan gilingan mie tahap pertama menggunakan nomor 1 yaitu untuk meratakan ketebalan adonan kemudian tahap dua menggunakan nomor 5 agar tidak terlalu tebal. 2) Daya terima masyarakat terhadap Corn Lasagna Chicken Vegetables skor 3.54 artinya disukai. 3) nilai kandungan serat yang ada dipasta lasagna sebesar 7, 23/100 gr.

Kata Kunci: Pemanfaatan bahan pangan lokal, Pengembangan, Daya Terima, Nilai Gizi

ABSTRACT

This study aims to increase the use of local food through the innovation of lasagna products by substituting local cereals for corn flour as a product that has a standard recipe, knows the acceptability in the community and has nutritional value. The type of research used is R & D (Research and Development) with the 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). The place and time of the study were the Food Laboratory of the Department of Food and Clothing Engineering Education, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University, held from February to May 2019. The test material was in the form of samples of each product while the testing instruments were experimental forms, validation forms I and II, panelist sensory test forms, and preferred test forms at the exhibition. The results of the study are as follows: 1) Standard recipe for Corn Lasagna Chicken vegetables with substitution of corn flour by 70%. Flattening the dough using the noodle mill the first stage uses number 1 which is to flatten the thickness of the dough then step two uses number 5 so it is not too thick. 2) Community acceptance of Vegetables Corn Lasagna Chicken score 3.54 means that it is preferred. 3) the value of the fiber contained in the lasagna is equal to 7, 23/100 gr.

Keywords: Utilization of local food, Development, Acceptability, Nutritional Value

PENDAHULUAN

Di Indonesia terdapat berbagai jenis sereal dengan berbagai bentuk, warna, dan varietas, yang sangat potensial untuk meningkatkan ketahanan pangan, nilai gizi dan variasi dalam berbagai produk jasa boga. Banyak hal yang sudah dilakukan untuk lebih mengangkat jenis sereal seperti beras merah,

beras hitam, jail-jali, jagung, sorgum, cantel, dan lain sebagainya, namun pemanfaatan jenis sereal belum dikenal masyarakat luas.

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan sumber karbohidrat, selain itu jagung juga memiliki kandungan gizi utama yaitu pati (72-73%), gula darah sederhana seperti glukosa, fruktosa dan sukrosa berkisar antara 1-3%. Jagung juga memiliki protein sebesar 8-11% yang terdiri

atas lima fraksi yaitu albumin, globulin, prolamin, glutenin, dan nitrogen nonprotein. Selain itu jagung juga mengandung serat, vitamin larut lemak yaitu provitamin A (karotenoid) dan vitamin E (Haryono, 2012).

Tepung merupakan hasil pertanian yang luas penggunaannya untuk berbagai bahan pangan dan salah satu jenis tepung yang mendominasi di Indonesia adalah tepung terigu. Kebutuhan terigu di masyarakat mengakibatkan pengadaannya melalui impor dalam jumlah cukup besar, walaupun sebenarnya tanaman pangan yang lain yang berpotensi sebagai sumber bahan baku pembuatan tepung cukup melimpah. Jagung merupakan salah satu tanaman pangan penting, yang produksinya terus meningkat beberapa tahun terakhir, dengan jumlah produksi dari tahun 2008 sampai 2012 adalah 16.317.252, 17.629.748, 18.327.636, 17.643.250 dan 19.387.022 ton (Badan Pusat Statistika, 2014).

Tepung jagung adalah tepung yang diproduksi dari jagung pipil kering dengan cara menggiling halus bagian endosperm jagung yang mengandung pati sekitar 86-89%. Tepung jagung berwarna kuning dengan tingkat kecerahan yang berbeda-beda. Penggilingan biji jagung kedalam bentuk tepung merupakan suatu proses pemisahan kulit, endosperm, lembaga dan tip cap. Endosperm merupakan bagian dari biji jagung yang digiling menjadi tepung dan memiliki kadar 14 karbohidrat yang tinggi. Kulit yang mengandung serat tinggi harus dipisahkan karena dapat membuat tepung bertekstur kasar. Selain itu, lembaga yang merupakan bagian biji jagung dengan kandungan lemak tertinggi juga harus dipisahkan agar tepung tidak menjadi tengik. Begitu pula dengan tip cap yang harus dipisahkan sebelum penepungan agar tidak terdapat butir-butir hitam pada tepung olahan (Johnson, 1991).

