

PENGEMBANGAN *PUDDING A LA MODE* SAUS STRAWBERRY DENGAN SUBSTITUSI

TEPUNG KACANG HIJAU

Oleh: Maulana ahmad wijaya Negara, Universitas Negeri Yogyakarta, email : pajjopaint@gmail.com
Dosen : Dr. Marwanti M.Pd

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui formula dan penerimaan masyarakat terhadap produk pudding dengan substitusi tepung kacang hijau. karakteristik dari hasil penelitian ini yaitu ber warna hijau dan aroma kacanghijau , sedikit rasa khas kacang hijau, bertekstur lembut dan berasa manis. metode pembyang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode 4D *Define*,(mengumpulkan tiga resep), *Design* (mengembangkan resep yang sudah ada), *Development* (melakukan penelitian product). Hasil penelitian ini didapatkan dari uji validasi I dan validasi II oleh *expert*, uji panelis dilakukan oleh 2 panelis terlatih, panelis semi terlatih 30, panelis acak 74 orang. dan menghasilkan data tingkat kesukaan warna sangat tidak disukai sebanyak 0, tingkat kesukaan warna tidak disukai sebanyak 4, tingkat kesukaan warna disukai sebanyak 26 dan tingkat kesukaan warna sangat disukai sebanyak 42. kemudian tingkat kesukaan pada aroma sangat tidak disukai sebanyak 0, tingkat kesukaan aroma tidak disukai sebanyak 3, tingkat kesukaan aroma disukai sebanyak 28, dan tingkat kesukaan aroma pada nomor sangat disukai sebanyak 40. tingkat kesukaan tekstur sangat tidak disukai sebanyak 0, tekstur tidak disukai sebanyak 3, tekstur disukai sebanyak 29, tekstur sangat disukai sebanyak 40, tingkat kesukaan rasa sangat tidak disukai sebanyak 0, tingkat kesukaan rasa tidak disukai sebanyak 1, tingkat kesukaan rasa disukai sebanyak 27 dan tingkat kesukaan sangat disukai sebanyak 43. tingkat kesukaan keseluruhan sangat tidak disukai sebanyak 0 , tingkat kesukaan keseluruhan tidak disukai sebanyak 1, tingkat kesukaan keseluruhan disukai sebanyak 25, dan tingkat kesukaan keseluruhan sangat disukai sebanyak 45.

Kata kunci: pudding, tepung kacang hijau bagi artikel ini

PENDAHULUAN

Kacang hijau (*Vigna radinata L.*) merupakan salah satu kelompok kacang-kacangan (*leguminocae*) yang memiliki kandungan protein yang tinggi, asam lemak essensial, antioksidan dan mineral. Kacang hijau tersedia cukup banyak di Indonesia, sehingga mudah diperoleh dan harganya pun terjangkau. Menurut hasil penelitian Direktorat Budidaya Aneka Kacang dan Umbi (2013), produksi kacang hijau rata-rata dari tahun 2003-2011 di Indonesia adalah sebesar 316,76 ton.

Indonesia juga termasuk salah satu negara Asia penghasil kacang hijau terbesar di dunia. Tingkat produksi kacang hijau yang cukup besar, tidak diimbangi dengan tingkat konsumsi kacang hijau yang tinggi pula. Angka konsumsi kacang hijau rata-rata dari tahun 2003-2011 hanya sebesar 278,33 ton

(Direktorat Budidaya Aneka Kacang dan Umbi, 2013). Kacang hijau umumnya dikonsumsi dalam bentuk kecambah. Ada pula yang mengolahnya menjadi berbagai macam produk pangan seperti bubur kacang hijau, bahan isian onde-onde dan pia, serta diolah lebih lanjut menjadi tepung hunkue yang digunakan untuk membuat kue.

Seiring dengan perkembangan pastry di Yogyakarta akhir-akhir ini mengalami peningkatan yang signifikan dapat dilihat dari beberapa outlet pastry yang dimiliki Selebritis tanah air banyak mengincar pasar Yogyakarta karena destinasi wisata Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi salah satu primadona wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Bahkan bukan tidak mungkin Daerah Istimewa Yogyakarta lambat laun menjadi salah satu *icon* kota pastry. Seiring dengan prospektivitas bisnis

pastry masadepan di Daerah Istimewa Yogyakarta, perlu adanya gagasan mengenai produk pastry dengan penggunaan bahan lokal sebagai substitusi produk pastry. Sehingga dengan adanya gagasan substitusi ini diharapkan bahan lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta dapat terangkat serta tidak kalah bersaing dengan bahan yang lain.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah metode *Project Based Learning* dengan model 4D. *Define* (Pendefinisian), *Design* (Perancangan), *Develop* (Pengembangan), dan *Disseminate* (Penyebaran).

