

# ONIGIRI SORGUM TUNA BALADO (OSTUDO) SEBAGAI *MAIN COURSE* RENDAH GLUTEN PENGGANTI BERAS

Ainun Tina Kesti<sup>1</sup>, Sutriyati Purwanti<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik UNY <sup>2</sup> Dosen Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik UNY  
E-mail: ainun.tina2016@student.uny.ac.id

## ABSTRACT

This study aims to 1) Find the right recipe for making Ostudo (Onigiri Sorghum Tuna Balado) 2) Knowing the community's acceptability of Ostudo Products (Onigiri Sorghum Tuna Balado) 3) Knowing the nutritional content found in Ostudo products. The type of research used is R & D (Research and Development) with a 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). The place and time of the study are the Food Laboratory of the Department of Food and Clothing Engineering Education, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University, starting from February to April 2019. The results of this study are: 1) The right recipe for making Ostudo by 75%. A special technique that must be done is to soak sorghum rice first. 2) The results of the acceptance of the limited scale test of the reference product are indicated by the average yield of 3.48 while the development product is 3.58. The level of wide-scale acceptance is indicated by the overall results of 3.8. 3) Based on the proximate test results the highest content is found in the water content with the results of 61.21% and the smallest is the ash content with a yield of 0.27%.

Keywords: Sorghum rice, Ostudo, proximate test, technique

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk 1) Menemukan resep yang tepat untuk pembuatan Ostudo (Onigiri Sorghum Tuna Balado) 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap Produk Ostudo (Onigiri Sorghum Tuna Balado) 3) Mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada produk Ostudo. 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 bulan Februari-April 2019. Hasil dari penelitian ini adalah : 1) Resep yang tepat untuk pembuatan Ostudo dengan mengganti beras sorgum sebanyak 75%. Teknik khusus yang harus dilakukan adalah merendam beras sorgum terlebih dahulu. 2) Hasil penerimaan uji skala terbatas produk acuan ditunjukkan dengan hasil rerata 3,48 sedangkan produk pengembangan 3,58. Tingkat penerimaan skala luas ditunjukkan dengan hasil rerata keseluruhan 3,8. 3) Berdasarkan hasil uji proksimat kandungan paling besar terdapat pada kadar air dengan hasil 61,21% dan yang paling kecil adalah kandungan abu dengan hasil 0,27%.

Keywords: Beras sorgum, Ostudo, uji proksimat, Teknik

## PENDAHULUAN

Indonesia termasuk salah satu negara yang memiliki jumlah penduduk cukup besar dengan menempati peringkat nomor empat di dunia dengan rata-rata pertumbuhan sekitar 0.92% setiap tahunnya (CIA Factbook, 2015). Peningkatan jumlah penduduk yang cukup

besar setiap tahunnya juga mendorong semakin tingginya kebutuhan pangan masyarakat. Ketidak seimbangan konsumen dengan ketersediaan bahan pangan di Indonesia mendorong adanya kondisi krisis pangan di beberapa daerah di Indonesia. Terjadinya kegagalan panen diberbagai daerah karena kemarau panjang atau hujan telah menyebabkan

kurangnya pasokan beras, sehingga mendorong harga beras semakin tinggi dan sulit untuk dijangkau oleh sebagian masyarakat Indonesia terutama yang berpenghasilan rendah. Maka dari itu, serealisa bisa menggantikan atau jalan alternative untuk menggantikan bahan pangan pokok orang Indonesia yaitu beras.

Indonesia kaya akan sumber bahan pangan lokal berupa serealisa, seperti jewawut, jait-jali, sorgum, jagung, ketan hitam, millet dan masih banyak lagi yang lainnya.