Salah satu produk jasa boga antara lain Pasta. Pasta merupakan makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari tepung terigu, telur, air, garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk. Ada

berbagai jenis pasta diantaranya yaitu *spaghetti*, *fettuccine*, *lasagna*, *farfalle* dan lainnya

Lasagna adalah makanan khas Italia yang termasuk kategori hidangan pasta. *Lasagna* sendiri biasanya disajikan dengan pelengkap seperti coeslow, sauce. Penambahan tepung jagung pada lasagna terdapat pada kulit lasagnanya sendiri sebagai bahan untuk mensubstitusi. Pensubstitusian tepung jagung akan membuat warna, aroma, tekstur dan rasa dari kulit lasagna menjadi berbeda. *Lasagna* pada umumnya menggunakan daging sapi giling sebagai isianya. Dalam penelitian ini bahan isi dari lasagna diganti dengan menggunakan daging ayam, wortel dan jagung.

Penggunaan tepung jagung sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk pasta merupakan hal yang tepat, karena produk pasta tidak membutuhkan pengembangan. Sehingga

Dari uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian untuk menemukan resep pasta dengan substitusi tepung jagung (*Cron Lasagna Chicken Vegetable*) dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah variasi produk pasta dengan substitusi tepung jagung

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Research and Development* atau yang biasa disebut dengan R&D. Penelitian ini digunakan untuk mengembangkan dan menambah pengetahuan baru melalui *basic research*. Pengembangan produk pada penelitian kali ini menggunakan model penelitian 4D yaitu singkatan dari 4 tahap penelitian yaitu *Define, Design, Development dan Dissemination*. Dalam penelitian dan pengembangan ini dilakukan untuk menemukan formula dan mengetahui teknik pengolahan yang sesuai dengan pengembangan menu kontinental maupun menu Indonesia. Proses penelitian ini

memerlukan beberapa kali pengujian dan revisi, sehingga produk yang dikembangkan dapat memenuhi syarat dan teruji secara empiris (Endang Mulyatiningsih, 2011: 195).

Berikut adalah penjelasan singkat mengenai penelitian dan pengembangan 4D dalam penelitian ini :

a) *Define*

Define atau sering disebut pendefinisian adalah tahapan pertama yang berisikan penetapan dan mendefinisikan syarat-syarat pengembangan. Tahap define sering disebut sebagai tahap analisis kebutuhan. Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah kegiatan analisis kebutuhan pengembangan dan syarat-syarat pengembangan produk. Analisis ini dapat dilakukan dengan studi literatur atau penelitian pendahuluan (Endang Mulyatiningsih, 2012: 195). Dalam penelitian ini, tujuan pada tahap define dilakukan dengan cara menyusun spesifikasi objek atau pencarian resep acuan dari referensi.

b) *Design*

Tujuan pada tahap design atau perencanaan ini adalah tahap lanjutan dari define. Dalam tahap ini sudah ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan dengan pemanfaatan tepung kacang merah. Dari resep acuan dilakukan pemanfaatan bahan pangan lokal tepung kacang merah dengan cara bertahap sehingga didapatkan formula yang tepat dengan penerimaan positif oleh panelis (Mulyatiningsih, 2012: 196) Dalam tahap ini memungkinkan terjadinya perbaikan dan perubahan dengan saran yang didapat dari panelis.

c) *Development*

Endang Mulyatiningsih (2012: 198), menyatakan bahwa tahapan development atau tahap pengembangan mempunyai dua

kegiatan. Dua kegiatan tersebut adalah *expert* dan *development testing*. *Expert* adalah teknik untuk melakukan validasi atau menilai kelayakan dari rancangan produk. Kegiatan ini dilakukan oleh para ahli dalam bidang yang sesuai dengan produk yang dikembangkan, sedangkan yang dimaksud dengan *development testing* adalah kegiatan uji coba produk yang dilakukan pada sasaran objek yang sesungguhnya.

Pada saat uji coba ini, dilakukan pencarian respond an komentar dari target yaitu pengguna produk. Sehingga setelah pengujian didapatkan saran dan kritikan yang dapat untuk memperbaiki dan memaksimalkan produk tersebut agar sesuai harapan dan sasaran objek dengan melalui pengujian produk. Pada tahap ini dibagi menjadi dua tahap yaitu *validation testing dan packaging*.

d) *Dessemination*

Dissemination adalah tahap terakhir dari model penelitian ini. Tahap ini sering disebut juga dengan tahap penyebarluasan atau publikasi. (Endang Mulyatiningsih, 2013: 198). Dalam penelitian ini kegiatan dissemination dilakukan dengan menyebarluaskan atau publikasi melalui Pameran Proyek Akhir Boga. Dalam tahap ini dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap produk *Corn Lasagna Chicken Vegetables*

Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

2. Waktu Penelitian

Kegiatan penelitian dimulai dari bulan Februari hingga Mei 2019

Bahan dan Alat Penguji Produk

1. Bahan Baku Produk

a) Pasta Lasagna

Tabel 2. Spesifikasi bahan pembuatan pasta lasagna

No	Nama Bahan	Spesifikasi
	Tepung jagung	Kuning, kasar, tidak berkutu, tidak apek, bersih
	Tepung terigu	Putih, halus, tidak berkutu, tidak apek, bersih
	Telur	Kuning, tidak encer, tidak berbau busuk
	Air	Tidak berbau, jernih
	Garam	Putih bersih, berpasir, beryodium
	Minyak	Kuning jernih, liquid, bersih

b) Isi Lasagna

Tabel 3. Spesifikasi Bahan Pembuatan Isi

Nama Bahan	Spesifikasi
Jagung	Segar, warna kuning, tidak busuk,
Ayam	Segar, tidak berbau busuk, warna cerah
Wortel	Segar, tidak busuk, warna orange
Tomat	Segar, tidak busuk, warna merah
Tomato pasta	Pasta, warna merah tua, tidak kadaluwarsa
Bawang Bombay	Segar, tidak busuk, warna putih kehijauan
Oregano	Serbuk kasar, bau khas, tidak kadaluwarsa
Mentega	Kuning, tidak kadaluwarsa
Garam	Putih, putih bersih, berpasir, beryodium
Gula pasir	Kecoklatan, berbutir
Air	Tidak berbau, jernih

2. Alat Pengujian Produk

a) Borang Percobaan

Borang percobaan ini digunakan untuk mengetahui produk yang kriterianya mendekati dengan yang diharapkan untuk pengembangan. Borang ini digunakan untuk menilai 3 resep acuan setiap produknya. Penilaian ini dapat dilakukan

oleh teman sejawat atau dosen atau yang lainnya. Karakteristik yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil penilaian ini dapat digunakan sebagai masukan untuk produk pengembangan produk selanjutnya agar lebih baik.

b) Borang Uji Sensoris Validasi I

Borang Uji Sensoris Validasi I terhadap produk *corn lasagna chicken vegetables* merupakan alat uji sensoris oleh expert yang isinya meliputi nama, tanggal, nama produk, penilaian dan tanda tangan. Cara penggunaan borang ini, expert harus menali produk yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil dari penialain melalui borang ini akan dijadikan sebagai pertimbangan dalam memperbaiki produk selajutnya.

c) Borang Uji Sensoris Validasi II

Borang uji validasi II sama seperti pada tahap validasi I. Penilaian yang dituliskan expert pada borang uji sensoris validasi II digunakan untuk perbaikan produk sebelum memasuki tahap uji panelis.

d) Borang Uji Sensoris Panelis

Borang uji sensoris (panelis) digunakan untuk uji penerimaan produk skala terbatas terhadap 30 – 40 orang. Cara penggunaan borang uji sensoris adalah panelis diminta untuk memberikan nilai terhadap tingkat kesukaan produk yang meliputi karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur serta komentar hasil produk. Pemberian nilai berupa menyilang angka yang mewakili dari sangat tidak disukai, tidak disukai, disukai, sangat disukai.

e) Borang Penerimaan

Setelah uji validasi dan penerimaan produk, hasil produk pengembangan yang telah menghasilkan resep baku kemudian dilakukan pameran untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat umum dan

melakukan uji skala luas. Borang berisi nama, tanggal, nama produk dan penilaian. Penilaian tingkat kesukaan produk berupa disukai atau tidak disukai.

Subjek Pengujian Produk

Tabel 3. Subjek pengujian produk

Tahap Penelitian	Sumber Data	Jumlah
Presentasi 1 :		
Seminar proposal	Expert	3 orang
Validasi dan Revisi	Ekpert	2 orang
Presentasi 2 :		
Uji Sensoris	Panelis semi terlatih	30 orang
Presentasi 3 :		
Pameran Produk	Panelis tidak terlatih	80 orang

Prosedur Pengembangan

Prosedur pengembangan dalam penelitian kali ini menggunakan model penelitian dan pengembangan atau yang biasa dikenal dengan Research and Development. Model ini dilakukan dengan memilih tipe pelaksanaan 4D yaitu *define* (kajian produk acuan), *design* (perencanaan produk), *development* (pembuatan dan pengujian produk) dan *dissemination* (pengenalan atau pameran produk).

1. Tahap *Define*

Kegiatan yang dilakukan dalam tahap *define* adalah menetapkan serta mendefinisikan syarat-syarat pengembangan melalui analisis resep. Syarat pengembangan produk yang sesuai serta model penelitian yang sesuai untuk pengembangan produk. Tujuan *define* adalah untuk menyusun spesifikasi produk, memilih 1 resep sebagai acuan yang dipilih dari 3 resep yang terpercaya dengan menggunakan sumber buku dan internet. Ketiga resep acuan diuji coba dan diuji secara sensoris. Sehingga dapat dipilih 1 resep acuan terbaik dari rese-resep tersebut. Resep yang telah dipilih digunakan sebagai control untuk produk dengan bahan yang

disubstitusi. Berikut ketiga resep yang digunakan sebagai acuan :

Tabel 4. Resep Produk Acuan

Bahan	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Tepung terigu	125 gr	250 gr	100 gr
Tepung sagu	25 gr	-	-
Maizena	20 gr	-	-
Telur ayam	1 btr	2 btr	1 btr
Garam	¼ sdt	½ sdt	¼ sdt
Minyak	-	15 ml	10 ml
Air	25 ml	25 ml	-

Keterangan :

R1: Sajian Sedap

R2: Budi Sutomo

R3: Dapur Uya

2. Tahap *Design*

Pada tahap ini mulai dirancang produk sesuai dengan resep acuan yang diperoleh. Rancangan formula digunakan untuk menemukan resep yang tepat pada pengembangan pembuatan kulit lasagna, terdiri dari 4 sampel. Satu sampel sebagai control dan 3 sampel yang lainnya sebagai produk pengembangan yang telah disubstitusi.

Tabel 5. Formula Pengembangan Produk

Bahan	Resep acuan	F1 25%	F2 60%	F3 70 %
Tepung terigu	125 gr	94 gr	50 gr	38 gr
Tepung jagung	-	31 gr	75 gr	87 gr
Telur	1 btr	1 btr	1 btr	1 btr
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Minyak goreng	7 ml	7 ml	7 ml	7ml
Air	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml

3. *Develop*

Develop merupakan tahap pembuatan dan pengujian produk, pada tahap ini dilakukan pengembangan produk *lasagna* dengan rancangan formula yang diperoleh pada tahap *design*. Pengembangan produk dilakukan pada kulit lasagna sebagai

karbohidrat dan chicken vegetables sebagai protein hewani dan vitamin. Penyajian di piring dengan sentuhan fashion dengan poyongan lasagna disertai garnish daun parsley, keju kemudian menuju validasi I dan II.

Komentar dan saran yang telah diperoleh dari tahap validasi I akan digunakan sebagai perbaikan di tahap validasi II. Kemudian saran pada tahap validasi II akan digunakan sebagai perbaikan pada tahap uji panelis sebanyak 40 orang panelis semi terlatih. Masukkan yang didapatkan pada uji panelis akan digunakan sebagai perbaikan pada uji proksimat.

Tabel 6. Resep Rencana Corlachi Vege Pengembangan Terpilih

Bahan	Resep Acuan	F3 (70%)
Tepung terigu	125 gr	38 gr
Tepung jagung	-	87 gr
Telur	1 butir	1 butir
Garam	½ sdt	½ sdt
Minyak goreng	7 ml	7 ml
Air	20 ml	20 ml

Uji Proksimat

Setelah uji validasi dilakukan uji proksimat di Laboratorium Chem-Mix Pratama pada tanggal 12 April 2019. Pada uji proksimat ini yang dianalisis adalah air, abu, protein, lemak, serat kasar, karbohidrat, energy dengan hasil berikut :

Tabel 7. Hasil Uji Proksimat Pasta Lasagna Per 100 gr

Kode sampel	Analisis	Ulangan I	Ulangan II
Pasta	Air	35.27 gr	35.54 gr
Corlac	Abu	0.73 gr	0.76 gr
hi	Protein	7.45 gr	7.91 gr
Vege	Lemak	19.67 gr	19.55 gr
	Serat kasar	7.23 gr	7.04 gr
	Karbohidrat	29.62 gr	29.17 gr
	Energy	323.9370 kal/100g	323.0462 kal/100g

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil uji per 100 gr sampel pasta Corlachi Vege, dapat dijelaskan bahwa kandungan serat sebesar 7.23/100 gr

4. Disseminate

Disseminate merupakan tahap publikasi atau pengenalan produk *Corn Lasagna Chicken Vegetables* dengan skala yang lebih luas melalui pameran kepada masyarakat umum. Pameran bertujuan untuk mengetahui respon daya terima terhadap produk *Corn Lasagna Chicken Vegetables* berupa suka dan tidak suka. Dalam tahap ini dilakuakn juga dilakukan pemotretan produk pengembangan dan produk acuan. Setelah semua tahapan disseminate ditempuh selanjutnya produk akan dipamerkan pada pameran proyek akhir.

Analisis Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah metode uji penerimaan produk terhadap konsumen. Uji penerimaan bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk yang telah diujikan kepada konsumen/ penilaian produk terdiri dari beberapa aspek yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, penyajian dan kesan keseluruhan. Data yang didapat dari uji validasi merupakan data kualitatif yaitu data yang berisi komentar panelis terhadap aspek yang dinilai. Kemudian data tersebut dianalisis secara deskriptif. Produk yang diuji adalah Corlachi Vege dengan sasaran utama mahasiswa PTBB FT UNY Jurusan Boga sebanyak 30 orang dan uji penerimaan produk dilaksanakan saat pameran proyek akhir dengan sasaran minimal 80 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pemanfaatan tepung jagung sebgaaai bahan baku lasagna, maka perlu dilakukan pengujian lebih lanjut.

Penelitian Tahap I : Seminar Proposal

Pada tahap ini peneliti melakukan bimbingan dan konsultasi produk yang akan dikembangkan kemudian hasil dari bimbingan dipaparkan pada seminar proposal.

Penelitian Tahap II : validasi dan Revisi

Pada tahap ini dilakukan dua tahap validasi pada pengamatan produk yang dibuat yaitu produk acuan dan produk modifikasi dengan dua dosen pembimbing.

BORANG I UJI SENSORIS (VALIDASI I)

Tabel 8. Uji Sensoris (Validasi I)

Karakteristik	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	3	3
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	3	4
Rasa	3	3
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan	3	4
Penyajian	3	3
Kemasan	3	3

Keterangan :

- 1 Sangat Tidak Disukai
- 2 Tidak Disukai
- 3 Disukai
- 4 Sangat Disukai

Validasi I diisi oleh dosen pembimbing 1 pada produk pengembangan memiliki nilai 3 dan 4 yaitu disukai dan sangat disukai. Nilai yang disukai adalah bentuk, rasa, penyajian dan kemasan, dan untuk nilai sangat disukai adalah ukuran, warna, aroma, tekstur dan sifat keseluruhan.

BORANG II UJI SENSORIS (VALIDASI I)

Tabel 9. Uji sensoris (Validasi I)

Karakteristik	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	3

Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan	4	3
Penyajian	3	3
Kemasan	3	3

Keterangan:

- 1 Sangat Tidak Disukai
- 2 Tidak Disukai
- 3 Disukai
- 4 Sangat Disukai

Validasi I yang diisi oleh dosen pembimbing II pada produk pengembangan memiliki nilai 3 dan 4 yaitu disukai dan sangat disukai. Nilai yang disukai adalah rasa, sifat keseluruhan, penyajian, kemasan dan untuk nilai yang sangat disukai adalah bentuk, ukuran, warna, aroma dan tekstur.

BORANG I UJI SENSORIS (VALIDASI II)

Tabel 10. Uji Sensoris (Validasi II)

Karakteristik	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	3	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	3	4
Rasa	3	4
Tekstur	4	3
Sifat keseluruhan	3	3
Penyajian	3	3
Kemasan	3	3

Keterangan :

- 1 Sangat Tidak Disukai
- 2 Tidak Disukai
- 3 Disukai
- 4 Sangat Disukai

Pada uji validasi II diuji oleh dosen pembimbing I mendapatkan nilai 3 dan 4 pada produk pengembangan yang mempunyai keterangan disukai dan sangat disukai. Nilai yang disukai adalah tekstur, sifat keseluruhan, penyajian dan kemasan dan untuk nilai sangat disukai adalah bentuk, ukuran, warna, aroma dan rasa.

BORANG II UJI SENSORIS (VALIDASI

II) Tabel

11. Uji Sensoris (Validasi II)

Karakteristik	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan	4	4
Penyajian	3	4
Kemasan	3	4

Keterangan :

1 Sangat Tidak Disukai

2 Tidak Disukai

3 Disukai

4 Sangat Disukai

Validasi II yang diuji oleh pembimbing II mendapatkan nilai 4 yang mempunyai keterangan yaitu bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, tekstur, sifat keseluruhan, penyajian dan kemasan sangat disukai.

Penelitian Tahap III : Uji Sensoris (Panelis Semi Terlatih)

Pada tahap ini peneliti melakukan uji kesukaan atau sensoris dengan jumlah 30 panelis mahasiswa boga dengan jumlah 60 produk yaitu 30 produk acuan dan 30 produk pengembangan. Panelis diberikan sampel produk pertama dengan kode 218 sebagai produk acuan dan kode 374 sebagai produk pengembangan. Berikut hasil uji sensoris pada panelis semi terlatih :

Tabel 12. Hasil Uji Sensoris Panelis Semi Terlatih

	Kontrol	Pengembangan	PValue T-Test
Warna	3.5	3.7	0.08
Aroma	3.8	3.6	0.07
Rasa	3.8	3.5	0.06
Tekstur	3.6	3.5	0.3
Keseluruhan	3.6	3.5	0.14

Tabel diatas merupakan hasil dari uji sensoris panelis semi terlatih. Setelah dianalisis dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan hasilnya lebih dari 0,05. Jika P value lebih dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan tidak berbeda nyata yang mana berarti produk diterima.

Penelitian Tahap IV : Uji Kesukaan Skala Luas (80 Panelis Tidak Terlatih)

Pada tahap ini setelah dilakukan uji kesukaan produk dengan panelis semi terlatih selanjutnya dilakukan uji kesukaan dengan panelis tidak terlatih pada saat pameran proyek akhir. Pada tahap ini peneliti membuat sebanyak 80 produk pengembangan untuk mendapatkan penilaian dari masyarakat luas. Berikut hasil uji kesukaan 80 panelis tidak terlatih :

Tabel 13. Hasil Uji Kesukaan Skala Luas

	Rerata Skor
Warna	3.5
Aroma	3.5
Rasa	3.5
Tekstur	3.6
Keseluruhan	3.6
Rerata	3,54

Keterangan :

1 Sangat Tidak Disukai

2 Tidak Disukai

3 Disukai

4 Sangat Disukai

Tabel diatas merupakan rata-rata skor pada uji panelis tidak terlatih yang mana hasilnya adalah untuk aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan mempunyai skor 3,54 artinya bahwa produk disukai.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan produk Corlachi Vege dengan substitusi tepung jagung maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji coba pembuatan produk diperoleh substitusi tepung jagung

sebanyak 70% dan dalam pembuatannya membutuhkan bahan pengikat yaitu telur dan daya serap air cukup banyak.

2. Penerimaan masyarakat dari hasil uji penerimaan terhadap produk Corlachi Vege yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan diterima dengan cukup baik dan enak.
3. Berdasarkan hasil uji proksimat kandungan serat kasar pada pasta Corlachi Vege cukup besar yaitu 7,2389 % /100 gr

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan beberapa hal :

1. Tepung jagung memiliki tekstur kasar dan padat sehingga jika digunakan untuk pembuatan produk harus menggunakan bahan pengikat seperti telur atau Xantan Gum dan banyak menyerap air. Dalam pemipihan adonan dengan menggunakan penggiling mie harus melalui dua tahap yaitu pemipihan dengan nomor 1 dan tahap dua pada nomor 5. Untuk isian jagung lebih baik diolah terlebih dahulu.
2. Produk pengembangan tersebut bisa dikembangkan lagi supaya lebih baik dan bisa menjadi peluang usaha dengan pemanfaatan bahan pangan lokal.
3. Tepung jagung memiliki kandungan gizi yang cukup baik karena memiliki banyak serat yang baik untuk dikonsumsi seseorang yang asupan seratnya rendah dan penderita gizi lebih.

REFERENCES

- Badan Pusat Statistika (2014). <https://www.bps.go.id/linkTabelDinamis/view/id/868>. [Dinkes 4 Desember 2012]
- Budi Sutomo. 2008. Mie & Pasta. Jakarta: Kawan Pustaka
- Dapur Uya (2013, 6 April). Resep Lasagna. Dikutip 23 Mei 2019 dari Resep Kulit Lasagna: <http://chefuya.blogspot.com/2013/04/lasagna-klasik.html>
- Haryono. 2012. Aneka Olahan Jagung. Badan penelitian dan pengembangan pertanian
- Jonshon, L.A. 1991. Corn: Production, Processing, and Utilization. Di dalam : Jurnal Teknologi Pengolahan Mie Jagung : Upaya menunjang Ketahanan Pangan Indonesia. 2010
- Mulyatiningsih, Endang. 2011. *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press
- Nur Aini, Gunawan Wijonarko, Budi Sustriawan. 2016. Sifat, Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Jurnal AGGRITECH*
- Riyanti Ekafitri. 2010. Teknologi Pengolahan Mie Jagung: Upaya menunjang Ketahanan Pangan Indoneisa. *Jurnal Pangan, Vol. 19*
- Sajian Sedap (2016, 6 Agustus). Lasagna. Dikutip 23 Mei 2019 dari Resep Kulit Lasagna Sajian Sedap: <https://sajiansedap.grid.id/read/10748265/lasagna?page=all>