1. *Define* (Pendefinisian)

Tahap *define* berguna untuk mendefinisikan syarat – syarat pengembangan dalam pembuatan *Puding Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau* serta mengumpulkan informasi mengenai resep pembuatan *Puding*. Pada tahap ini mengumpulkan tiga resep dari sumber buku, majalah, internet dan sumber lain. Ketiga resep tersebut lalu dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol dari produk

yang akan dibuat dengan substitusi tepung kacang hijau.

2. *Design* (Perancangan)

Tahap *design* bertujuan untuk merancang formula produk yang akan digunakan dalam pembuatan *Puding* dengan substitusi tepung kacang hijau.

3. *Develop* (Pengembangan)

Pada tahap *develop* dilakukan proses eksperimen atau percobaan produk *Puding* dengan substitusi tepung kacang hijau hingga mendapatkan hasil dan karakteristik yang sesuai atau lebih baik dari resep acuan.

4. *Disseminate* (Penyebaran)

Pada tahap *disseminate* produk yang telah dikembangkan diimplementasikan ke dalam kondisi yang sesungguhnya. Hasil eksperimen produk kemudian diuji cobakan kepada orang yang lebih ahli (dosen pembimbing) untuk mendapatkan umpan balik. Berdasarkan umpan balik yang diberikan maka dilakukan evaluasi produk dan perbaikan produk sehingga menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya. Kegiatan terakhir adalah pengemasan produk agar produk dapat disebarluaskan kepada banyak orang.

Jenis Penelitian

dengan menggunakan metod 4D. *Define* (Pendefinisian), *Design* (Perancangan), *Develop* (Pengembangan), dan *Disseminate* (Penyebaran).

Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat : Laboratorium Boga, Universitas Negeri Yogyakarta.

Waktu : Februari 2018 - Mei 2018

Target/Subjek Penelitian

Yang menjadi subjek penelitian adalah :

1. Paneslis Terlatih sebanyak 2 orang
2. Panelis semi terlatih sebanyak 30 orang
3. Panelis acak sebanyak 74 orang

Prosedur

Prosedur yang digunakan disesuaikan dengan model pengembangan 4D yaitu *Define*, *Design*, *Develop*, *Disseminate*.

1. *Define*

Pada tahap ini mengumpulkan tiga resep dari sumber buku, majalah, internet dan sumber lain. Ketiga resep tersebut lalu dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol

dari produk yang akan dibuat dengan substitusi tepung kacang hijau.

2. *Design*

Pada tahap ini adalah mengembangkan rancangan formula untuk membuat puding kacang hijau dengan substitusi tepung kacang hijau.

3. *Develop*

Pada tahap *devolep* dilakukan proses eksperimen atau percobaan produk puding dengan substitusi tepung kacang hijau hingga mendapatkan hasil dan karakteristik yang sesuai atau lebih baik dari resep acuan. Dalam percobaan ini pengujian resep dilakukan sesuai rencana sesuai dengan hasil produk yang diinginkan untuk melakukan uji konsumen dan melihat penerimaan masyarakat.

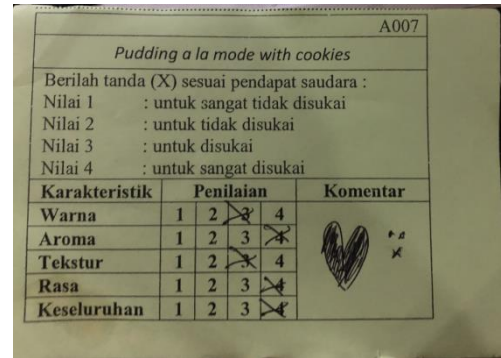
4. *Disseminate*

Pada tahap *disseminate* produk yang telah dikembangkan diimplementasikan ke dalam kondisi yang sesungguhnya. Hasil eksperimen produk kemudian diuji cobakan kepada orang yang lebih ahli untuk mendapatkan umpan balik. Berdasarkan umpan balik yang diberikan maka dilakukan evaluasi produk dan perbaikan produk sehingga menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya. Kegiatan terakhir adalah pengemasan produk agar produk dapat disebarluaskan kepada masyarakat melalui Pameran.

