

JURNAL ILMIAH

ISSN : 2085-7691

Garina

TATA BOGA TATA RIAS TATA BUSANA

Volume 1, Nomor 19. Januari 2019

MANAJEMEN USAHA MAKANAN KECIL UNTUK
MENINGKATKAN EKONOMI RUMAH TANGGA BERBASIS
PANGAN LOKAL (PEMBUATAN PIEFFIN GANYONG)

U. Yuyun Triastuti

KEWIRAUSAHAAN, MANAJEMEN RESIKO DAN MANAJEMEN
PEMASARAN PADA PENGUSAHA SALON CITRA SEMARANG

Agus Susanti

PEMANFAATAN EKSTRAK LIDAH BUAYA DALAM PEMBUATAN
MOISTURIZING GEL DENGAN TEKNOLOGI THIXOGEL

Shofia Daniati

PERAN BUSANA TUNIKA PADA PERKEMBANGAN BUSANA MASA
KINI

Indrarini

PENAMBAHAN VARIASI BORDIR UNTUK MENGGALI
KENGGUNAN PADA SEBUAH KEBAYA

Mien Zahratil Umami

PERAWATAN KULIT WAJAH UNTUK PRANIKAH DENGAN
TEKNIK *BOTOX* DI KLINIK dr. RETNO INDRASTITI, Sp. KK

Widiati Alifah

PERBEDAAN PENGOLAHAN CAKE DALAM TEKNIK
PEMBUATANNYA DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT DAN BAKERY

Tri Rettagung Diana

Diterbikan Oleh :

**AKADEMI KESEJAHTERAAN SOSIAL (AKS)
IBU KARTINI SEMARANG**

Garina

JURNAL ILMIAH TATA BOGA TATA RIAS TATA BUSANA

Susunan Dewan Redaksi

Penanggung Jawab (*Editor in Chief*)

Dra. Dyah Listyarini, SH. MH

Penyunting (*Editor*)

Dra. Tri Rettagung Diana, M.Kes.

Sekretaris Penyunting (*Secretary Editor*)

Drs. Edi Suwasana

Anggota Penyunting (*Section Editors*)

Dra. Dyah Listyarini, S.H.,M.H., Indrarini, SPd, M.Pd.,

Dra. Widiati Alifah, M.Si., Dra. Mien Zyahratil Umami, M.Pd.,

Dra. Kurnianingsih, M.Pd., Dra. Yenny Sri Handayani

Sekretariat dan Administrasi (*Secretariat & Admission*)

Totok Kusumardiyanto, S.E., Danu Sulistyanto, S.E.

Garina terbit dua kali setahun

(Januari dan Juli)

Alamat Editor (*Editorial Address*) :

AKS IBU KARTINI SEMARANG

Jl. Sultan Agung No. 77, Semarang 50232

Telepon/Fax (024) 83153046,

e-mail : aksibukartini_smg@yahoo.com

esuwasana@yahoo.co.id

Terbit pertama kali : Juli 2009

Garina adalah jurnal ilmiah yang mempublikasikan hasil-hasil penelitian, ulasan ilmiah, dan informasi lain di bidang ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni (IPTeKS) tata boga, tata busana, tata rias, ekonomi dan manajemen. Terbit dua kali setahun (Januari dan Juli). Redaksi berhak melakukan penyuntingan, perbaikan, dan koreksi terhadap naskah yang siap diterbitkan, sepanjang tidak mengubah isi dan maksud dari tulisan. Naskah yang tidak diterbitkan, tidak dikembalikan kepada pengirim/penulisnya, kecuali atas permintaan dari pengirim.

PENGANTAR REDAKSI

Syukur Alhamdulillah, kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena berkat rakhmat dan hidayah-Nya maka Jurnal Ilmiah **Garina** (singkatan dari Tata Boga Tata Rias dan Tata Busana) volume 1 nomor 19 telah diterbitkan untuk disajikan kepada para pembaca.

Pada nomor ini selain karya ilmiah dari Dosen AKS Ibu Kartini juga ditampilkan karya dari dosen Perguruan Tinggi mitra. Dewan redaksi Jurnal Ilmiah **Garina** berusaha untuk menjaga kualitas dan kelayakan sebuah media ilmiah.

Majalah ini menyajikan karya ilmiah pada bidang tata boga, tata rias, dan tata busana, pengetahuan pendukung kewirausahaan (manajemen dan ekonomi). Tulisan tersebut berupa hasil penelitian maupun ulasan berdasarkan studi pustaka. Karya ilmiah yang disajikan dapat digunakan sebagai acuan dan referensi.

Kami menyadari bahwa kehadiran Jurnal Ilmiah **Garina** masih belum sempurna, untuk itu kami sangat mengharapkan berbagai masukan, saran dan kritik dari berbagai pihak, terutama para pembaca demi penyempurnaan pada terbitan berikutnya.

Redaksi mengucapkan terima kasih pada penulis karya ilmiah sehingga majalah ini bisa terbit kembali. Harapan kami, para pembaca bisa memanfaatkan jurnal ilmiah **Garina** ini sekaligus kami berharap peran serta dan partisipasi para pembaca untuk turut serta menulis pada masa mendatang.

Semoga jurnal ilmiah **Garina** dapat terus terbit secara berkala dan tetap menjaga kualitas serta mengedepankan misi ilmiah.

Redaksi

Garina

JURNAL ILMIAH TATA BOGA TATA RIAS TATA BUSANA

DAFTAR ISI

MANAJEMEN USAHA MAKANAN KECIL UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI RUMAH TANGGA BERBASIS PANGAN LOKAL (PEMBUATAN <i>PIEFFIN GANYONG</i>)	U. Yuyun Triastuti	1 – 18
KEWIRAUSAHAAN, MANAJEMEN RESIKO DAN MANAJEMEN PEMASARAN PADA PENGUSAHA SALON CITRA SEMARANG	Agus susanti	19 – 25
PEMANFAATAN EKSTRAK LIDAH BUAYA DALAM PEMBUATAN <i>MOISTURIZING GEL</i> DENGAN TEKHNOLOGI THIXOGEL	Shofia Daniati	26 – 38
PERAN BUSANA TUNIKA PADA PERKEMBANGAN BUSANA MASA KINI	Indrarini	38 – 49
PENAMBAHAN VARIASI BORDIR UNTUK MENGGALI KENGUNAN PADA SEBUAH KEBAYA	Mien Zahratil Umami	50 – 63
PERAWATAN KULIT WAJAH UNTUK PRANIKAH DENGAN TEKNIK <i>BOTOX</i> DI KLINIK dr. RETNO INDRASTITI, Sp. KK	Widiati Alifah	64 – 79
PERBEDAAN PENGOLAHAN CAKE DALAM TEKNIK PEMBUATANNYA DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT DAN BAKERY	Tri Rettigung Diana	80 – 83

GARINA

ISSN : 2085-7691

Volume 1, No. 19, Januari 2019

Available online at

www : aksibukartini.com

**MANAJEMEN USAHA MAKANAN KECIL UNTUK MENINGKATKAN
EKONOMI RUMAH TANGGA BERBASIS PANGAN LOKAL (PEMBUATAN
PIEFIN GANYONG)****U. Yuyun Triastuti¹, Dhita Tri Arianti²****¹Dosen Tata Boga, ²Mahasiswa Tata Boga,
Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang****ABSTRAK**

Tepung ganyong putih merupakan salah satu alternatif pengolahan umbi ganyong putih, sebagai upaya memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomi ganyong. Tepung ganyong putih banyak mengandung zat gizi potensial, terutama karbohidrat sehingga pemanfaatannya dapat dibuat *cookies* dan *cake*. Subsitusi tepung ganyong terhadap tepung terigu bisa mencapai 70 %. Selama proses pembuatan tepung ganyong unsur vitamin pada ganyong mengalami pengurangan, alternatif memperbaiki unsur gizi yang hilang pada tepung ganyong dengan menambahkan wortel parut. Wortel selain untuk menambah nilai gizi juga sebagai penambah rasa dan memberikan warna pada *Piefin Ganyong*. Hasil dari penelitian ini dapat diketahui : 1) komposisi pembuatan *Piefin Ganyong* wortel yaitu dengan perbandingan 50 % tepung terigu, 50 % tepung ganyong untuk *pie* dan *muffin* serta 30% wortel parut untuk adonan *pie* dan *muffin*. 2) teknik olah yang digunakan pada *Piefin Ganyong* wortel yaitu penimbangan, pencampuran, pencetakan dan pembakaran dengan oven. Pencampuran pada *Pie Ganyong* wortel yaitu menggunakan teknik *mealy pie dough*, sedangkan adonan *muffin* menggunakan teknik *creaming method*. Penyimpanan produk pada refrigerator. Pengembangan tampilan untuk produk *Piefin Ganyong* Wortel dengan *cup caeses* dan dihias *whippingcream*, *fresh fruit* dan daun mint 3) hasil uji penerimaan oleh panelis untuk produk *Piefin Ganyong* Wortel yaitu 75% diterima oleh panelis.

Kata kunci : Tepung ganyong, Pangan Lokal, *Piefin*.

ABSTRACT

White canna flour is an alternative to processing white canna tubers, as an effort to extend shelf life and increase the economic value of canna. White canna flour contains many potential nutrients, especially carbohydrates so that its utilization can be made cookies and cakes. Canna flour substitute for flour can reach 70%. During the process of making canna flour the element of vitamin in canna experienced a reduction, an alternative to improve the nutritional elements lost in canna flour by adding grated carrots. Carrots in addition to adding nutritional value as well as flavor enhancers and give color to the Canna Piefin. The results of this study can be known: 1) the composition of the manufacture of carrot canna Piefin that is by comparison of 50% wheat flour, 50% canna flour for pie and muffins and 30% grated carrots for pie and muffin dough. 2) the processing technique used in carrot cane weighing, mixing, molding and baking with an oven. Mixing the carrot Pie Canna using the mealy pie dough technique, while the muffin dough uses the creaming method technique. Storage of products in the refrigerator. Display development for Carrot Canna Piefin products with caeses cup and decorated with whippingcream, fresh fruit and mint leaves 3) panelist acceptance results for Piefin Carrot Canna products, 75% were accepted by panelists.

Keywords: *Canna flour, Local food, Piefin.*

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia mulai mengalami ketergantungan terhadap tepung terigu, karena tepung terigu merupakan bahan makanan yang ideal untuk membuat berbagai jenis makanan yaitu cake, roti dan mie serta cookies. Tepung terigu terbuat dari gandum, sedangkan gandum bukan merupakan tanaman asli Indonesia, sehingga untuk mendapatkannya harus impor dari luar negeri. Menurut Purwadaria (2012: 6), menyatakan bahwa tepung terigu mempunyai kandungan gluten yang cukup tinggi. Hal ini dinilai tidak baik bagi orang yang alergi terhadap gluten. Upaya untuk menemukan bahan lain yang dapat menggantikan atau paling tidak mensubstitusi tepung terigu sangat baik untuk dilakukan.

Bahan yang bisa digunakan sebagai upaya menggantikan atau mensubstitusikan tepung terigu pada pembuatan cake dan cookies yaitu umbi-umbian. Umbi-umbian banyak tumbuh subur di Indonesia, seperti ganyong, uwı, singkong, ubi, gembli, talas bogor, kentang, dan lain sebagainya. Ganyong salah satunya yang diolah menjadi tepung, sehingga potensial digunakan sebagai bahan pengganti dan pensubstitusi pada *pie* dan *muffin*.

Kualitas *pie* dan *muffin* yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur

merupakan daya tarik masyarakat untuk mengkonsumsinya. Suatu produk pangan walaupun telah memiliki gizi yang tinggi akan terlihat sangat kurang apabila warnanya tidak menarik, aromanya tidak sedap, teksturnya tidak krispi untuk *pie* dan tidak lembut untuk *muffin*, serta rasanya tidak enak. Agar *pie* dan *muffin* terlihat menarik dan berkualitas baik, maka dilakukan penambahan bahan ke dalam adonan *pie* dan *muffin*. Bahan-bahan yang umum digunakan sebagai tambahan antara lain : keju, kurma, kismis, kacang-kacangan, cokelat, manisan ceri buah, selai dan lainnya.

Bahan-bahan tersebut umumnya memiliki harga yang cukup mahal, maka salah satu alternatif sebagai bahan campuran pengganti yaitu menggunakan wortel. Wortel mudah didapat, harganya relatif murah dan kandungan gizinya tinggi terutama betakarotin (vitamin A).

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis membuat *Piefin* (*Pie Muffin*) dengan mensubstitusi bahan dasar tepung terigu dengan tepung ganyong dan penambahan wortel yang berbeda proporsinya. Kandungan serat yang cukup tinggi pada umbi ganyong, sehingga ganyong dapat dibuat menjadi tepung dan digunakan sebagai bahan dalam pembuatan *piefin*. Selain itu juga dilakukan penambahan wortel pada *piefin*, karena wortel mengandung banyak unsur

gizi yang baik bagi kesehatan tubuh, sebagai bahan penambah warna, rasa, aroma dan tekstur.

Pemanfaatan umbi ganyong sudah dilakukan masyarakat tetapi masih sangat terbatas penggunaannya. Untuk itu perlu adanya sentuhan teknologi, salah satunya dengan cara penepungan ganyong. Tepung umbi ganyong sangat potensial untuk menambah variasi dan zat gizi dalam berbagai produk patiseri. Tepung ganyong memiliki kandungan serat yang tinggi dan mudah dicerna, namun rendah vitamin. Upaya meningkatkan vitamin pada produk yang akan dibuat (*piefin*) maka penulis memanfaatkan wortel sebagai tambahan vitamin. Selanjutnya produk eksperimen disebut *Piefin Ganyong Wortel*.

Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang penulis tetapkan dalam eksperimen pembuatan *Pieffin Ganyong Wortel*, yaitu menentukan formula dasar (resep standar), menentukan komposisi dan proporsi bahan, teknik olah, tampilan produk (penyajian) dan pengamatan penerimaan masyarakat terhadap produk.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penggunaan tepung ganyong dan wortel karena tepung mempunyai karakteristik sama dengan

tepung terigu kecuali gluten, sehingga dapat menghasilkan *muffin* yang lembut dan *pie* yang renyah. Sedangkan wortel untuk menambah rasa dan vitamin, sehingga kedua produk tersebut dapat diterima/disukai masyarakat dan berpotensi sebagai peluang usaha makanan kecil, demi meningkatkan ekonomi keluarga, serta dapat mengangkat nilai jual dari produk lokal.

Manfaat Penelitian

Pembuatan *piefin* dari hasil substitusi tepung ganyong dan penambahan wortel, diharapkan tidak merubah baik bahan - bahan lain yang digunakan maupun teknik olah yang digunakan. Meningkatkan daya guna pada tepung ganyong dan wortel untuk mendukung adanya keanekaragaman produk.

Ganyong

Ganyong (*Canna edulis Kerr L*) adalah tanaman yang umumnya banyak dikenal di pedesaan. Tanaman ganyong ini berasal dari daerah Amerika Selatan. Ganyong banyak memiliki persamaan nama dibeberapa daerah di Indonesia, yaitu buah tasbih, ubi pikul, ganyal, ganyol, sinetra dll. Istilah dimanganegara untuk menyebut ganyong yaitu *Queensland Arrowroot*. Ganyong merupakan jenis tanaman dimanfaatkan rimpangnya untuk dikonsumsi.

Di Indonesia dikenal dua kultivar atau varietas ganyong, yaitu ganyong merah dan ganyong putih. Ganyong merah ditandai dengan warna batang, daun dan pelelehnya yang berwarna merah atau ungu, sedang yang warna batang, daun dan pelelehnya hijau dan sisik umbinya kecoklatan disebut dengan ganyong putih.

Ganyong Putih lebih kecil dan pendek kurang tahan kena sinar tetapi tahan kekeringan, menghasilkan biji dan bisa diperbanyak menjadi anakan tanaman. Hasil umbi basah lebih kecil, tapi kadar patinya tinggi, hanya lazim diambil patinya.

Ganyong mengandung cukup tinggi karbohidrat, menurut Data Direktorat Gizi Depkes RI, kandungan gizi Ganyong per 100 g yaitu kalori 95,00 kal, protein 1,00 g, lemak 0,11 g, KH 22,60 g, kalsium 21,00 g, fosfor 70,00 g, zat besi 1,90 mg, vitamin B1 0,10 mg, vitamin C 10,00 mg, air 75,00 g.

Wortel

Wortel (*Daucus Carota, L*), merupakan salah satu jenis sayuran umbi yang harganya relatif murah, mudah didapat, karena dapat ditanam dan dipanen sepanjang tahun. Tanaman wortel berasal dari daerah beriklim sedang (sub tropis). Menurut sejarahnya wortel berasal dari Timur Dekat dan Asia Tengah.

Wortel pada umumnya dikonsumsi sebagai pelengkap pada sayur sup, pelengkap steak, isi pastel, dan berbagai makanan lainnya. Penganekaragaman pengolahan wortel diantaranya tepung wortel, selai wortel, chips wortel, dan sari buah wortel (jus wortel).

Wortel merupakan sayuran yang multiguna bagi masyarakat, maka wortel dapat dianjurkan sebagai bahan pangan potensial untuk mengatas masalah penyakit kurang vitamin A dan kurang gizi

Laporan hasil penelitian Nasional Cacer Institut (1999), wortel mengandung senyawa “*Beta Carotin*”. Zat tersebut dapat mencegah “*Bessopiran*” penyebab kanker paru – paru. Kandungan karoten (pro vitamin A) pada umbi wortel dapat mencegah penyakit rabun senja (buta ayam).

Komposisi zat wortel terdiri dari : Kalori 42,00 kal, Protein 1,20 gr, Lemak 0,30 gr, Karbohidrat 9,30 gr, Kalsium 39,00 gr, Fosfor 37,00 mg, Zat besi 0,80 mg, Vitamin A 12.000,00 si, Vitamin B1 0,06 mg, Vitamin C 6,00 mg, Air 88,20 %, B.d.d 88,00 %. Sumber data kandungan gizi wortel dari Daftar Komposisi Bahan Makanan, Direktorat Gizi Depkes 2000

Pie

Pie merupakan salah satu produk *pastry* dengan karakteristik renyah, kering

dan gurih. Bahan dasar untuk membuat pie adalah tepung terigu, mentega, telur dan garam (Hamidah, 2009:101). Karakteristik produk pie kulit berasa gurih, tekstur renyah dan tingkat kematangan berwarna kuning kecokelatan. (Hamidah, 2009:101).

Muffin

Muffin merupakan salah satu makanan yang menarik dan sering mengundang selera bagi yang melihatnya. *Muffin* adalah adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, pemanis, telur, lemak dan bahan tambahan, yaitu garam, pengembang, susu, serta penambah aroma (Anonim, 2012: 299).

METODOLOGI

Lokasi Penelitian

Waktu dan tempat untuk pelaksanaan eksperimen pembuatan *Piefin Ganyong Wortel*, yaitu :

1. Tempat Pembuatan Produk

Proses pembuatan produk dilakukan di Laboratorium Tata Boga Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang.

2. Waktu Pembuatan Produk

Pembuatan produk dilakukan dari bulan Maret hingga bulan Juni 2018.

Tahapan Penelitian

Tahapan Penelitian meliputi persiapan bahan dan peralatan, pembuatan *piefin* ganyong, uji pendahuluan, pembuatan *piefin* ganyong wortel, uji sifat fisik (uji warna dan uji tekstur), uji organoleptik, dan analisis data menggunakan diskriptif.

Metode Pengumpulan Data

Metode penilaian terhadap muffin substitusitepung ganyong yang berbeda yang dihasilkan dilakukan dengan dua cara yaitu secara subjektif dan secara objektif.

1. Penilaian Subjektif

Pengujian subjektif untuk mengetahui kualitas inderawi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap *piefin* ganyong wortel dilakukan dengan dua cara, yaitu uji inderawi dan uji organoleptik.

Uji Inderawi

Uji inderawi penilaian yang digunakan adalah teknik skoring yang digunakan untuk menunjukkan masing-masing skor kualitas *piefin* ganyong wortel dengan nilai tertinggi 4 dengan mutu bagus, terendah yaitu 1 untuk yang tidak baik.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan pengujian dimana panelis mengemukakan

respon suka atau tidak suka terhadap sifat produk hasil eksperimen yang diuji yaitu kualitas muffin bahan dasar tepung terigu subsitusi tepung ganyong 10%, 20%, dan 30%. Rentangan skor kesukaan yang digunakan adalah 5-1 dengan penjelasan sebagai berikut :

1. Sangat suka : 5
2. Suka : 4
3. Agak suka : 3
4. Tidak suka : 2
5. Sangat tidak suka : 1

Penilaian Objektif

Penilaian objektif dalam penelitian ini adalah uji kimiawi untuk mengetahui kandungan karbohidrat dan kandungan serat dari *piefin*. Dari uji kimiawi yang diujikan dalam laboratorium akan diperoleh data-data hasil eksperimen dengan kandungan karbohidrat dan kandungan serat.

Alat pengumpul data yang digunakan pada uji inderawi yaitu panelis agak terlatih dan pada uji organoleptik yaitu panelis tidak terlatih.

1. Panelis agak terlatih

Dalam pengujian inderawi, penilaian dilakukan oleh panelis agak terlatih. Panelis agak terlatih yang berpartisipasi dalam penelitian ini yaitu mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang Program Studi Tata Boga angkatan 2017. Penggunaan panelis tersebut dilakukan

dengan pertimbangan kesempatan bertemu dapat diatur, sehingga memudahkan peneliti memperoleh data penelitian.

Panelis agak terlatih yang digunakan untuk uji inderawi jumlahnya berkisar antara 8 – 25 orang yang dipilih setelah calon panelis mengikuti seleksi panelis dengan berdasarkan ketentuan – ketentuan/persyaratan yang harus dipenuhi yaitu :

- a. Ada perhatian/minat terhadap pekerjaan ini.
- b. Dapat menyediakan waktu khusus dan punya kepekaan yang dibutuhkan.

Panelis agak terlatih yang memenuhi syarat tersebut harus mengikuti validasi instrumen dan reliabilitas instrumen.

Untuk memenuhi validitas instrumen dan realibilitasi instrumen, maka dilakukan seleksi panelis dengan empat tahap seleksi panelis sebagai berikut :

1. Wawancara

Pada tahap wawancara seleksi calon panelis yang mengikuti terdapat 35 orang dan yang lolos ada 29 orang.

2. Penyaringan

Penyaringan ini calon panelis diberikan kesempatan untuk memberikan penilaian terhadap empat sampel *piefin* ganyong wortel dengan kriteria yang berbeda, yang dilakukan 6 kali pada waktu

yang berbeda. Data hasil penilaian dihitung menggunakan range method.

3. Latihan (Training)

Latihan dilakukan agar panelis dapat mengenal dengan baik tentang sifat sensoris suatu komoditas dan sensitivitasnya meningkat serta konsisten penilaiannya dari *piefin*.

4. Evaluasi Kemampuan

Evaluasi masing-masing calon dapat dilakukan setelah latihan berakhir. Pada tahap evaluasi kemampuan ini terdapat 22 calon panelis yang mengikuti.

Analisis Data

Adapun metode analisis data yang akan digunakan yaitu : metode analisis data untuk mengetahui kualitas inderawi terbaik dari *piefin* ganyong wortel hasil eksperimen yaitu 10%, 20%, dan 30%, metode analisis data untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *piefin* ganyong wortel hasil eksperimen dan metode analisis data untuk

mengetahui kandungan karbohidrat dan kandungan serat pada *piefin* ganyong wortel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penggunaan Bahan dan Peralatan

Bahan dan alat serta komposisi bahan dalam pembuatan *Piefin Ganyong Wortel* harus dipersiapkan dengan cermat, sesuai dengan standarisasinya, agar mendapatkan hasil yang maksimal dari segi kualitas maupun kuantitasnya. Maka jenis bahan, peralatan, dan komposisi bahan perlu dispesifikasi serta dikarakteristikkan.

1. Bahan Pembuatan Produk *Piefin*

Spesifikasi dan karakteristik bahan yang digunakan untuk membuat *Piefin Ganyong Wortel*, disajikan pada tabel 1 sebagai berikut :

Tabel 1. Spesifikasi dan Karakteristik Bahan *Piefin Ganyong Wortel*

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	KARAKTERISTIK
1.	Tepung Terigu Sedang	Segitiga Biru	Tidak apek dan bergumpal
2.	Tepung Ganyong	Ganyong	Tidak apek dan bergumpal
3.	Mentega	Whysman	Tidak tengik dan belum kadaluarsa
4.	Telur	Ukuran sedang	Berat kotor 60 gr per butir
5.	Susu Bubuk	Dancow	Halus, tidak menggumpal
6.	Gula Halus	Sari Tani	Halus, tidak menggumpal
7.	Garam	Refina	Tidak menggumpal, tidak berair
8.	Wortel	Organic	Segar, tidak layu

Sumber : penulis

2. Peralatan Pembuatan Produk

Peralatan yang digunakan untuk membuat *Piefin Ganyong* Wortel, disajikan pada tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Daftar Alat Pembuatan Produk *Piefin Ganyong* Wortel

JENIS ALAT	NAMA ALAT	FUNGSI
Alat pengolahan	Oven	Untuk memanaskan/memanggang makanan
	Loyang	Sebagai alas adonan yang siap dipanggang
Alat Bantu Pengolahan	Kom	Tempat mencampur adonan
	Mixer	Untuk mengocok adonan <i>muffin</i>
	Timbangan	Untuk menimbang bahan
	Kuas	Untuk mengoles mentega pada loyang
	Cetakan Pie	Untuk mencetak adonan pie
	Pisau	Untuk mencampur adonan pie dan memotong makanan
	Rolling pin	Untuk menggilas adonan pie
	Cetakan muffin	Untuk mencetak adonan muffin

Sumber : penulis

3. Komposisi Bahan *Piefin Ganyong*

Wortel

Komposisi dan proporsi bahan *Piefin Ganyong* Wortel, penentuannya dua tahap. Tahap pertama menentukan komposisi dan proporsi *Piefin Ganyong*, kemudian dilakukan uji organoleptik dan uji hedonik. Selanjutnya dari hasil uji organoleptik dan uji hedonik, kemudian ditentukan komposisi dan proporsi *Piefin Ganyong* yang ditambah dengan wortel parut.

Komposisi dan proporsi dari *Piefin Ganyong* dan *Piefin Ganyong* Wortel, dijelaskan sebagai berikut :

a. Komposisi dan Proporsi Bahan

Piefin Ganyong

Berdasarkan resep standar *pie* dan *muffin*, maka dapat ditentukan komposisi dan proporsi bahan untuk resep *Piefin Ganyong* Wortel, yang terdiri dari dua resep, yaitu resep *pie* dan resep *muffin*. Komposisi dan proporsi dari resep *pie* dan *muffin* yang disubtitusi dengan tepung ganyong, penulis melakukan percobaan sebanyak tiga resep dengan proporsi pemakaian tepung ganyong yang berbeda, masing-masing sebanyak 30 % disebut produk A, 50% disebut produk B, dan 70 % disebut produk C, dari total tepung terigu

200 gram untuk *pie* dan 100 gram untuk *muffin*.

Komposisi dan proporsi bahan *Pie* ganyong dijelaskan pada tabel 3.

Tabel 3. Komposisi dan Proporsi Bahan *Pie* Ganyong

Komposisi bahan	Proporsi Bahan		
	Produk A (30 %)	Produk B (50 %)	Produk C (70 %)
Tepung ganyong	60 g	100 g	140 g
Tepung Terigu	140 g	100 g	60 g
Mentega	125 g	125 g	125 g
Gula pasir halus	20 g	20 g	20 g
Vanilli pasta	1/4 sdt	1/4 sdt	1/4 sdt
Telur	1 butir	1 butir	1 butir
Susu bubuk	25 g	25 g	25 g

Sumber : Rancangan eksperimen penulis

Komposisi dan proporsi bahan *muffin* untuk *Piefin* Ganyong dijelaskan pada tabel 4.

Tabel 4. Komposisi dan Proporsi Bahan *Muffin* Ganyong

Komposisi bahan	Proporsi Bahan		
	Produk A (30 %)	Produk B (50 %)	Produk C (70 %)
Tepung ganyong	30 g	50 g	70 g
Tepung Terigu	70 g	50 g	30 g
Baking powder	1/2 sdt	1/2 sdt	1/2 sdt
Gula pasir halus	100 g	100 g	100 g
Mentega	50 g	50 gram	50 g
Vanilli pasta	1/4 sdt	1/4 sdt	1/4 sdt
Kuning Telur	2 butir	2 butir	2 butir
Susu cair (UHT)	50 ml	50 ml	50 ml

Sumber : rancangan eksperimen penulis

b. Komposisi dan Proporsi Bahan

Piefin Ganyong Wortel

Komposisi dan proporsi *Piefin* Ganyong Wortel, merupakan perpaduan antara *Piefin* Ganyong yang ditambah dengan wortel parut. Penambahan wortel parut

pada *Piefin* Ganyong dengan dua perbandingan, yaitu sebanyak 30 % disebut produk D, dan 40 % disebut produk E. Persentase penambahan wortel parut ditentukan dari total tepung terigu dan tepung ganyong sebanyak 200 gram pada resep *pie*

dan 100 gram untuk resep *muffin*, dari produk yang paling disukai, berdasarkan uji organoleptik.

Piefin Ganyong yang paling disukai oleh panelis dari ketiga produk percobaan, baik produk A, produk B, maupun produk C, yaitu

Produk B. Produk B dengan substitusi tepung ganyong terhadap tepung terigu, untuk *pie* maupun *muffin* sebanyak 50 % : 50 %.

Komposisi dan proporsi bahan untuk *Pie* pada pembuatan *Piefin Ganyong Wortel* dijelaskan pada tabel 5.

Tabel 5. Komposisi dan Proporsi Bahan *Pie Ganyong Wortel*

Komposisi bahan	Proporsi Bahan	
	Produk D (30 %)	Produk E (40 %)
Tepung ganyong	100 g	100 gram
Tepung Terigu	100 g	100 gram
Wortel parut	60 gram	80 gram
Mentega	150 gram	150 gram
Gula pasir halus	20 gram	20 gram
Vanilli pasta	1/4 sdt	1/4 sdt
Telur	1 butir	1 butir
Susu bubuk	25 gram	25 gram

Sumber : Rancangan eksperimen penulis

Komposisi dan proporsi bahan untuk *Muffin* pada pembuatan *Piefin*

Ganyong Wortel dijelaskan pada tabel 6.

Tabel 6. Komposisi dan Proporsi Bahan *Muffin Ganyong Wortel*

Komposisi bahan	Proporsi Bahan	
	Produk D (30 %)	Produk E (40 %)
Tepung ganyong	50 g	50 g
Tepung Terigu	50 g	50 g
Wortel parut	30 g	40 g
Baking powder	1/2 sdt	1/2 sdt
Gula pasir halus	100 g	100 g
Mentega	50 g	50 g
Vanilli pasta	1/4 sdt	1/4 sdt
Kuning Telur	2 butir	2 butir
Susu cair (UHT)	100 ml	100 ml

Sumber : rancangan eksperimen penulis

Proses Pengolahan

Langkah-langkah yang penulis kerjakan dalam eksperimen pembuatan *Piefin Ganyong Wortel*, yaitu persiapan bahan, persiapan peralatan, menentukan formula resep *Piefin Ganyong Wortel* (komposisi dan proporsi bahan), teknik pengolahan, dan tampilan produk (penyajian).

1. Teknik Pengolahan *Piefin Ganyong***a. *Pie Ganyong***

Teknik pembuatan adonan yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan produk *pie ganyong* yaitu adonan dasar *pie* dengan teknik *mealy*. *Pie ganyong* ini berasa gurih, berwarna kuning kecoklatan, tekstur krispi, dicetak menggunakan cetakan *pie tarlet*. Kemudian isi dengan adonan *muffin ganyong*, diselesaikan dengan pengovenan.

b. *Muffin Ganyong*

Teknik pembuatan adonan yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan produk *muffin ganyong* yaitu adonan dasar *muffin* dengan teknik *creaming*. *Muffin ganyong* ini berasa manis, kulit berwarna kuning kecoklatan, sedangkan dagingnya berwarna putih

kekuningan, tekstur kulit agak kering dan dagingnya lembut agak padat, dicetak pada adonan *pie* yang telah dicetak pada cetakan *pie tarlet*, diselesaikan dengan proses pengovenan.

2. Teknik Pengolahan *Piefin Ganyong Wortel***a. *Pie Ganyong Wortel***

Teknik pembuatan adonan yang digunakan untuk membuat *pie ganyong wortel* yaitu adonan dasar *pie* dengan teknik *mealy*. Adonan *Pie Ganyong Wortel* merupakan adonan *pie ganyong* yang ditambah dengan wortel parut. *Pie ganyong wortel* ini berasa gurih dan sedikit terasa wortel, berwarna kuning kecoklatan, tekstur krispi, dicetak menggunakan cetakan *pie tarlet*. Kemudian isi dengan adonan *muffin ganyong* wortel, diselesaikan dengan pengovenan.

b. *Muffin Ganyong Wortel*

Teknik pembuatan adonan yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan produk *muffin ganyong wortel* yaitu dengan teknik *creaming*. Adonan *muffin ganyong* merupakan adonan *muffin* yang ditambah dengan wortel parut. *Muffin ganyong wortel*

ini berasa manis dan sedikit berasa wortel, kulit berwarna kuning kecoklatan, sedangkan dagingnya berwarna putih kekuningan, tekstur kulit agak kering dan dagingnya lembut agak padat, dicetak pada adonan *pie tarlet* yang telah dicetak pada cetakan *pie tarpet*, diselesaikan dengan proses pengovenan.

Penyajian *Piefin Ganyong Wortel*

Piefin Ganyong Wortel disajikan dengan garnish *whipping cream* dan *fresh fruit* serta daun mint.

Analisis Hasil Eksperimen *Piefin Ganyong Wortel*

Analisis *Piefin Ganyong Wortel* meliputi penilaian fisik dengan melakukan uji indrawi dan uji organoleptik atau uji hedonik. Uji indrawi merupakan uji untuk memberikan penilaian secara fisik. Penilaian tersebut meliputi aspek sensorik yaitu warna, rasa, tekstur, bentuk dan penampilan.

Sedangkan pengujian organoleptik *Piefin ganyong* dan *Piefin ganyong wortel* bertujuan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk yang di uji tersebut.

Pengujian hedonik untuk *Piefin Ganyong Wortel*, melalui dua tahap. Tahap pertama *Piefin Ganyong* tanpa wortel terlebih dahulu, kemudian tahap

kedua *Piefin Ganyong* yang ditambah dengan wortel. Pengujian tahap pertama bertujuan untuk menentukan *Piefin Ganyong Wortel* yang paling disukai, baik produk A, produk B, maupun produk C. Dari hasil *Piefin Ganyong wortel* yang paling disukai tersebut, sebagai penentu eksperimen lanjutan dengan ditambah wortel parut, yang selanjutnya disebut *Piefin Ganyong Wortel*.

Uji indrawi dan uji organoleptik dilakukan oleh panelis yang sama sebanyak 20 panelis agak terlatih. Panelis tersebut yaitu mahasiswa Tata Boga Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang.

1. Hasil Uji Organoleptik (Kesukaan)

dan Uji Indrawi *Piefin Ganyong*

Uji hedonik atau kesukaan (Uji Organoleptik) *Piefin Ganyong* bertujuan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk tersebut. Pengujian indrawi dan pengujian organoleptik terhadap

Hasil uji hedonik *Piefin Ganyong* dan *Piefin Ganyong Wortel*, dijelaskan sebagai berikut :

a. Hasil Uji Hedonik *Pieffin Ganyong*

Berdasarkan uji hedonik *Piefin Ganyong*, maka diperoleh data yang disajikan pada tabel 7, sebagai berikut :

Tabel 7. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik *Piefin* Ganyong

JENIS PRODUK	TINGKAT KESUKAAN	INDIKATOR				
		Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	Bentuk
A	Suka	60 %	80 %	60 %	55 %	50 %
	Kurang Suka	25 %	15 %	30 %	35 %	25 %
	Tidak Suka	15 %	5 %	10 %	10 %	25 %
B	Suka	85 %	90 %	80 %	70 %	55 %
	Kurang suka	15 %	5 %	10 %	20 %	30 %
	Tidak suka	5 %	5 %	10 %	10 %	15 %
C	Suka	50 %	60 %	45 %	50 %	40 %
	Kurang suka	40 %	25 %	30 %	15 %	35 %
	Tidak suka	10 %	15 %	25 %	35 %	25 %

Sumber : Hasil Pengamatan Penulis

Berdasarkan hasil uji hedonik *Piefin* Ganyong yang paling disukai yaitu produk B dalam penialain warna, ras, tekstur, aroma, dan bentuk.

b. Hasil Uji Indrawi *Piefin* Ganyong

Hasil uji indrawi *Piefin* Ganyong, maka karakteristik dari produk A, produk B, dan produk C, diterangkan pada tabel 8 sebagai berikut :

Tabel 8. Ringkasan Hasil Uji Indrawi *Piefin* Ganyong

KARAKTERISTIK PRODUK	JENIS PRODUK		
	A	B	C
Warna	Cokelat muda	Cokelat agak tua	Cokelat tua
Rasa	Manis gurih	Manis kurang gurih	Manis kurang gurih
Tekstur	Kering dan agak renyah	Kering agak rapuh	Rapuh dan lembab
Aroma	Aroma susu	Aroma khas tepung ganyong	Aroma tepung ganyong kuat
Bentuk	Menarik	Menarik	Kurang menarik, karena agak lembab

Sumber : Hasil Pengamatan Penulis

Data pada tabel 7 dan tabel 8 terdapat keterkaitan yang menyatakan persentase kesukaan sesuai dengan karakteristik fisik *Piefin* Ganyong. Pada tabel 7 dan tabel 8 tersebut memperlihatkan bahwa tingkat

kesukaan masyarakat terhadap *Piefin* Ganyong yaitu pada produk B dengan perbandingan tepung terigu 50 % dan tepung ganyong 50 %.

Mencermati tabel diatas dapat diketahui produk A yaitu *Piefin Ganyong* pada indikator warna sebanyak 60 % panelis menyukai dan menilai coklat muda, sebanyak 25 % panelis kurang suka dan menilai coklat tua, sebanyak 15 % tidak suka menilai cokelat tua.

Indikator rasa sebanyak 80 % panelis menyukai dan menilai manis gurih, sebanyak 15 % panelis kurang suka dan memberi nilai manis kurang gurih, sebanyak 5 % panelis tidak suka dan memberi nilai kurang manis dan kurang gurih.

Tekstur sebanyak 60 % panelis menyukai dan menilai kering dan agak renyah, sebanyak 30 % panelis kurang suka dan memberi penilaian kering agak rapuh, sebanyak 10 % panelis menyatakan tidak suka dan memberi nilai rapuh dan lembab.

Bentuk menyatakan sebanyak 55 % panelis menyukai dan menilai kurang bagus, sebanyak 35 % panelis kurang suka dan memberi penilaian bagus, sebanyak 10 % panelis menyatakan tidak suka dan memberi nilai kurang bagus.

Analisis *Piefin Ganyong* produk B pada indikator warna sebanyak 85 % panelis menyukai dan menilai coklat muda, sebanyak 15 % panelis kurang suka dan menilai coklat tua, sebanyak 5 % tidak suka menilai cokelat tua. Indikator rasa sebanyak 90 % panelis menyukai dan

menilai manis gurih, sebanyak 5 % panelis kurang suka dan memberi nilai manis kurang gurih, sebanyak 5 % panelis tidak suka dan memberi nilai kurang manis dan kurang gurih.

Tekstur sebanyak 80 % panelis menyukai dan menilai kering dan agak renyah, sebanyak 10 % panelis kurang suka dan memberi penilaian kering agak rapuh, sebanyak 10 % panelis menyatakan tidak suka dan memberi nilai rapuh dan lembab.

Bentuk menyatakan sebanyak 70 % panelis menyukai dan menilai kurang bagus, sebanyak 20 % panelis kurang suka dan memberi penilaian bagus, sebanyak 10 % panelis menyatakan tidak suka dan memberi nilai kurang bagus.

Analisis *Piefin Ganyong* pada C indikator warna sebanyak 50 % panelis menyukai dan menilai coklat muda, sebanyak 40 % panelis kurang suka dan menilai coklat tua, sebanyak 10 % tidak suka menilai cokelat tua.

Indikator rasa sebanyak 60 % panelis menyukai dan menilai manis gurih, sebanyak 25 % panelis kurang suka dan memberi nilai manis kurang gurih, sebanyak 15 % panelis tidak suka dan memberi nilai kurang manis dan kurang gurih.

Tekstur sebanyak 45 % panelis menyukai dan menilai kering dan agak renyah, sebanyak 30 % panelis kurang

suka dan memberi penilaian kering agak rapuh, sebanyak 25 % panelis menyatakan tidak suka dan memberi nilai rapuh dan lembab.

Bentuk menyatakan sebanyak 50 % panelis menyukai dan menilai kurang bagus, sebanyak 15 % panelis kurang suka dan memberi penilaian bagus, sebanyak 35 % panelis menyatakan tidak suka dan memberi nilai kurang bagus.

2. Hasil Uji Organoleptik (Kesukaan) dan Uji Indrawi *Piefin Ganyong Wortel*

Uji hedonik atau kesukaan *Piefin Ganyong Wortel* bertujuan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk tersebut.

Pengujian indrawi dan pengujian organoleptik terhadap hasil uji hedonik *Piefin Ganyong* dan *Piefin Ganyong Wortel*, dijelaskan sebagai berikut :

a. Uji Hedonik atau Organoleptik *Piefin Ganyong Wortel*

Rekapitulasi uji organoleptik *Piefin Ganyong Wortel* baik produk D maupun produk E, berdasarkan uji organoleptik dijelaskan pada tabel 9 berikut ini :

Tabel 9. Rekapitulasi Hasil Uji Hedonik *Piefin Ganyong Wortel*

JENIS PRODUK	TINGKAT KESUKAAN	INDIKATOR				
		Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	Bentuk
D	Suka	75 %	80 %	85 %	65 %	70 %
	Kurang suka	15 %	15 %	5 %	20 %	15 %
	Tidak suka	10 %	5 %	10 %	15 %	15 %
E	Suka	60 %	50 %	40 %	55 %	45 %
	Kurang suka	25 %	40 %	35 %	15 %	30 %
	Tidak suka	15 %	10 %	25 %	30 %	25 %

Sumber : Hasil Pengamatan Penulis

b. Uji Organoleptik *Piefin Ganyong Wortel*

Karakteristik produk D dan produk E, dari hasil uji organoleptik atau uji indrawi, merupakan hasil analisis produk *Piefin Ganyong Wortel* yang meliputi penilaian fisik.

Penilaian fisik tersebut yaitu meliputi warna, rasa, tekstur, aroma, dan penampilan dari *Piefin Ganyong Wortel*. Karakteristik produk D dan produk E, dijelaskan pada tabel 10, sebagai berikut :

Tabel 10. Ringkasan Hasil Uji Indrawi *Piefin Ganyong Wortel*

KARAKTERISTIK PRODUK	JENIS PRODUK	
	D	E
Warna	Cokelat muda	Cokelat agak tua
Rasa	Manis gurih	Manis gurih
Tekstur	Kering dan agak renyah	Kering agak rapuh
Aroma	Aroma susu	Aroma khas tepung ganyong
Penampilan	Menarik	Menarik

Sumber : Hasil Pengamatan Penulis

Data pada tabel 9 dan tabel 10 terdapat keterkaitan yang menyatakan persentase kesukaan sesuai dengan karakteristik fisik *Piefin Ganyong*. Pada tabel 9 dan tabel 10 tersebut memperlihatkan bahwa tingkat kesukaan masyarakat terhadap *Piefin Ganyong Wortel* yaitu pada produk D dengan perbandingan 30 % wortel dari total tepung terigu 50 % dan tepung ganyong 50 %.

Mencermati tabel diatas dapat diketahui produk D yaitu *Piefin Ganyong* pada indikator warna sebanyak 75 % panelis menyukai dan menilai coklat muda, sebanyak 15 % panelis kurang suka dan menilai coklat tua, sebanyak 10 % tidak suka menilai cokelat tua. Indikator rasa sebanyak 80 % panelis menyukai dan menilai manis gurih, sebanyak 15 % panelis kurang suka dan memberi nilai manis kurang gurih, sebanyak 5 % panelis tidak suka dan memberi nilai kurang manis dan kurang gurih. Tekstur sebanyak 85 % panelis menyukai dan menilai kering dan agak renyah, sebanyak 5 % panelis

kurang suka dan memberi penilaian kering agak rapuh, sebanyak 10 % panelis menyatakan tidak suka dan memberi nilai rapuh dan lembab. Bentuk menyatakan sebanyak 65 % panelis menyukai dan menilai kurang bagus, sebanyak 20 % panelis kurang suka dan memberi penilaian bagus, sebanyak 15 % panelis menyatakan tidak suka dan memberi nilai kurang bagus.

Analisis *Piefin Ganyong* produk E pada indikator warna sebanyak 60 % panelis menyukai dan menilai coklat muda, sebanyak 25 % panelis kurang suka dan menilai coklat tua, sebanyak 15 % tidak suka menilai cokelat tua. Indikator rasa sebanyak 50 % panelis menyukai dan menilai manis gurih, sebanyak 40 % panelis kurang suka dan memberi nilai manis kurang gurih, sebanyak 10 % panelis tidak suka dan memberi nilai kurang manis dan kurang gurih. Tekstur sebanyak 40 % panelis menyukai dan menilai kering dan agak renyah, sebanyak 35 % panelis kurang suka dan memberi

penilaian kering agak rapuh, sebanyak 25% panelis menyatakan tidak suka dan memberi nilai rapuh dan lembab. Bentuk menyatakan sebanyak 55 % panelis menyukai dan menilai kurang bagus, sebanyak 15 % panelis kurang suka dan memberi penilaian bagus, sebanyak 30 % panelis menyatakan tidak suka dan memberi nilai kurang bagus.

Pembahasan hasil eksperimen meliputi uji inderawi dan pembahasan hasil uji kesukaan (organoleptik) *Piefin Ganyong Wortel*.

1. Pembahasan Tentang Kualitas *Piefin Ganyong Wortel*

Tekstur luar *Piefin Ganyong Wortel* yang ideal berpori rata lubang pori kecil. Dari hasil pengujian ketiga produk *Piefin Ganyong Wortel* yang diambil Dalam adonan tepung berfungsi sebagai pembentuk struktur dan tekstur *Piefin Ganyong Wortel*, pengikat bahan-bahan lain dan mendistribusikannya secara merata, serta berperan dalam membentuk cita rasa (Astawan, 2009:51). Kedua tepung tersebut memiliki kandungan kimiai yang berbeda ditinjau dari (Daftar Komposisi Bahan Makanan: 2005).

Tepung terigu memiliki kandungan gluten 8,9 % sedangkan tepung ganyong tidak mengandung gluten. Kandungan gluten yang berbeda menyebabkan tekstur

luarnya pada *Piefin Ganyong Wortel*, berpori rata lubang pori agak lebar. Meskipun pada dasarnya pembuatan *pie* dan *muffin* tidak membutuhkan pengembangan dari gluten (Astawan, 2009:51).

a. Kualitas tekstur dalam *Piefin Ganyong Wortel*

Tekstur *Piefin Ganyong Wortel* dengan menggunakan tepung ganyong mengganti tepung terigu, pada indikator tekstur hasilnya memiliki tekstur dalam yang lembab (*moist*).

b. Kualitas warna *Piefin Ganyong Wortel*

Warna *Piefin Ganyong Wortel* yang baik yaitu berwarna kuning kecoklatan. Dari hasil pengujian *Piefin Ganyong Wortel*, disebabkan karena dipengaruhi oleh penggunaan bahan tepung ganyong dan wortel, menjadikan *Piefin Ganyong Wortel* berwarna cokelat gelat. Penggunaan tepung ganyong mengganti tepung terigu pada indikator warna yaitu berwarna coklat tua.

c. Kualitas rasa *Piefin Ganyong Wortel*

Rasa *Piefin Ganyong Wortel* yang baik yaitu manis legit dan gurih. Dari hasil pengujian *Piefin Ganyong Wortel*, disebabkan karena jumlah penggunaan gula, wortel dan susu. Formula bahan yang dipergunakan pada pembuatan *Piefin Ganyong Wortel* kecuali bahan tepung yang berbeda, selain itu tepung

ganyong tidak mempunyai ciri khas rasa khusus sehingga pada pembuatan *Piefin Ganyong Wortel* memiliki rasa manis legit terasa wortelnya.

- d. Kualitas aroma *Piefin Ganyong Wortel*
Aroma *Piefin Ganyong Wortel* yang baik yaitu beraroma harum khas kue. Dari hasil pengujian *Piefin Ganyong Wortel* tepung ganyong tidak mempunyai ciri khas aroma khusus sehingga pada pembuatan brownies penggunaan tepung ganyong mengganti tepung terigu pada indikator aroma hasilnya tidak termasuk dalam kriteria beraroma harum, sedikit beraroma wortel.

2. Pembahasan Hasil Uji Kesukaan

Pada analisis uji kesukaan menggunakan 20 panelis agakk terlatih yang terdiri dari dewasa pria dan wanita. Aspek yang dinilai yaitu aspek tekstur, warna, rasa, dan aroma. Hasil analisis uji kesukaan *Piefin Ganyong Wortel* dari ketiga produk secara keseluruhan disukai oleh masyarakat. Dilihat dari persentase *Piefin Ganyong Wortel* secara umum dari aspek tekstur, warna dan aroma ketiga *Piefin Ganyong Wortel* disukai masyarakat. Sedangkan pada aspek rasa *Piefin Ganyong Wortel*. Hasil antara uji inderawi dengan uji kesukaan pada aspek rasa terjadi ketidak selaras karena pada uji inderawi diketahui bahwa kedua

produk *Piefin Ganyong Wortel* memiliki rasa yang berbeda yaitu kurang manis pada produk E. Hasil tersebut dapat disebabkan karena penambahan wortel pada adonan *pie* dan adonan *muffin* terlalu banyak.

Simpulan

Berdasarkan hasil dari pengamatan, analisa, serta data yang diperoleh dari hasil eksperimen dalam pembuatan *Piefin Ganyong Wortel*, maka dapat disimpulkan : Komposisi dan proporsi *Piefin Ganyong Wortel* yang terbaik yaitu dengan perbandingan 50% : 50% (tepung terigu : tepung ganyong) baik untuk *pie* maupun *muffin* (produk B) pada resep *Piefin Ganyong*, dengan penambahan wortel parut sebanyak 30 % dari total tepung terigu dan tepung ganyong yaitu pada resep produk D, dan tidak mengalami perubahan pada komposisi dan proporsi bahan lain. Teknik olah yang sesuai dalam pembuatan *Piefin Ganyong Wortel* yaitu penimbangan bahan, pencampuran bahan *creaming method* untuk adonan *muffin*, pencampuran bahan teknik *mealy pie dough* untuk adonan *pie*, pencetakan dan pembakaran dengan oven. Penampilan untuk produk *Muffin Ganyong Wortel* yaitu disajikan dengan cup caes dan dihias dengan *dark chocolate* dan *white chocolate*. Penampilan untuk produk *Pie Ganyong Wortel* yaitu disajikan dengan cup caes

dan diisi dengan selai wortel dan dihiasi dengan crean dan daun mint. Tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan hasil dari uji penerimaan oleh panelis dengan hasil akhir produk *Piefin Ganyong Wortel 75 %* yaitu produk D dengan penambahan wortel sebanyak 30 % diterima oleh panelis .

Saran

Berdasarkan pengamatan selama membuat produk *Piefin Ganyong Wortel*, maka didapatkan saran sebagai berikut :

1. Teknik pengolahan pada pembuatan *Piefin Ganyong Wortel* harus dicermati dan teliti dalam pemilihan bahan, penimbangan bahan, serta pembuatan adonan agar tidak terjadi kegagalan.
2. Penyajian pada produk *Piefin Ganyong Wortel* harus diperhatikan untuk isi dan hiasannya agar terlihat lebih cantik dan menarik.

Penggunaan wortel harus benar-benar yang segar, agar didapat manfaatnya secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

Affandi. 2011: 1. *Sifat Organoleptik Biskut Substitusi Pati Ganyong dengan Presentase yang Berbeda*. (Online). (<http://library.um.ac.id/affandi-49499.html>, diakses 27 Desember 2012).

Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta

Anni Faridah, 2008:302 Anni Faridah, dkk. (2008).

Patiseri Jilid II. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional

Anonim. 2009. *Pengolahan Umbi Non Konvensional (Ganyong, Garut, Gadung, Gembili dan Uwi)*. eBook Pangan.com.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1981)

Eitenmiller, R., Ye, L., dan Landen, W. O. 2008. *Vitamin Analysis for The Health and Food Science*. 2nd Edition. CRC Pr., USA.

Fikselova, M., Silhar, S., Marecek, J., dan Francakova, H. 2008. *Extraction of Carrot (Daucus carota L.) Carotenes under Different Conditions*. Czech Journal of Food Science. 26(4): 268 – 274.

Khomsan, A. 2009. *Rahasia Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. PT. Kompas Medium Nusantara, Jakarta.

Novida, 2012: 1 The 2012 Indonesia Demographic and Health Survey (IDHS) was carried out by ... Statistics Indonesia (Badan Pusat Statistik—BPS)

Pertiwi, A. F., dan Ginting, A. L. 2007. *Yuk, Makan Wortel!*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Pratitasari, D. 2010. *Makan Sayur Seasyik Bermain*. PT. Bentang Pustaka, Yogyakarta.

Purwadaria, Semijati. 2012: 6. *Cake Tanpa Tepung Terigu*. Jakarta : PT. Media Boga Utama.

Purwadaria, S. 2014. 21. *Resep Kue Kering Layak Jual*. PT. Media Boga Utama. Jakarta

Novida, Ainul. 2012. *Wortel (Daucus carota L.)* (Online), (<http://tanaman.sayuran.blogspot.com/> html, diakses pada 13 Maret 2013).