Salah satu cara untuk mengatasi persoalan ini adalah dengan menggalakkan komoditas pangan alternatif yang murah, bermanfaat dan mudah untuk dikembangkan di Indonesia seperti sorgum. Sorgum merupakan tanaman serelia yang tahan terhadap kekeringan dan genangan air, dan juga dapat tumbuh pada lahan gambut, berkapur, dan yang bersifat fotoremediasi bekas tambang, sehingga sangat mudah untuk dibudidayakan. Sorgum merupakan tanaman multiguna yang dapat dijadikan sebagai makanan pengganti beras, bahan baku industri seperti gula, MSG, asam amino dan etanol maupun pakan ternak (Wien Dyahrini, 2016). Dengan demikian, sorgum berpotensi untuk membangun kedaulatan pangan melalui pangan lokal. Kandungan gizi yang cukup pada sorgum yaitu protein (11% per 100 gram) dan karbohidrat (73% per 100 gram). Artinya sorgum cukup berpotensi sebagai sumber pangan pokok alternatif selain beras, jagung, maupun gandum. Tak hanya itu, kandungan vitamin yang banyak terdapat dalam biji sorgum antara lain adalah niacin, riboflavin, dan thiamin sangat penting sebagai antioksidan. Selain itu sorgum juga serealisa bebas gluten, sehingga sangat cocok untuk para penderita diet bebas gluten, seperti penderita autisme dan *celiac disease* (sejenis penyakit yang alergi terhadap gluten). Sorgum juga cocok dikonsumsi oleh penderita diabetes, karena zat tepung dan gula pada biji sorgum dapat dicerna oleh tubuh lebih lambat daripada serelia lainnya. Beras sorgum bisa dimanfaatkan

sebagai pengganti beras dalam pembuatan makanan utama seperti nasi goreng dan onigiri.

Dengan demikian, berdasarkan hal diatas maka perlu adanya penelitian dengan menciptakan olahan sorgum menjadi sebuah makanan berat rendah gluten. Dalam pengembangan ini makan diciptakan sebuah inovasi produk baru dengan nama OSTUDO (Onigiri Sorgum Tuna Balado) yang bahan utamanya beras dan beras ketan, kemudian bahan utama beras tersebut diganti dengan bahan baku utama yaitu beras sorgum.

Onigiri merupakan salah satu jenis makanan Jepang yang sudah dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia. Onigiri yang awalnya adalah sebuah bekal yang dibawa oleh para prajurit ketika berangkat ke medan perang, kini telah menjadi camilan utama yang dikonsumsi masyarakat Jepang. Bentuk onigiri yang dikenal oleh masyarakat dunia dewasa ini merupakan warisan yang dimulai pada masa Heian (Harmini, 2018).

Pembuatan OSTUDO dengan menggunakan bahan lokal dalam rangka membangkitkan kembali kesadaran masyarakat terhadap potensi sorgum sebagai salah satu komoditi lokal yang kurang dalam pemanfaatannya sekaligus memperkenalkan kepada masyarakat tentang potensi pemanfaatan sorgum, yang bisa diolah menjadi bahan baku alternative pengganti beras yaitu beras sorgum.

Untuk meningkatkan daya tarik dan minat konsumsi masyarakat terhadap bahan pangan lokal, maka perlu dilakukannya penelitian terhadap peluang potensi beras sorgum sebagai bahan pengembangan produk atau dijadikan bahan baku utama. Selain itu juga perlu dilakukan penelitian mengenai kandungan gizi yang terdapat pada beras sorgum serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap Onigiri Sorgum Tuna Balado ini.

## **METHOD**

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 mengenai 4D dalam penelitian ini :

### **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.

### **Desain**

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 beras sorgum.

Dari resep acuan dilakukan pemanfaatan bahan pangan lokal beras sorgum 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.

### **Develop**

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 atau 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*.

### **Dissemination**

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

### **Waktu dan Tempat**

#### **Tempat Penelitian**

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

#### **Waktu Penelitian**

Waktu penelitian mulai bulan Februari 2019 sampai dengan bulan April 2019.

### **Bahan dan Alat Pengujian Produk Borang**

- a. Borang Uji Sensoris (Percobaan)

Untuk menguji kelayakan produk yang dibuat dengan bahan sereal, diperlukan Borang Uji Sensoris atau Borang Percobaan ini. Selama tahap ini yang menjadi penilai adalah dosen pembimbing. Borang uji sensoris ini digunakan penilai untuk mengisi nama penilai, tanggal penilaian, dan nama produk yang dinilai. Tahap selanjutnya penilai mencoba produk untuk mengisi karakteristik produk yang diminta pada borang.

b. Borang Uji Sensoris ( Validasi I dan Validasi II)

Borang Uji Sensoris validasi I dan II ini digunakan setelah Borang Uji Sensoris (Percobaan) selesai, borang ini digunakan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk sereal Ostudo. Produk mengalami 2 tahap pengujian yaitu validasi I dan II yang di uji oleh 2 expert. Hasil dari validasi I digunakan untuk memperbaiki produk pengembangan yang siap untuk tahap validasi II, sedangkan hasil dari validasi II digunakan untuk membuat produk yang siap diujikan pada panelis terlatih. Cara penggunaan borang adalah cukup mengisi biodata penguji dan nama produk yang di uji. Tahap selanjutnya, penguji mencicipi produk yang telah disediakan dan memberikan komentar karakteristik produk yang dibuat.

c. Borang Uji Sensoris (Panelis)

Tahap pengujian ketiga adalah uji Sensoris oleh Panelis. Dalam tahap ketiga ini pengujian produk dilakukan oleh sedikitnya 30 semi panelis terlatih. Pengujian oleh 30 panelis ini dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk oleh konsumen yang sudah dilatih. Panelis di perintahkan untuk mengisi karakteristik produk ke dalam borang yang telah disediakan mulai dari rasa, warna, tekstur, aroma, hingga penyajian sesuai dengan hasil pengamatan yang mereka lakukan. Hasil dari uji panelis terlatih ini digunakan untuk acuan membuat produk yang siap diujikan kemasyarakat luas. Cara penggunaan borang ini sama dengan borang uji sensoris percobaan, validasi I dan II.

d. Borang Uji Penerimaan (Pameran)

Tahap ini adalah tahap terakhir yang diujikan untuk penilaian dengan cara

produk diujikan palig sedikitnya oleh 60 konsumen skala luas atau yang bisa disebut dengan panelis tidak terlatih pada saat pameran. Hasil pengujian konsumen dijadikan tolak ukur penerimaan produk jika dipasarkan ke masyarakat luas. Cara penggunaan borang ini sama dengan cara penggunaan borang uji sensoris percobaan, validasi I, II dan uji panelis.

**Sumber Data/Subjek Pengujian Produk**

**Tabel 1. Sumber data/subjek pengujian produk**

Tahap Penelitian	Sumber data	Jumlah
Uji coba produk ke-1 (validasi I)	Expert	2 orang
Uji coba produk ke-2 (validasi II)	Expert	2 orang
Uji kesukaan	Panelis semi terlatih	Minimal 30 orang
<i>Disseminate</i>	Pengunjung	Minimal 60 orang

**Prosedur Penelitian**

Untuk prosedur penelitian dan pengembangan produk ini menggunakan model 4 D (Define, Design, Develop, Dissemination) yaitu menetapkan kajian produk acuan, perancangan produk, pembuatan dan pengujian produk dan yang terakhir adalah pameran produk.

**Define**

Define adalah tahap menentukan satu resep acuan, di tahap ini dilakukan pemilihan resep acuan yang akan digunakan untuk pengembangan produk, kemudian di buat sebuah analisa dengan panelis dosen pembimbing dan mahasiswa lain dalam satu bimbingan terhadap penggunaan bahan yang dipilih untuk membuat produk tersebut. Kemudian dilakukan identifikasi penilaian terhadap resep, penyeleksian terhadap bahan yang diperlukan atau tidak diperlukan, apakah bahan pada produk butuh ditambahkan, dikurangi atau perlu dihilangkan bila memang tidak diperlukan. Barulah setelah semua tahap telah diselesaikan maka tahap terakhir adalah pembuatan resep. Dalam pembuatan Onigiri ini

diambil pada produk acuan Onigiri yang berbahan dasar beras dan ditambah beras ketan. Produk acuan tersebut akan diteliti kembali mengenai konsentrasi beras sorgum dengan beras ketan sehingga menghasilkan produk yang hampir sesuai dengan produk acuan.

### Design

Dalam tahap ini mulai merancang produk berdasarkan resep acuan yang diperoleh. Rancangan produk yang akan dikembangkan adalah mengganti sebagian maupun keseluruhan beras biasa dengan beras sorgum. Setelah menganalisis resep acuan, dipilih satu terbaik yang nantinya digunakan sebagian kontrol substitusi tepung sorgum terhadap tepung beras. Produk dengan kedua formula tersebut diuji coba dan dipilih yang terbaik.

Produk yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan adonan onigiri menggunakan beras sorgum yang dikombinasikan dengan beras ketan. Berikut adalah tabel Resep pengembangan dan pengujian Onigiri Sorgum Tuna Balado.

Tabel 2. Rancangan Formula Onigiri Sorgum Tuna Balado

Bahan	Formul a acuan	Jumlah		
		Formu la I (25%)	Formu la II (50%)	Formu la III (75%)
Beras	300 gr	-	-	-
Beras sorgum	-	75 gr	150 gr	225 gr
Beras ketan	75 gr	19 gr	38 gr	56 gr
ikan tuna	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Nori	50 gr	50 gr	50gr	50 gr
cabai merah	8 bh	8 bh	8 bh	8 bh
bawang merah	5 btr	5 btr	5 btr	5 btr
bawang putih	3 siung	3 siung	3 siung	3 siung
garam	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt

gula	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
daun salam	3 lbr	3 lbr	3 lbr	3 lbr
daun jeruk	3 lbr	3 lbr	3 lbr	3 lbr
lada	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt

### Develop

Pada tahap ini dilakukan pembuatan produk sesuai dengan rancangan resep atau produk yang telah dibuat sehingga menghasilkan produk yang akan digunakan sebagai validasi I, validasi II, uji panelis dan pameran produk. Tahap pembuatan produk dilakukan mulai dari pencampuran bahan, teknik olah yang digunakan, hingga penyelesaian. Hasil dari produk ini diujikan melalui 2 expert, yaitu pengujian produk (validasi I dan dalam pengujian ini dihasilkan produk yang disukai atau diminati oleh para konsumen, sehingga dapat dihasilkan produk yang sesuai.

Pada tahap ini dilakukan pengembangan pada resep pengembangan yang telah terpilih dengan menambah ide isian, ukuran, warna hingga rasa. Pada Ostudo, ukuran yang akan disajikan yaitu tinggi sekitar 3,5cm karena berbentuk segitiga. Ostudo menampilkan warnaberbeda yaitu warna merah dan berbeda dengan warna asli Onigiri yaitu putih karena warna substitusinya yaitumerah dengan menggunakan sorgum merah. Onigiri akan diisi Tuna Balado sesuai resep acuan. Rasa keseluruhan yang disajikan yaitu berasa gurih dari nori dan sedikit pedas dari isiannya.

Kemudian dilakukan uji validasi 1 dengan teknik penyajian pada 1 produk pengembangan dan 1 produk acuan secara bersamaan dengan 2 orang dosen. Bila hasil uji validasi 1 sudah layak maka produk pengembangan tersebut dilanjutkan dengan pengujian proksimat di laboratorium. Bila perlu di perbaiki dilanjutkan pada Uji validasi 2, penyajian pada 1 produk pengembangan dan 1 produk acuan secara bersamaan dengan dua orang dosen, kemudian dilanjutkan uji proksimat. Bila pengujian proksimat selesai

tahap berikutnya adalah perhitungan untuk menentukan informasi nilai gizi produk pengembangan dan barulah bisa ditentukan harga jual produk.

Harga jual = biaya produksi + (% tenaga x biaya produksi) + (% laba x biaya produksi)  
(Fitri Rahmawati, 2010:120)

### **Disseminate**

Tahap disseminasi merupakan suatu tahap akhir pengembangan produk untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan pada skala terbatas dan luas. Tahap ini dilakukan supaya produk dapat dimanfaatkan oleh orang lain. Pada tahap ini juga dilakukan proses pemotretan produk pengembangan dan acuan. Uji tingkat penerimaan produk pengembangan dan produk acuan skala terbatas dengan 30 panelis semi terlatih. Pameran Proyek Akhir untuk mengetahui uji tingkat penerimaan produk pengembangan dengan minimal 60 pengunjung pameran.

### **Metode Analisis Data**

Untuk metode yang digunakan dalam metode analisis data di penelitian ini adalah metode uji penerimaan produk terhadap konsumen. Hal ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk pengembangan yang telah diujikan kepada konsumen. Pengumpulan data pengujian validasi dianalisis menggunakan teknis analisis data kuantitatif dimana teknis analisis data kuantitatif merupakan teknis analisis yang dapat dikuantitatifkan/dapat diangkakan/dapat dihitung. Peneliti menggunakan beberapa tahap diantaranya, tahap uji Validasi I oleh 2 expert, uji Validasi II dengan 2 expert, uji Panelis semi terlatih dengan jumlah paking sedikit 30 panelis, dan yang terakhir uji Panelis tidak terlatih paling sedikit dari 60 orang. Kemudian data hasil pengujian produk dianalisis secara deskriptif. Analisis data dilakukan secara deskriptif.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Guna memanfaatkan sorgum menjadi bahan baku produk Onigiri, maka perlu dilakukan pengujian lebih lanjut.

### **Penelitian Tahap I: Seminar Proposal**

Pada tahap ini penelitian dilakukan pada tahap konsultasi produk dan penyampaian hasil dari penelitian yang disetujui oleh pembimbing dan memaparkan hasil penelitian melalui seminar proposal.

### **Penelitian Tahap II: Validasi dan Revisi**

Pada tahap ini dilakukan dua tahap validasi pada pengamatan produk yang telah dibuat yaitu produk acuan dan produk pengembangan dan diujikan terhadap expert sebanyak dua orang, jika pada tahap validasi pertama produk pengembangan dianggap kurang baik, maka tahap validasi akan dilakukan kembali. Kritik dan saran pada saat tahap validasi dicatat dalam borang yang sudah disediakan. Berikut adalah hasil dari uji validasi kepada expert :

#### **BORANG UJI SENSORIS (VALIDASI I)**

**Nama Dosen : Sutriyanti Purwanti, M.Si**

**Tanggal : 13 Maret 2019**

**Nama produk : OSTUDO (Onigiri Sorgum Tuna Balado)**

**Tabel 3. Uji Sensoris (Validasi I)**

Karakteristik	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	2
Ukuran	4	2
Warna	4	2
Aroma	4	2
Rasa	4	2
Tekstur	4	2
Sifat	4	2
keseluruhan		
Penyajian	3	3
Kemasan	3	3

Keterangan :

1 Sangat Tidak Disukai

2 Tidak Disukai

3 Disukai

4 Sangat Disukai

**BORANG UJI SENSORIS (VALIDASI I)**

**Nama Dosen : Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes**

**Tanggal : 13 Maret 2019**

**Nama produk : OSTUDO (Onigiri Sorgum Tuna Balado)**

**Tabel 4. Uji Sensoris (Validasi I)**

Karakteristik	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	2
Ukuran	4	3
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	3	3
Tekstur	4	2
Sifat keseluruhan	4	4
Penyajian	3	4
Kemasan	3	4

Keterangan :

1 Sangat Tidak Disukai

2 Tidak Disukai

3 Disukai

4 Sangat Disukai

Pada tahap validasi I dapat dilihat bahwa penilaian produk pengembangan oleh expert 1 hampir keseluruhan menunjukkan tidak menyukai produk pengembangan tersebut, sedangkan expert 2 menunjukkan ketidaksukaannya pada bentuk dan rasa, maka dari itu expert mengharapkan adanya perbaikan produk pengembangan dengan validasi tahap kedua dengan hasil sebagai berikut :

**BORANG UJI SENSORIS (VALIDASI II)**

**Nama Dosen : Sutriyanti Purwanti, M.Si**

**Tanggal : 22 Maret 2019**

**Nama produk : OSTUDO (Onigiri Sorgum Tuna Balado)**

**Tabel 5. Uji Sensoris (Validasi II)**

Karakteristik	Produk pengembangan
---------------	---------------------

Bentuk	4
Ukuran	4
Warna	4
Aroma	4
Rasa	4
Tekstur	4
Sifat keseluruhan	4
Penyajian	4
Kemasan	3

Keterangan :

1 Sangat Tidak Disukai

2 Tidak Disukai

3 Disukai

4 Sangat Disukai

**BORANG UJI SENSORIS (VALIDASI II)**

**Nama Dosen : Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes**

**Tanggal : 22 Maret 2019**

**Nama produk : OSTUDO (Onigiri Sorgum Tuna Balado)**

**Tabel 6. Uji Sensoris (Validasi II)**

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

Keterangan :

1 Sangat Tidak Disukai

2 Tidak Disukai

3 Disukai

4 Sangat Disukai

Pada uji validasi tahap kedua telah menunjukkan hasil yang baik dan kedua expert menyukai produk pengembangan dengan hasil

keseluruhan mendapatkan nilai 4, maka dari itu produk pengembangan dinyatakan lulus pada tahap validasi II.

### Penelitian Tahap III : Uji Sensoris (Panelis Semi Terlatih)

Pada tahap ini peneliti melakukan uji sensoris dengan jumlah 30 panelis mahasiswa boga dengan jumlah 60 produk yaitu 50 produk acuan dan 30 produk pengembangan. Panelis diberikan produk sampel pertama dengan kode 272 sebagai produk acuan dan kode 634 sebagai produk pengembangan. Berikut hasil uji sensoris semi terlatih :

**Tabel 7. Hasil Uji Sensoris Semi Terlatih**

	Kontrol	Pengembangan	P Value T test
Warna	3,5	3,6	0,09
Aroma	3,8	3,6	0,07
Tekstur	3,6	3,6	0,39
Rasa	3,6	3,6	0,39
Keseluruhan	3,5	3,58	0,21

Tabel di atas merupakan hasil dari uji sensoris semi terlatih. Setelah dianalisis dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan hasilnya semua lebih dari 0,05. Jika P Value lebih dari 0,05 maka control dan pengembangan tidak berbeda nyata yang mana berarti produk diterima.

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

Pada tahap ini setelah uji penerimaan produk selanjutnya adalah tahap pameran. Tahap ini membuat 80 produk pengembangan dengan resep standar yang telah dibuat dan kemudian dicicipi oleh para tamu pameran. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan tanggapan penilaian uji penerimaan terhadap produk baru. Berikut ini hasil dari uji kesukaan terhadap 80 orang tamu pameran :

**Tabel 8. Hasil Uji Penerimaan Skala Luas**

Rerata Skor
-------------

Warna	3,7
Aroma	3,6
Tekstur	3,7
Rasa	3,7
Keseluruhan	3,8

Keterangan :

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

Table diatas merupakan hasil rata-rata skor pada uji panelis tidak terlatih yang mana hamper keseluruhan mendapatkan nilai rata-rata 3,7 yang artinya adalah sangat disukai.

### Uji Proksimat

Selain melakukan penelitian uji sensoris, peneliti juga melakukan uji proksimat yang dilakukan di Laboratorium Chem-Mix Pratama pada tanggal 12 April 2019. Pada uji proksimat ini yang dianalisa adalah air, abu, lemak protein, serat kasar dan karbohidrat dengan hasil sebagai berikut:

**Tabel 9. Hasil Uji Proksimat Per100g**

Kode sampel	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2
OSTUDO	Air	61,2	61,21
(Onigiri	Abu	0,36	0,27
Sorgum	Protein	3,74	3,76
Tuna	Lemak	1,84	1,51
Balado)	Serat kasar	2,97	3,00
	Karbohidrat	29,87	30,23
	Energy	147,67 kal	146,12 kal

Table diatas memaparkan hasil dari uji proksimat per100gr sampel OSTUDO. Dari hasil diatas dapat dijelaskan bahwa kandungan paling besar terdapat pada kadar air dengan hasil 61,2126% dan yang paling kecil kandungannya adalah abu dengan hasil 0,2732%.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Berdasarkan hasil pengamatan, analisa serta data yang diperoleh dari hasil pembuatan produk OSTUDO dengan mengganti beras sorgum, maka dapat disimpulkan sebagai berikut: 1) Resep yang tepat untuk pembuatan OSTUDO dengan mengganti beras sorgum sebanyak 75%. Teknik khusus yang harus dilakukan adalah merendam beras sorgum terlebih dahulu. 2) Hasil penerimaan uji skala terbatas produk acuan ditunjukkan dengan hasil rerata 3,48 sedangkan produk pengembangan 3,58. Tingkat penerimaan skala luas ditunjukkan dengan hasil rerata keseluruhan 3,8. 3) Berdasarkan hasil uji proksimat kandungan paling besar terdapat pada kadar air dengan hasil 61,21% dan yang paling kecil adalah kandungan abu dengan hasil 0,27%.

### **Saran**

Berdasarkan hasil penelitian disarankan beberapa hal sebagai berikut : 1) Pada saat ingin menggunakan beras sorgum sebagai pengganti beras biasa maka teknik olah khusus yang perlu diperhatikan yaitu proses perendaman sebelum diolah yakni kurang lebih selama 2 jam sebelumnya. 2) Hasil uji penerimaan produk OSTUDO diterima dengan baik oleh masyarakat, maka produk OSTUDO dapat dikembangkan dan dijadikan peluang usaha sebagai produk dengan pemanfaatan bahan pangan lokal.

## **DAFTAR PUSTAKA**

[1] Cecep Risnandar, T. P. (2018). Jurnal Bumi. Sorgum.

- [2] Mulyatiningsih, D. E. (2011). Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan Bandung: ALFABET.
- [3] Raehana Saria Gahari1), R. S. (n.d.). Teknologi Hasil Pertanian, Teknologi Pertanian. OKASAN" Onigiri Kaya Rasa Nusantara
- [4] Suarni, I. F. (n.d.). Balai Penelitian Tanaman Serealia. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum*