Data, Intrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan dengan cara membagikan produk kepada panelis, lalu panelis diminta memberikan tanggapannya melalui borang yang telah disediakan. Lalu panelis diminta

untuk mengembalikan borang untuk selanjutnya data dari borang akan di analisis. Berikut adalah contoh borang yang dibagikan :



Gambar 1. Borang Uji Panelis

termasuk dalam teknik analisis data statistik deskriptif diantaranya seperti penyajian data kedalam bentuk tabel, presentase dan diagram.

Teknik Analisis Data

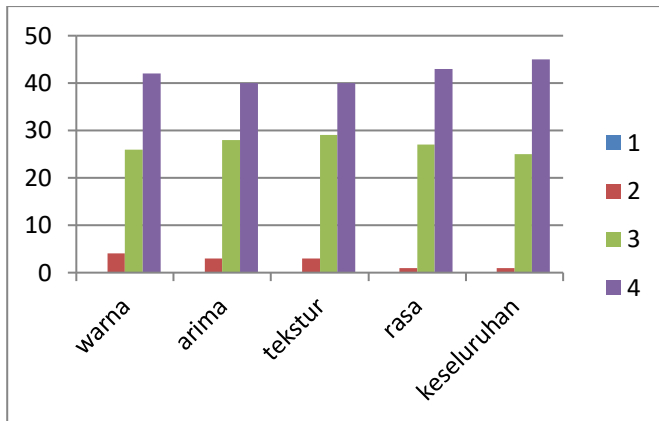
Analisis data dilakukan secara deskriptif. Teknik analisis data deskriptif merupakan teknik analisis yang dipakai untuk menganalisis data dengan mendeskripsikan atau menggambarkan data-data yang sudah dikumpulkan seadanya tanpa ada maksud membuat generalisasi dari hasil penelitian. Yang termasuk dalam teknik analisis data statistik deskriptif diantaranya seperti penyajian data kedalam bentuk tabel, presentase dan diagram.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dari 71 panelis, diperoleh hasil yang disajikan pada tabel sebagai berikut Tabel 1. Hasil Uji Panelis tentang Produk.

	1	2	3	4
Warna		4	26	42
Aroma		3	28	40
Tekstur		3	29	40
Rasa		1	27	43
Keseluruhan		1	25	45

Dari data diatas, kemudian dibuat menjadi prosentase seperti berikut :



Grafik 1. Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap Produk

keterangan tingkat kesukaan :

Nilai 1. Untuk sangat tidak disukai

Nilai 2. Untuk tidak disukai

Nilai 3. Untuk disukai

Nilai 4. Untuk sangat disukai

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Dari analisis data di atas dapat disimpulkan bahwa penerimaan masyarakat secara umum terhadap *Pudding A la mode* saus strawberry substitusi tepung Kacang Hijau adalah dapat diterima. Terbukti dengan tingginya prosentase nilai disukai dan sangat disukai.

Saran

Saran dari penelitian ini adalah masih perlu adanya penelitian lain terhadap penggunaan substitusi tepung kacang hijau maupun kacang lainnya untuk pembuatan produk patiseri guna menekan tingkat impor dan ketergantungan kepada tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

- Gisslen, Wayne. (1946). *Professional Baking, sixth edition*. United State of Amerika
- Haroko, dkk (2009). *Kajian Penambahan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies*
- Kurmann, Joseph A. Jeremija Lj. Raši ć, Manfred Kroger .(1992). *Pudding*. Tersedia: <http://www.wikipedia.com>.
2013. *Prospek Pengembangan Agribisnis Kacang Hijau*. Direktorat Budidaya Aneka Kacang dan Umbi. Jakarta.
- Sunantara, I.M.M. 2000. *Teknik Produksi Benih Kacang Hijau*, No. Agdex; 142 No Seri;03/Tanaman/2000/September 2000. Teknologi Instalasi penelitian dan paengkajian Teknologi Pertanian Denpasar Bali. https://id.wikipedia.org/wiki/Kacang_hijau
- Sunantara, I.M.M. 2000. *Teknik Produksi Benih Kacang Hijau*, No. Agdex; 142 No Seri;03/Tanaman/2000/September 2000. Teknologi Instalasi penelitian dan paengkajian Teknologi Pertanian Denpasar Bali.
- Wita Dola Rista Sidabutar, dkk (2013). *Kajian Penambahan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies*