



*Building
Future
Leaders*

SERTIFIKAT

Seminar Nasional
Food, Fashion, Beauty and Hospitality



Diberikan Kepada:

Dr. Erli Motiara, M.Si

Sebagai

Pemakalah

Pada Seminar Nasional dengan Tema “Menggali Potensi Kearifan Lokal dalam Mewujudkan Masyarakat yang Kompetitif dan Berkarakter”

Taman Mini Indonesia Indah (TMII) Jakarta

Senin, 16 September 2013

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik-UNJ

Drs. Riyadi, ST. MT
NIP. 19630420 199203 1 002

Ketua Pelaksana
IKK EXPO 2013

Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 19701218 199702 2 001





ISBN 978-602-14362-0-2

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL *Food, Fashion, Beauty and Hospitality*

**“MENGGALI POTENSI KEARIFAN LOKAL DALAM
MEWUJUDKAN MASYARAKAT YANG KOMPETITIF DAN BERKARAKTER”**

**Taman Mini Indonesia Indah (TMII) Jakarta
Gedung Sasono Langen Budoyo
16 September 2013**



*Building
Future
Leaders*



SEMINAR NASIONAL
Food, Fashion, Beauty And Hospitality

IKK 2013 EXFO FT-UNJ

SEMINAR NASIONAL FOOD, FASHION, BEAUTY AND HOSPITALITY

MENGGALI POTENSI KEARIFAN LOKAL DALAM MEWUJUDKAN
MASYARAKAT YANG KOMPETITIF DAN BERKARAKTER



*Building
Future
Leaders*

GEDUNG SASONO LANGEN BUDOYO
TAMAN MINI INDONESIA INDAH (TMII) JAKARTA
16 SEPTEMBER 2013

KOMITE PROSIDING

Editor

1. Dr. Dwi Atmanto, M.Si
2. Dr. Ari Istiany, M.Si
3. NurRiska, S.Pd, M.Si
4. SitiIstiningsih, S.Pd, M.Pd
5. EstiNurbaety, M.Kes
6. Dian Nurlia, S.Pd,M.Pd

Reviewer

1. Dr. Wesnina, M.Sn
2. Dr. Ari Fadiati, M.Si
3. Dr. SittiNursetiawati, M.Si
4. Dr. Rusilanti, M.Si
5. Dr.Ir. Mahdiyah, M.Kes
6. Dr.Ir. Ridawati, M.Si
7. Dr.Ir. Alsuhendra, M.Si

PENGANTAR

Syukur alhamdulillah kami panjatkan kehadiran Allah SWT, karena atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, maka penyuntingan (editing) dan pencetakan Prosiding yang merupakan kompilasi dari semua makalah Seminar Nasional ini dapat diselesaikan dengan baik.

Seminar Nasional ini merupakan rangkaian kegiatan dalam rangka *IKK Expo 2013* jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang diselenggarakan di Taman Mini Indonesia Indah (TMII) Jakarta pada tanggal 16 September 2013.

Seminar nasional ini dilatarbelakangi oleh upaya kemandirian bangsa eksplorasi dan pengembangan produk alami yang kompetitif berbahan baku lokal melalui optimalisasi wirausaha dan pendidikan kreatif, inovatif dan berkarakter untuk menghadapi kompetitif global. Untuk itu Seminar Nasional ini dengan tema **“Menggali Potensi Kearifan Lokal dalam Mewujudkan Masyarakat yang Kompetitif dan Berkarakter”** merupakan sarana komunikasi ilmiah yang bertujuan untuk mendapatkan konsep-konsep ilmiah dalam rangka mengoptimalkan peran pendidikan teknologi dan kejuruan khususnya bidang *Food, Fashion, Beauty, and Hospitality* dalam Pembangunan Nasional di masa mendatang.

Prosiding ini merupakan himpunan makalah utama dan makalah paralel yang berisikan makalah judul, abstrak, pendahuluan, pembahasan hasil, dan penutup. Prosiding lengkap juga disiapkan dalam bentuk CD yang telah dijadikan dalam format PDF.

Penyuntingan terhadap prosiding ini telah diupayakan sebaik mungkin, namun kami menyadari sepenuhnya bahwa masih terdapat kesalahan dan kekurangan redaksi dalam penyusunan. Karena itu, kritik dan saran sangat kami harapkan guna perbaikan pada masa yang akan datang.

Pada kesempatan ini panitia seminar menyampaikan terima kasih kepada pemakalah utama, dan pemakalah pendamping, serta semua panitia dan pihak lain yang telah membantu dan mendukung penyelenggaraan seminar ini, hingga diselesaikannya prosiding ini. Panitia juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat, instansi, mahasiswa, dan peserta yang telah memberikan kontribusi untuk keberhasilan seminar ini.

Semoga penerbitan Prosiding ini bermanfaat bagi kita semua.

Panitia Seminar Nasional,

Siemakalah/Prosiding

SEMINAR NASIONAL
Food, Fashion, Beauty And Hospitality

**SAMBUTAN DEKAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

Assalamu'alaikum Wr. Wb.
Salam sejahtera untuk kita semua

Terlebih dahulu marilah kita panjatkan puji syukur kehadapan Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya, sehingga Seminar Nasional sebagai salah satu kegiatan dalam IKK Expo 2013 dapat dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Kegiatan ini bertujuan untuk menghimpun wacana pemikiran baru, kreatifitas dan inovasi dalam bidang pendidikan kejuruan yang berkarakter; pengembangan produk alami berbahan baku lokal; kewirausahaan produk boga, busana, dan rias dari kalangan pendidik, peneliti, mahasiswa, dan praktisi industri dalam memajukan dan mengembangkan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan pengetahuan produk berbasis pada kearifan lokal berwawasan lingkungan. Potensi kearifan lokal tersebut dalam rangka mewujudkan masyarakat yang kompetitif dan berkarakter. Tema ini sesuai dengan visi dan misi Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta serta pembangunan nasional Indonesia sebagai isu global untuk menghadapi pasar bebas dunia yang bertumpu pada sumberdaya lokal dalam kerangka pembangunan yang berkelanjutan (*sustainable development*).

Pada kesempatan ini, saya atas nama pimpinan dan keluarga besar Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta menyampaikan selamat dan sukses kepada panitia jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan peserta IKK Expo khususnya Seminar Nasional yang telah mencurahkan waktu, tenaga dan pikirannya demi kelancaran kegiatan ini. Saya juga menyampaikan dan memberikan penghargaan kepada para pembicara, undangan, dan semua pesertayang telah sudi meluangkan waktunya dan menyumbangkan buah pikiran untuk kemajuan pendidikan teknologi dan kejuruan.

Akhirnya saya mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua panitia, lembaga kerjasama seperti pihak Pimpinan Taman Mini Indonesia Indah (TMII), Pimpinan Asosiasi Perusahaan Jasa Boga Indonesia (APJI) DKI Jakarta dan donatur yang telah memberikan sumbangan baik moral maupun materiil demi kesuksesan kegiatan ini. Selamat berdiskusi dan berbagi pengetahuan selama seminar berlangsung, semoga kegiatan ini memberikan makna bagi kita semua.

Wassalamu 'alaikum Wr.Wb.
Dekan Fakultas Teknik UNJ

Drs. Riyadi, ST., MT
NIP. 19630420 199203 1 002

**SAMBUTAN REKTOR
UNIVERSITA NEGERI JAKARTA**

Assalamu'alaikumWr. Wb.
Selamat pagi dan salam sejahtera bagi kita semua.

Yang saya hormati,
Bapak Menteri Pendidikan & Kebudayaan

Bapak Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi; para ilmuwan, praktisi, dan para pendidik. Pada kesempatan yang berbahagia ini, marilah kita panjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga kita semua dapat berkumpul pada pagi hari ini dalam acara Seminar Nasional dengan tema "Mewujudkan Indonesia Kompeten dan Berkarakter Melalui Pemberdayaan Kearifan Lokal dalam Perspektif Global".

Saya menyambut baik penyelenggaraan IKK EXPO khususnya Seminar karena bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya bidang Tata Boga, Tata Busana, Tata Rias dan PKK, sehingga dapat menjawab tantangan dan perkembangan zaman sebagaimana tema di atas.

Bapak Mendikbud dan hadirin yang saya hormati, Sebagai lembaga pendidikan yang mengemban amanah untuk mewujudkan sumberdaya manusia Indonesia seutuhnya, kami berkewajiban mendukung segala aktivitas himpunan profesi di lingkungan civitas akademika yang bertujuan mengembangkan profesi dan eksistensinya dalam pembangunan nasional berkelanjutan.

Dalam penyelenggaraan pembangunan nasional berkelanjutan, diperlukan SDM yang kompeten, berkarakter agar kearifan local dapat dioptimalkan sehingga memiliki makna dan mampu mengarahkan pencapaian tujuan pembangunan dalam perspektif global. Hal itu perlu dilakukan karena proses pembangunannya melibatkan berbagai elemen masyarakat.

SDM yang kompeten, berkarakter menuju pembangunan nasional berkelanjutan harus mengedepankan sikap aspiratif, komunikatif, dan berdayaguna. Karena pembangunan tidak akan berjalan dengan optimal tanpa adanya hubungan sinergis antara pelaku dan obyek pembangunan. Apalagi proses pembangunan kedepan cenderung akan semakin mengurangi peran pemerintah, seiring semakin besarnya peran masyarakat.

Tentunya eksplorasi kearifan local dalam perspektif global yang menuntut SDM yang kompeten dan berkarakter sebagai sumberdaya percepatan perilaku ekonomi, politik, sosial dan budaya, menyebabkan pembangunan berkelanjutan menjadi nyata adanya. Konteks globalisasi ini juga tidak terhindarkan dalam kebijakan yang terkait dengan tatakelola (*governance*) kelembagaan. Informasi-informasi yang terkait dengan kebijakan-kebijakan pembangunan pendidikan harus secara serta merta menyesuaikan diri dengan tuntutan-tuntutan perubahan masyarakat local dalam perspektif global. Kaidah *think globally, act locally* adalah salah satu cerminan tentang bagaimana kearifan local dapat digali secara optimal sehingga dapat mewujudkan Indonesia kompeten dan berkarakter lokal pula.

Akhirnya, saya menyampaikan terimakasih kepada sivitas akademika khususnya dalam lingkungan FT dan hadirin semuanya yang telah menyempatkan waktu dan energinya untuk menyiapkan dan mengikuti seminar ini. Semoga seminar ini mampu menjadi ajang knowledge sharing antar pakar pendidikan dan membawa kemajuan Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya dan civitas akademika umumnya mendukung pembangunan nasional dalam perspektif global. Amin.

Wassalamu'alaikumWr. Wb.
Rektor UNJ,

ttd

Prof. Dr. Bedjo Sujanto, M.Pd
NIP. 19510316 198703 1 001

DAFTAR ISI

Pemakalah Utama
Prof.Dr. ConnyR.Semiawan

Pemakalah Sesi Paralel			
Tema I		Pengembangan Kurikulum dan Media Pembelajaran Kreatif, Inovatif dan Berkarakter yang Berbasis Kearifan Lokal	
1	Dra. Pipin Tresna P, M.Si	Aplikasi Media Pembelajaran Video Pada Perkuliahan Seni Sulaman Untuk Peningkatan Kompetensi Keahlian Bidang Busana	
2	Nurlaila, Rusilanti, Sachriani	Pengembangan Media Pembelajaran “Virtual Laboratory” Pada Mata Kuliah Dasar Tata Hidang Untuk Mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta	
3	Isma Widiaty, Ana' Wesnina, Vanessa Gaffar	Analisis Kebutuhan Pengembangan Kurikulum <i>Creative Entrepreneurship</i> Di Sekolah Menengah Kejuruan yang Relevan Dengan Perkembangan Industri Kreatif Bidang <i>Fashion</i>	
4	Dra. Marlina, M.Si	Pemilihan dan Pemanfaatan Media Pembelajaran Tata Busana	
5	Lilis Yulastri dan Etty Herawati	Pemanfaatan Barang Bekas Untuk Kreasi Media Pembelajaran Pendidikan Anak Usia Dini (Paud)	
6	Herni Kusantati, Marlina, Wiwin Wiana	Pengembangan Multimedia Interaktif Berbasis Animasi Pada Pembelajaran Teknologi Desain Busana	
7	Lilis Jubaedah	Studi Efektifitas Hasil Belajar Keterampilan Membuat Assesories Dari Anyaman Melalui Metode Demonstrasi Dan Metode Group Proyek Pada Ibu-Ibu PKK Di Kelurahan Pasar Minggu Jakarta Selatan, Pasar Minggu	
8	Dewi Rahmawaty	Evaluasi Program Penyelenggaraan Pendidikan Non Formal Bidang Kecakapan Hidup Pada PKBM Miftahul Jannah	
9	Dra. Marniati, Se, Mm	Pengembangan Kurikulum Pendidikan Kejuruan Berbasis Kearifan	

SEMINAR NASIONAL
Food, Fashion, Beauty And Hospitality

		Lokal dan Kewirausahaan	
10	Siti Mariah	Pengembangan Karakter Kerja Berbasis Industri Dalam Pembelajaran Praktik Pada Pendidikan Kejuruan	
11	Nurhayati, Vivi Radiona, Uswatun Hasanah	Penggunaan Media Pembelajaran CD Interaktif Terhadap Motivasi Belajar Membuat Busana Wanita Siswa Kelas 3 Smkn 1 Setu Bekasi (Materi Kebaya)	
12	Dra. Ratna Suhartini.,M.Si	Pengembangan Kurikulum D3 Tata Busana	
13	Syayyidatu Syifa A	Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Video Tutorial Terhadap Hasil Belajar Mata Kuliah Sanggul dan Penataan Rambut Mahasiswa Tata Rias.	
14	Efril Fouriadina, Vivi Radiona, Shinta Doriza	Analisis Kompetensi Mahasiswa Terhadap Hasil Kerja Ditempat Praktik Kerja Lapangan	
15	Sri Irtawidjanti, M.Pd	Perkembangan Tata Rias Fantasi	
16	Dra. Ratna Suhartini.,M.Si	Pengembangan Kurikulum D3 Tata Busana	
17	Petro Nella Videlia, Dr. Wesnina, M.Sn, Dra. Suryawati, M.Si	Study Tentang Kain Tenun Songket Tarutung	
Tema II		Evaluasi dan Pengembangan Model Pembelajaran Formal, Non formal dan Informal	
1	Atiek Zahrulianingdyah	Evaluasi dan Pengembangan Model Pembelajaran Formal, Non Formal dan Informal	
2	Yani Achdiani, Isma Widiaty, Ellis Endang Nikmawati, Rita Patriasih	Eksplorasi Model Pewarisan Nilai – Nilai Kearifan Lokal Pada Pendidikan Keluarga (Studi Kasus Proses Sosialisasi Nilai-Nilai Kearifan Lokal Tradisi Makan Rasi Pada Keluarga Kampung Cireundeu Leuwigajah Cimahi)	
3	Sunarsih, Isma Widiaty, Yoyoh Jubaedah, Neni Rohaeni,	Model Pendidikan Anak Dalam Pendidikan Keluarga Berbasis Kearifan Lokal Dengan Pendekatan <i>Mediated Learning Experience</i>	
4	Dr. Yoyoh Jubaedah, M.Pd. Dra. Neni Rohaeni, M.Pd	<i>Competency Based Training</i> Sebagai Model <i>Link And Match</i> Dalam Upaya Peningkatan Kompetensi Keahlian Produktif Di SMK	
5	Prof. (Em.). Dr. Hj. Melly Sri Sulastri Rifa'i, M.Pd Nenden Rani Rinekasari, M.Pd	Penerapan Program <i>Parenting Class</i> Sebagai Upaya Meningkatkan Peran Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Dalam Pembentukan Karakter Bangsa	
6	Siti Istiningsih	Evaluasi Implementasi Pendidikan Karakter Melalui Mata Pelajaran Kewirausahaan Di Program Tata Boga SMK Negeri 3 Pati Jawa Tengah	
7	Mariska Yusliyana R, Lilies Yulastri N, Dwi Atmanto.	Evaluasi Kelayakan Media Pembelajaran CD (<i>Compact Disc</i>) Interaktif <i>Nail Art</i> Pada Mata Kuliah Perawatan Badan <i>Manicure</i> dan <i>Pedicure</i> .	
8	Muhammad Imran, Nurlaila dan Rusilanti	Evaluasi Hasil Penyuluhan Tentang Jajanan Sehat Untuk Meningkatkan Pengetahuan Pada Anak Jalanan	
9	Dra. Harsuyanti R. Lubis,	Evaluasi Pelaksanaan Pembimbingan Dosen Pembimbing Terhadap	

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

	M.Hum, Dra. Daryati Mt, Dr. Sri Suyanti, M.Pd	Mahasiswa PPL-FT-UNJ	
Tema III		Eksplorasi dan Pengembangan Produk Alami yang Kompetitif Berbahan Baku Lokal	
1	Neneng Siti Silfi Ambarwati, M.Si., Apt.&Titin Supiani, S.Pd.	Pengaruh Penggunaan Masker Nanas Untuk Mengurangi Kadar Minyak Pada Kulit Wajah Berminyak	
2	Tati Abas, Msi	Pengembangan Produk Aksesoris Yang Kompetitif Dari Bahan “Mendong”	
3	Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd	Pembuatan <i>Cookies</i> Dari Tepung Jagung	
4	Waryono, S.Pd., Mm.Par	Pembuatan Kue Kering Talas	
5	Asih Kuswardinah	Pengembangan Produk Kreatif Pangan Potensi Lokal Bagi Keluarga Miskin Di Pedesaan	
6	Nurlaila, Metty Muhariati	Substitusi Tepung Biji Bunga Matahari (<i>Helianthus Annuus L</i>) Dalam Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Daya Terima Konsumen	
7	Mila Karmila, Suciati , Yan Yan Sunarya, Agus Sachari	Studi Pengembangan Batik Komar Dalam Konteks Batik Kontemporer Jawa Barat Berbasis Kearifan Lokal	
8	Rahmad Supriyadi, Guspri Devi Artanti, Mahdiyah	Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) Pada Pembuatan Cake Putih Telur (<i>Angel Cake</i>) Terhadap Daya Terima Konsumen	
9	Heru Susanto, Devi Guspri Artanti, Cucu Cahyana	Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Bapel Substitusi Tepung Gadung (<i>Dioscorin Hispida Dennts</i>)	
10	Lusiana, Mariani, Guspri Devi Artanti	Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Akar Kelapa Dengan Substitusi Tepung Singkong	
11	Nurdiani Rachma Putri, Mahdiyah dan Nur Riska.	Pemanfaatan Variasi Bumbu Nusantara Pada Pembuatan Sus Kering Tepung Gadung (<i>Dioscorea Hispida Dn</i>) Terhadap Perbedaan Daya Terima Konsumen.	
12	Desita Maharani, Guspri Devi Artanti Dan Cucu Cahyana	Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Semprong Substitusi Tepung Singkong Dengan Penambahan Tepung Pisang Ambon (<i>M. Paradisiacal Var Sapiantum</i>)	
13	Marina Nurul Estika, Cholilawati	Pendapat Para Ahli Pakar Desain Tentang Karya <i>Scarf</i> Atau <i>Syal</i> Dengan Menggunakan Teknik <i>Kanoko Shibori</i>	
14	Yanti Nurcahaya Rajagukguk, Wesnina, Shinta Doriza	Kajian Tentang Motif Batik Asmat Papua <i>Study About Design Of Batik Papua Asmat</i>	
15	Yusnia, Suryawati, Eneng Lutfia Zahra	Kualitas Pola Lengan Setali Pada Kebaya Dengan Bahan Tile	
16	putro, Guspri Devi Artanti Dan Nurlaila Am	Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Pasta Segar <i>Tortellini</i> Dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (<i>Xanthosoma Undipes K. Koch</i>)	

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

17	Firman Muhammad Basar, Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc, Dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si	Perbandingan Kualitas Roti Perancis Dengan Lama Fermentasi <i>Sourdough</i> 12 Jam Dan 24 Jam	
18	Iva Resna Fajarsyah	Daya Terima Konsumen Terhadap Roti <i>Hard Roll</i> Dengan Substitusi Tepung Sorgum (<i>Sorghum Bicolor L Moench</i>)	
19	Mukti Prasetyo	Identifikasi Kualitas Roti Tawar Dengan Perbedaan Konsentrasi Lemak Terhadap Aspek Eksternal Dan Internal	
20	Widya Diptya Kemala, Ari Fadiati Dan Mahdiyah	Kualitas Produk <i>Chips</i> Ubi Jalar Putih (<i>Ipomea Batatas</i>) Dengan Variasi Persentase Tepung Tapioka	
21	Arfianautami, Mutiara Dahlia, Dancucucahyana	Pengaruh Substitusi Tepung Biji Munggur (<i>Albiziasaman</i>) Pada Pembuatan <i>Snack Bar</i> Terhadapdayaterimakonsumen	
22	Haryati, Cucu Cahyana, Dan Ridawati	Pengaruh Persentase Cairan Pada Pembuatan Kue Gapit Pati Ganyong (<i>Canna Edeulis Kerr</i>) Terhadap Daya Terima Konsumen	
23	Linda Permata Sari, I. Gusti Ayu Ngurah Dan Sachriani	Pengaruh Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga (<i>Hylocereus Polyrhizus</i>) Sebagai Alternatif Pewarna Alami Pada Pembuatan Kue Ku Terhadap Daya Terima Konsumen	
24	Haryati, Cucu Cahyana, Dan Ridawati	Pengaruh Persentase Cairan Pada Pembuatan Kue Gapit Pati Ganyong (<i>Canna Edeulis Kerr</i>) Terhadap Daya Terima Konsumen	
25	Wulan Nurul Hikmah, Metty Muhariati Dan Ridawati	Pengaruh Persentase Substitusi Tepung Mocaf Pada Pembuatan Bakpao Beku Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen	
26	Dede Nurhasanah, Cucu Cahyana Dan Mariani	Daya Terima Konsumen Terhadap <i>Danish Pastry</i> Dengan Substitusi Tepung Singkong	
27	Mariani Dan Cucu Cahyana	Daya Terima Konsumen Terhadap Dodol Tape Singkong (<i>Manihot Esculenta</i>) Dengan Penambahan Tepung Beras Ketan (<i>Oryza Sativa Glutinous</i>)	
28	Rina Yuli Annisa, I Gusti Ayu Ngurah Dan Cucu Cahyana	Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Mawar Merah (<i>Rose Hibryda</i>) Pada Butter Cream Terhadap Daya Terima Konsumen	
29	Nike Nur Rizki, Mariani, Cucu Cahyana	Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Pada Pembuatan Kue Kembang Goyang Manis Terhadap Daya Terima Konsumen	
30	Wika Muchriatin, Mutiara Dahlia, Mahdiyah	Persentase Subtitusi Nasi Pada Pembuatan <i>Butter Cake</i> Pandan Terhadap Daya Terima Konsumen	
31	Juhrah Singke	Pengaruh Berat dan Jenis Mordan Terhadap Hasil Jadi Pewarnaan Alami Daun Jati Pada Bahan Sutera Dengan Teknik Hand Painting	
32	Dra.Sri Subekti, M.Pd	Modifikasi <i>Black Forest</i> Mini Tepung Kacang Merah Dengan Variasi Bentuk dan Hiasan Untuk Hidangan Pesta Pernikahan	
33	Dr. Erli Mutiara, M.Si	Analisis Pengembangan Produk Nastar dari Bahan Pangan Lokal Tepung Ubi Jalar Ungu	
34	Ni Desak Made Sri Adnyawati, S.Pd., M.Pd	Wisata Kuliner Melalui Diversifikasi Hidangan Bali (Kajian Analisis dan Eksperimen)	
35	Elida	Rendang Makanan Khas Minangkabau yang Mendunia	

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

36	Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si	Pengaruh Karakteristik Keluarga dan Manajemen Keuangan Terhadap Kesejahteraan Keluarga Industri Kreatif Bordir dan Sulaman Di Sumatera Barat	
37	Vera Utami Gede Putri, S.Pd, M.Ds	Kajian Morfologi Estetik Kain Tenun Ikat Jawa Barat (Studi Kasus Tenun Gedogan Di Juntinyuat Indramayu)	
38	Mirna Yulianti, Cholilawati, Esty Nurbaity A	Nilai Estetika Perca Katun dan Benang Hias Sebagai Hiasan Pada Sepatu <i>Ankle Boots</i>	
39	Retno Dwi Angraini, Vivi Radiona, Esty Nurbaity A	Daya Terima Remaja Terhadap Produk Tas Dengan Pemanfaatan Limbah Kantong Plastik (<i>Kresek</i>)	
Tema IV		Produk Kreatif yang Sehat, Aman dan Berwawasan Lingkungan	
1	Bangun Budiarto, Yati Setiati Dan Mahdiyah	Formulasi Bakso Ayam Pelangi Dengan Persentase Penambahan Wortel, Jagung dan Pokcoy Terhadap Daya Terima Konsumen	
2	Neneng Siti Silfi Ambarwati, M.Si., Apt.	Kajian Khasiat Singkong Kuning Untuk Perawatan Kulit Wajah	
3	Dyah Nurani Setyaningsih	Serat Makanan Bagi Kesehatan Lansia	
4	Lucy Fridayati	<i>Nutritional Status State Students Kindergarten In Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar</i>	
5	Astuti	Eksplorasi Kain Serat Nenas Untuk Kostum Ballerina	
6	Mari Okatini Armandari	Kosmetika Bahan Alami Indonesia Untuk Perawatan Tubuh	
7	Mariani, Dan I G Ayu Ngruh S	Pemanfaatan Pewarna Bunga Rosella (<i>Hibiscus Sabdariffa L</i>) Terhadap Marzipan Pada Mata Kuliah Dekorasi Kue Bagi Mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta	
8	Maspiyah	Analisis Model Pemijatan Refleksi Pada Spa Badan (<i>Body Spa</i>)	
9	Nanda Hamdalah, Cucu Cahyana Dan Mahdiyah	Perbandingan Daya Terima Anak Autis Terhadap <i>Gluten Free Dorayaki</i> Dengan Isian Pasta Kacang Merah dan Pasta Ubi Ungu	
10	<i>Elisabeth Tri Yekti Handayani</i> Neneng Siti Silfi Ambarwati, M.Si., Apt.	Pengaruh Penggunaan Masker Jintan Hitam (<i>Nigella Sativa Linn</i>) Terhadap Pengurangan Jerawat	

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

11	Tesahermanike Chandra. P.W, Dr. Dwiatmantom.Si, Dr. Elvira Yulia	Hubungan Pengetahuan Konsumen Tentang Peremajaan Kulit Terhadap Perilaku Perawatan <i>Chemical Peeling</i>	
12	Syifa Fauziyah, Ridawati Dan Cucu Cahyana	Perbedaan Daya Terima Konsumen Terhadap Cokelat Praline Dengan Beberapa Berat Isian Selai Lidah Buaya (Aloe Vera Jam) Berbeda.	
13	Desmaya, Mariani Dan Cucu Cahyana	Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Simping Asin Dengan Penambahan Tepung Sayuran (Bayam dan Wortel)	
14	Siti Sunna Fiyah, Cucu Cahyana, Ridawati	Pengaruh Persentase Rosela (<i>Sabdariffa Linn</i>) Pada The Herbal <i>Strawberry</i> -Sereh Terhadap Daya Terima Konsumen	
15	Nur Riska Dan Madiyah	Teknologi Pengolahan Puding Brokoli Sebagai Pangan Fungsional Yang Bersifat Antioksidan	
Tema V		Bauran Pemasaran dan Kewirausahaan Produk Kreatif	
1	Suciati, Mila Karmila, Biranul Anas, Agus Sachari	Aspek Manajerial Upaya Pembedayaan Industri <i>Craftmanship</i> Berbahan Bau Klokak Di Kota Bandung	
2	Dra. Silfeni, M.Pd	Kontribusi Mutu dan Sistem Pelayanan Makanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Katering Di Kota Padang	
3	Winwin Wiana	Efektivitas Pemasaran Produk Kreatif Bidang Busana Melalui Penerapan Konsep Bauran Pemasaran (<i>Marketing Mix</i>)	
4	Katiah	Model Strategi Pemasaran Berbasis Kemitraan Untuk Produk Kreatif	
5	Dr. Elida, M.Pd	Randang As Specific Food Of Minangkabau Globaly	
6	Uswatun Hasanah	Mencetak Sumberdaya Manusia Di Bidang Industri Fesyen Sebagai Penunjang Industri Kreatif Di Indonesia	
7	Ni Desak Made Sri Adnyawati,S.Pd.,M.Pd	Wisata Kuliner Melalui Diversifikasi Hidangan Bali (Kajian Analisis Dan Eksperimen)	
8	Dian Prasasti Priandini, Ari Fadiati, Mahdiyah	Kepuasan Pelanggan Terhadap Kualitas Produk Di Beranda Resto dan Patiseri Ditinjau Dari Tingkat Pendidikan Pelanggan (Studi Di Laboratorium Usaha Jasa Boga Dan Patiseri Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta)	
9	Janahtan, Mariani, Dan Mahdiyah	Identifikasi Tingkat Kepuasan Pelanggan Di Laboratorium Kewirausahaan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta	
10	Dian Prasasti Priandini, Ari Fadiati, Mahdiyah	Kepuasan Pelanggan Terhadap Kualitas Produk Di Beranda Resto dan Patiseri Ditinjau Dari Tingkat Pendidikan Pelanggan (Studi Di Laboratorium Usaha Jasa Boga dan Patiseri Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta)	

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

11	Nasiroh, Dr. Wesnina, M.Sn, Dra. Suryawati, M.Si	Analisis Terhadap Keanekaragaman Produk Tenun Baduy	
12	Vera Vebriyanti, Wesnina, Uswatun	Pendapat Industri Garmen Terhadap Kompetensi Lulusan SMK Program Keahlian Tata Busana Di Tangerang	
14	Yeni Sesnawati	Peranan <i>Purchasing Material</i> Terhadap Produktivitas Pada Industri Kecil	
15	Marliana Fatonah, Vivi Radiona, Esty Nurbaity A	Sikap Wanita Dewasa Terhadap Tas <i>Tote</i> Dengan Teknik <i>Crochet</i>	
16	Putri Rachmawati, Vivi Radiona	Minat Masyarakat Kota Bekasi Terhadap Aksesoris Wire Working (Kawat Dinamo)	
17	Debby Harfiani, Nur Riska, Ari Istiany	Hubungan Antara Pola Konsumsi Air Dengan Tingkat Dehidrasi Pada Lansia Di Daerah Dataran Tinggi	
18	Dwi Bakti Rosani, Guspri Devi Artanti, Ari Istiany	Gambaran Kebiasaan Makan Pagi Pada Siswa Status Gizi Lebih Di SDN Rawamangun 12 Pagi	
19	Firrina Sinatrya, Nur Riska, Rusilanti	Hubungan Antara Kebiasaan Sarapan Dengan Kebiasaan Jajan Siswa SDN Rawamangun 12 Pagi	
20	Ratu Afifah Herdila Hani, Ari Istiany, Nur Riska	Korelasi Antara Tingkat Dehidrasi Dengan Tekanan Darah Pada Lansia (Survei Di Kecamatan Lembang, Bandung Barat)	
21	Nur Indah Lestari Dra. Uswatun Hasanah, M.Si Shinta Doriza, M.Pd , M.S.E	Persepsi Status Sosial Sebagai Bangsawan Dalam Pemilihan Busana	

ANALISIS PENGEMBANGAN PRODUK NASTAR DARI BAHAN PANGAN LOKAL TEPUNG UBI JALAR UNGU

Oleh : Dr. Erli Mutiara, M.Si

(Dosen Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Unimed

Email : erli_mutiara@yahoo.co.id)

ABSTRAK

Tujuan Penelitian adalah : 1) Menentukan formulasi tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan nastar. 2) Menentukan tingkat kesukaan panelis pada nastar. 3) Menganalisis kandungan zat gizi nastar. Waktu penelitian Agustus-Desember 2012. Tempat penelitian di Laboratorium Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Unimed dan Balai Riset Standardisasi Industri Medan. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung ubi jalar ungu. Penentuan formula terbaik resep standar disubstitusi mulai dari 30%, 50%, 75% dan 100% tepung ubi jalar ungu. Selanjutnya dilakukan uji kesukaan terhadap nastar tepung ubi jalar ungu dengan jumlah panelis 30 orang. Pengolahan dan analisis data uji kesukaan dianalisis secara deskriptif, untuk mengetahui perbedaan warna, tekstur, aroma dan rasa menggunakan uji ANAVA.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik substitusi tepung ubi jalar ungu sebesar 50 persen. Hasil uji hedonik yang dilakukan memperoleh nilai rata-rata penerimaan panelis terhadap warna 4.06, tekstur 4.03, aroma 4.23, dan rasa 4.33. Kandungan gizi nastar tepung ubi jalar ungu hasil analisis proksimat diperoleh kadar air 7.20% (bb), kadar protein 0.31% (bb), kadar lemak 31.41% (bb), kadar abu 1.49% (bb) dan kadar karbohidrat 59.37% (bb). Hasil Uji Anava terdapat perbedaan pada warna nastar tepung ubi jalar ungu substitusi 50 persen, sedangkan terhadap tekstur, aroma dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

Kata Kunci : Produk, Nastar, Tepung, Ubi jalar ungu

A. Pendahuluan

Peningkatan sumber daya manusia berkembang seiring dengan semakin berkembangnya ilmu pengetahuan disegala bidang, yang salah satunya dalam bidang pangan. Kemampuan produksi pangan dalam negeri pada tahun ke tahun semakin terbatas. Agar kecukupan pangan nasional bisa terpenuhi, maka upaya yang dapat dilakukan pemerintah adalah meningkatkan produktivitas budidaya pangan dengan pemanfaatan teknologi dan upaya diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan adalah suatu proses pemanfaatan dan pengembangan suatu bahan pangan sehingga penyediaannya semakin beragam (Astawan, 2008).

Pada tahun 1968 Indonesia merupakan penghasil ubi jalar nomor empat di dunia karena berbagai daerah di Indonesia menanam ubi jalar. Sentra produksi ubi jalar yang termasuk lima daerah terluas komoditas ini adalah provinsi Jawa Tengah, Jawa Timur, Irian Jaya, dan Sumatera Utara (Anonim, 2008).

Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Ubi jalar merupakan sumber vitamin dan mineral, vitamin yang terkandung dalam ubi jalar antara lain vitamin A, vitamin C, thiamin (vitamin B1), dan riboflavin. Sedangkan mineral dalam ubi jalar diantaranya adalah zat besi, (Fe), fosfor (P) dan kalsium (Ca), juga mengandung protein, lemak, serat kasar dan abu. Total kandungan antosianin bervariasi

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

pada setiap tanaman ubi dan berkisar antara 20mg / 100gr sampai 600mg / 100gr berat basah (Anonim.2008).

Selama ini sebagian besar ubi jalar dikonsumsi dalam bentuk segar atau untuk industri saus. Hasil penelitian Puslitbangtan di Propinsi Jawa Tengah, Jawa Barat dan DKI Jakarta menunjukkan bahwa sekitar 60% ubi jalar digunakan dalam industri saus, sedangkan sisanya sekitar 40% digunakan pada industri yang lain (Damardjati,1994).

Penganekaragaman makanan sudah lama diusahakan pemerintah dengan tujuan untuk menaikkan nilai makanan dari segi gizi, rasa dan penampilannya. Tepung ubi jalar ungu merupakan hancuran dari ubi jalar ungu yang dihilangkan sebagian kadar airnya melalui proses pengeringan (Suprapti, 2003). Dengan sentuhan kreatifitas yang inovatif tepung ubi jalar ungu dapat dijadikan makanan populer yang mudah dihidangkan, memiliki cita rasa yang nikmat dan memiliki kandungan gizi yang baik. Masyarakat Indonesia sudah tidak asing lagi dengan makanan cemilan seperti cake, kue dan roti (Wilerang, 2001).

Akhir-akhir ini telah ada upaya untuk mengolah ubi jalar menjadi bentuk tepung. Tepung ubi jalar mempunyai banyak kelebihan antara lain: 1) lebih luwes untuk pengembangan produk pangan dan nilai gizi, 2) lebih tahan disimpan sehingga penting sebagai penyedia bahan baku industri dan harga lebih stabil, 3) memberi nilai tambah pendapatan produsen dan menciptakan industri pedesaan serta meningkatkan mutu produk (Heriyanto dan Winarto, 1998).

Dengan modifikasi kimia seperti yang yang dilakukan Nur Aini et al. (2004) dimungkinkan pembuatan pangan dari ubi jalar dengan bahan baku tepung ubi jalar tanpa penggunaan tepung terigu. Metode yang dilakukan dalam pembuatan kue kering yaitu melakukan modifikasi kimia dengan penambahan agensiacrosslinking, dalam hal ini digunakan Sodium Tripoliposphat (STPP). Bagi pembuatan kue-kue kering (cookies), tepung ubi jalar juga dapat digunakan sebagai bahan baku. Penggunaan tepung ubi jalar sebagai bahan baku pembuatan kue bisa mencapai 100 persen. Pada pembuatan cake dan cookies, penggunaan ubi jalar bisa mengurangi kebutuhan gula sampai 20 persen (Nur Aini et al, 2004).

Nastar adalah sejenis kue kering dari adonan tepung terigu, mentega dan telur yang diisi dengan selai buah nanas. Asal katanya dari bahasa Belanda ananas dan taart. Bentuk kue ini bulat-bulat dengan diameter sekitar 2 cm, di atasnya sering dihias dengan potongan kecil kismis, selai, dan kacang-kacangan, yang dibuat oleh para produsen kue kering (Anonim, 2010). Oleh karena itu perlu dilakukan diverisifikasi pangan terhadap nastar tersebut, yaitu dengan mensubtitusikan tepung ubi jalar ungu pada adonan nastar, sehingga warna, rasa, tekstur, aroma, lebih menarik dan lebih enak, dan lebih banyak variasi nastar yang diproduksi. Tujuan Penelitian ini adalah (1) Menentukan formula tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 30 persen, 50 persen, 75 persen dan 100 persen pada pembuatan nastar; (2) Menentukan tingkat kesukaan pada nastar tepung ubi jalar ungu; (3) Menganalisis kandungan zat gizi pada nastar tepung ubi jalar ungu.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik dan Balai Riset dan Standardisasi Industri Jalan. Sisingamangaraja no. 24 Medan, Waktu penelitian mulai dari Agustus-Desember 2012.

Bahan untuk pembuatan nastar adalah tepung terigu, tepung ubi jalar ungu, mentega, kuning telur, gula halus, susu bubuk, vanili. Bahan untuk analisis zat gizi yaitu HCl 0,001 N

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

atau 0,002N, K₂SO₄, HgO, H₂SO₄, air, H₃BO₃, indikator (campuran 2 bagian metal merah 0,2% dalam alkohol dan 1 bagian metilen blue 0,2% dalam alk b ohol), HCl 0,02 N, Blanko (aquadest) pelarut dietil eter atau petroleum ether.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan nastar digunakan timbangan, mangkuk, mixer, oven, loyang, slaber. Selain itu digunakan peralatan untuk analisis zat gizi terdiri dari cawan porselen, cawan aluminium, tanur, labu *kjeldahl*, labu lemak, *soxhlet*, seperangkat alat destilasi, penangas yang bergoyang, gelas ukur, tabung shekker, pipet, corong Buchner, desikator, dan pH meter.

1. Penentuan Formula kue kering nastar

Rancangan formula pembuatan nastar dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rancangan formula Nastar Ubi Jalar Ungu

Komposisi	Resep standar (gr)	Substitusi Tepung Ubi Ungu (gr)			
		30%	50%	75%	100%
Tepung ubi jalar ungu	0	142,5	237,5	356,25	475
Tepung terigu	475	332,5	237,5	118,75	0
Kuning telur	40	40	40	40	40
Gula halus	125	125	125	125	125
Margarin	350	350	350	350	350
Susu bubuk	30	30	30	30	30
Vanili	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5

Proses pembuatan nastar meliputi persiapan bahan, pencampuran, pembuatan bentuk adonan serta pemanggangan. Setelah dilakukan pembuatan nastar selanjutnya dilakukan uji organoleptik terhadap nastar berupa uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan dari masing-masing formula. Skala hedonik yang digunakan yaitu : 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka), 4 (suka), 5 (sangat suka). Panelis dalam penelitian ini sebanyak 30 orang. Dari hasil uji hedonik diperoleh produk terbaik, selanjutnya produk terbaik dianalisis zat gizinya dengan analisis proksimat meliputi : kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan kadar karbohidrat. Data hasil uji hedonik nastar dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan persentase panelis yang dapat menerima nastar ubi jalar ungu yang dihasilkan. Untuk mengetahui perbedaan antara warna, rasa, aroma dan tekstur digunakan analisis statistik ANAVA.

C. Hasil dan Pembahasan

Penentuan Formula Terbaik

Untuk formula terbaik dalam pembuatan nastar tepung ubi jalar ungu dilakukan pengujian secara organoleptik. Pengujian secara organoleptik merupakan suatu kegiatan penilaian menggunakan alat indera (penglihatan, penciuman, pencicipan dan pendengaran) (Damayanthi *et al.*, 1997). Metode yang umum digunakan untuk menilai cita rasa adalah metode hedonik yang berarti berhubungan dengan kesukaan. Cara ini bertujuan untuk mengetahui apakah panelis menyukai atau tidak menyukai makanan yang dinilai dan bagaimana derajat kesukaannya. Faktor utama yang banyak digunakan dalam menilai citarasa adalah warna, bentuk dan ukuran, aroma, tekstur dan rasa (Nasoetion, 1980). Berikut ini penjelasan hasil penilaian panelis terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa serta keseluruhan parameter.

1. Warna

Warna merupakan sifat sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Warna dalam bahan pangan memiliki peranan yang penting. Pada umumnya, konsumen sebelum mempertimbangkan parameter lain misalnya rasa dan nilai gizi, terlebih dahulu tertarik pada warna produk. Warna yang menyimpang dari normal atau tidak sesuai dengan selera, maka produk tersebut tidak dipilih untuk dikonsumsi, walaupun nilai gizinya baik (Sukarto,2003). Hasil penelitian dengan skala hedonik terhadap warna nastar tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Penilaian panelis terhadap warna nastar tepung ubi jalar ungu

Parameter	Kode Sampel							
	Sampel A (30%)		Sampel B (50%)		Sampel C (75%)		Sampel D (100%)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat tidak suka	4	13.3	0	0	0	0	0	0
Tidak suka	16	53.3	4	13.3	3	10.0	0	0
Agak suka	6	20.0	7	23.3	12	40.0	16	53.3
Suka	4	13.3	2	6.7	9	30.0	9	30.0
Sangat suka	0	0	17	56.7	6	20.0	5	16.7
Total	30	100	30	100	30	100	30	100
Rataan	2.3		4.06		3.6		3.63	

Pada Tabel 2 hasil penelitian menunjukkan bahwa warna nastar tepung ubi jalar ungu yang dihasilkan pada sampel B dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 50% panelis menyatakan sangat suka sebesar 56,7 persen. Sedangkan pada sampel C dan D masing-masing dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 75% dan 100%, panelis menyatakan agak suka dengan warna nastar tepung ubi jalar ungu sebesar 40 persen dan 53,3 persen. Warna nastar tepung ubi jalar ungu dengan rata-rata (4.06) tertinggi pada substitusi tepung ubi jalar ungu 50%. Hasil analisis anava menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara warna nastar tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 30 persen, 50 persen, 75 persen dan 100 persen dengan nilai $4,16 > 2,98$.

2. Tekstur

Tekstur adalah sifat benda yang ada hubungannya dengan kekerasan, kerenyahan, dan keelastisan. Tekstur yang diujikan dalam penelitian ini adalah tekstur gigit, bukan tekstur tekan (Setyowati, 2002). Hasil penelitian dengan skala hedonik terhadap tekstur nastar tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Penilaian panelis terhadap tekstur nastar tepung ubi jalar ungu

Parameter	Kode Sampel							
	Sampel A (30%)		Sampel B (50%)		Sampel C (75%)		Sampel D (100%)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat tidak suka	4	13.3	0	0	6	20.0	0	0
Tidak suka	11	36.7	1	3.3	2	6.7	3	10.0
Agak suka	9	30.0	7	23.3	6	20.0	7	23.3
Suka	4	13.3	12	40.0	11	36.7	14	46.7
Sangat suka	2	6.7	10	33.3	5	16.7	6	20.0
Total	30	100	30	100	30	100	30	100
Rataan	2.6		4.03		3.2		3.76	

Pada Tabel 3 hasil penelitian menunjukkan bahwa tekstur nastar tepung ubi jalar ungu yang dihasilkan pada sampel D dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 30 % panelis menyatakan suka sebesar 46,7 persen. Sedangkan pada sampel B dan C masing-masing dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 50 persen dan 75 persen panelis menyatakan suka dengan tekstur nastar tepung ubi jalar ungu sebesar 40 persen dan 36,7 persen. Tekstur nastar tepung ubi jalar ungu rata-rata tertinggi pada substitusi tepung ubi jalar ungu 50% sebesar 4,03

Hasil analisis anava menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara tekstur nastar tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 30 persen, 50 persen, 75 persen dan 100 persen dengan nilai $2,219 < 2,98$.

3. Aroma

Aroma makanan dapat mempengaruhi kelezatan makanan. Menurut Winarno (1997), aroma lebih banyak dipengaruhi oleh indera pencium. Pada umumnya, bau dapat diterima oleh hidung dan otak lebih banyak dipengaruhi oleh empat bau utama, yaitu harum, asam, tengik, dan hangus. Hasil penelitian dengan skala hedonik terhadap aroma nastar tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Penilaian panelis terhadap aroma nastar tepung ubi jalar ungu

Parameter	Kode Sampel							
	Sampel A (30%)		Sampel B (50%)		Sampel C (75%)		Sampel D (100%)	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat tidak suka	5	16.7	0	0	2	6.7	0	0
Tidak suka	9	30.0	2	6.7	1	3.3	7	23.3
Agak suka	3	10.0	5	16.7	8	26.7	11	36.7
Suka	7	23.3	7	23.3	13	43.3	8	26.7
Sangat suka	6	20.0	16	53.3	6	20.0	4	13.3
Total	30	100	30	100	30	100	30	100
Rataan	3,0		4,0		3,7		3,3	

Pada Tabel 4 hasil penelitian menunjukkan bahwa aroma nastar tepung ubi jalar ungu yang dihasilkan pada sampel B dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 50 % panelis menyatakan sangat suka sebesar 53,33 persen. Sedangkan pada sampel C dan D masing-masing dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 75 persen dan 100 persen panelis menyatakan suka dan agak suka dengan aroma nastar tepung ubi jalar ungu sebesar 43,3 persen dan 36,7 persen. Aroma nastar tepung ubi jalar ungu rata-rata tertinggi pada substitusi tepung ubi jalar ungu 50% sebesar 4,0. Hasil analisis anava menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara aroma nastar tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 30 persen, 50 persen, 75 persen dan 100 persen dengan nilai $1,479 < 2,98$.

4. Rasa

Rasa merupakan faktor penting dalam menentukan diterima atau tidaknya suatu produk pangan. Warna dan aroma yang baik kalau tidak diikuti dengan rasa yang enak maka produk tersebut tidak diterima. Rasa ditentukan oleh bahan yang akan digunakan. Menurut Winarno (1997), penilaian terhadap rasa melibatkan peranan indera pengecap. Hasil penelitian dengan skala hedonik terhadap aroma nastar tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Penilaian panelis terhadap rasa nastar tepung ubi jalar ungu

Parameter	Kode Sampel			
	Sampel A (30%)	Sampel B (50%)	Sampel C (75%)	Sampel D (100%)

	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat tidak suka	1	3,3	0	0	0	0	0	0
Tidak suka	13	43,3	2	6,7	6	20,0	5	16,7
Agak suka	4	13,3	5	16,7	3	10,0	9	30,0
Suka	4	13,3	4	13,3	7	23,3	6	20,0
Sangat suka	8	26,7	19	63,3	14	46,7	10	33,3
Total	30	100	30	100	30	100	30	100
Rataan	3,16		4,3		4,0		3,7	

Pada Tabel 5 hasil penelitian menunjukkan bahwa rasa nastar tepung ubi jalar ungu yang dihasilkan pada sampel B dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 50 % panelis menyatakan sangat suka sebesar 63,33 persen. Sedangkan pada sampel C dan D masing-masing dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 75 persen dan 100 persen panelis menyatakan sangat suka dengan rasa nastar tepung ubi jalar ungu sebesar 46,7 persen dan 33,3 persen. Rasa nastar tepung ubi jalar ungu rata-rata tertinggi pada substitusi tepung ubi jalar ungu 50% sebesar 4,0. Hasil analisis anava menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara rasa nastar tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 30 persen, 50 persen, 75 persen dan 100 persen dengan nilai $1,166 < 2,98$.

5. Keseluruhan Parameter (Warna, Tekstur, Aroma dan Rasa)

Hasil penilaian panelis terhadap keseluruhan parameter yang diujikan pada nastar ubi jalar ungu baik warna, rasa, aroma dan tekstur diperoleh produk terbaik. Nastar ubi jalar ungu yang terbaik adalah substitusi 50 persen tepung ubi jalar ungu dengan rata-rata warna 4.06, tekstur 4.03, aroma 4.23, rasa 4.33.

Kandungan Gizi Nastar Tepung Ubi Jalar Ungu

Analisis zat gizi yang digunakan pada penelitian ini hanyalah terhadap formula terbaik yaitu Sampel B dengan substitusi 50 persen tepung ubi jalar ungu meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar karbohidrat. Kandungan gizi dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Komposisi kandungan gizi nastar tepung ubi jalar ungu

Kandungan gizi	% (bb)
Air	7.20
Protein	0.31
Lemak	31.41
Abu	1.49
Karbohidrat	59.37

bb = berat bersih

1. Kadar Air

Kadar air merupakan banyaknya air yang terkandung dalam bahan yang dinyatakan dalam persen. Kadar air juga salah satu karakteristik yang sangat penting pada bahan pangan, karena air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, dan cita rasa pada bahan pangan. Kadar air dalam bahan pangan ikut menentukan kesegaran dan daya awet bahan pangan tersebut, kadar air yang tinggi mengakibatkan mudahnya bakteri, kapang, dan khamir untuk berkembang biak, sehingga akan terjadi perubahan pada bahan pangan. Makin rendah kadar air, makin lambat pertumbuhan mikroorganisme berkembang biak, sehingga proses pembusukan akan berlangsung lebih cepat (Winarno, 2007). Kadar air yang dihasilkan dari hasil analisis proksimat terhadap produk nastar tepung ubi jalar ungu sebesar 7.20 persen (bb) (Tabel 6). Tingginya kadar air dalam produk diduga sebagian besar berasal dari bahan baku yang digunakan.

2. Kadar Protein

Protein merupakan suatu zat makanan yang amat penting bagi tubuh, karena zat ini di samping berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur. Protein adalah sumber asam-asam amino yang mengandung unsur C, H, O dan N yang tidak dimiliki oleh lemak atau karbohidrat. Molekul protein juga mengandung pula fosfor, belerang dan ada jenis protein yang mengandung unsur logam seperti besi dan tembaga (Winarno, 2007).

Hasil analisis nastar tepung ubi jalar ungu menunjukkan bahwa kadar protein nastar tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 50 persen tepung ubi jalar ungu sebesar 0.31 persen (bb) (Tabel 6). Diduga sebagian besar protein disumbangkan dari telur yang ditambahkan. Berdasarkan DKBM nilai protein pada telur dalam 100 gram (2 butir telur) sebesar 12.8 gram (Depkes, 1995). Hal inilah yang menyebabkan kadar protein pada nastar tepung ubi jalar ungu tidak begitu besar karena dalam bahan hanya 2 butir kuning telur yang ditambahkan.

3. Kadar Lemak

Lemak dan minyak merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. Selain itu lemak dan minyak juga merupakan sumber energi yang lebih efektif dibanding dengan karbohidrat dan protein. Lemak terdapat pada hampir semua bahan pangan dengan kandungan yang berbeda-beda (Winarno, 2007). Lemak diartikan sebagai semua bahan organik yang dapat larut dalam pelarut-pelarut organik yang memiliki kecenderungan non polar. Maka kelompok lipida ini secara khusus berbeda dengan karbohidrat dan protein yang tak larut dalam pelarut-pelarut organik ini (Sudarmadji, 2003). Kandungan kadar lemak nastar tepung ubi jalar ungu sebesar 31.41 persen (bb) (Tabel 6). Tingginya kandungan lemak pada nastar tepung ubi jalar ungu diduga berasal dari penambahan bahan yang digunakan seperti susu bubuk, kuning telur dan margarin dalam pembuatan nastar tepung ubi jalar ungu.

4. Kadar Abu

Abu adalah zat organik sisa pembakaran suatu bahan organik. Kandungan abu dan komposisinya tergantung pada macam bahan dan cara pengabuannya. Penentuan abu total dapat digunakan untuk berbagai tujuan yaitu antara lain: (a) Untuk menentukan baik tidaknya suatu proses pengolahan. (b) Untuk mengetahui jenis bahan yang digunakan. (c) Penentuan abu total sangat berguna sebagai parameter nilai gizi bahan makanan. Adanya kandungan abu yang tidak larut dalam asam yang cukup tinggi menunjukkan adanya pasir atau kotoran yang lain. Penentuan abu total dapat dikerjakan dengan pengabuan secara kering atau cara langsung dan dapat pula secara basah atau tidak langsung (Sudarmadji, 2003). Ash adalah kadar abu yang ada pada tepung yang mempengaruhi proses dan hasil akhir produk antara lain: warna produk (warna crumb pada roti, warna mi) dan tingkat kestabilan adonan. Semakin tinggi kadar Ash semakin buruk kualitas tepung dan sebaliknya semakin rendah kadar Ash semakin baik kualitas tepung. Hal ini tidak berhubungan dengan jumlah dan kualitas protein (Anonim, 2008). Hasil penelitian ini diperoleh kadar sebesar 1.49 persen (bb) (Tabel 6). Menurut Sudarmadji (2003) menyatakan bahwa makanan yang berasal dari sumber hewani tinggi kadar abunya, hal ini disebabkan oleh kandungan beberapa mineral seperti kalsium, besi dan fosfor. Kadar abu dari produk nastar tepung ubi jalar ungu yang dihasilkan rendah karena bahan bakunya berasal dari umbi-umbian yang kandungan abunya relatif rendah dibanding pangan hewani.

5. Kadar Karbohidrat

Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi hampir seluruh penduduk dunia, khususnya bagi penduduk negara yang sedang berkembang. Beberapa golongan karbohidrat menghasilkan serat-serat (*dietary fiber*) yang berguna bagi pencernaan. Karbohidrat juga

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

mempunyai peranan penting dalam menentukan karakteristik bahan pangan, misalnya rasa, warna, tekstur, dan lain-lain. Sedangkan dalam tubuh, karbohidrat berguna untuk mencegah timbulnya ketosis, pemecahan protein tubuh yang berlebihan, kehilangan mineral, dan berguna untuk membantu metabolisme lemak dan protein (Winarno, 2007). Hal menurut pendapat Andarwulan (2008) bahwa terdapat beberapa faktor yang dapat menyebabkan penurunan daya cerna pati (karbohidrat) yaitu penggunaan suhu yang terlampaui tinggi pada saat proses pengolahan dan interaksi antara pati dengan komponen non pati. Hasil penelitian ini kadar karbohidrat dihitung secara by difference yaitu dengan mengurangkan 100% kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar lemak. Hasil yang diperoleh adalah sebesar 59.37 persen (bb) (Tabel 6). Kandungan karbohidrat berasal dari bahan baku dan sebagian berasal dari bahan pengikat yang digunakan. Kandungan karbohidrat berasal dari tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan nastar tepung ubi jalar ungu. Tepung terigu mengandung karbohidrat yang tinggi sekitar 49.7 persen (Depkes, 1995). Hal ini yang mengakibatkan kandungan karbohidrat pada nastar tepung ubi jalar ungu ini cukup tinggi.

D. Simpulan dan Saran

Simpulan

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Formula terbaik nastar tepung ubi jalar ungu adalah Sampel B dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 50 persen. Hasil uji hedonik yang dilakukan memperoleh rata-rata penerimaan panelis terhadap warna 4.06, tekstur 4.03, aroma 4.23, dan rasa 4.33.
2. Hanya terdapat perbedaan yang signifikan terhadap warna saja, sedangkan terhadap tekstur, aroma dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan.
3. Kandungan gizi nastar tepung ubi jalar ungu hasil analisis proksimat diperoleh kadar air 7.20% (bb), kadar protein 0.31% (bb), kadar lemak 31.41% (bb), kadar abu 1.49% (bb) dan kadar karbohidrat 59.37% (bb).

Saran

Berdasarkan kesimpulan dan pembahasan penelitian dapat diuraikan bahwa perlu dilakukan penelitian lanjutan atau informasi mengenai daya simpan dan keamanan pangan (aspek mikrobiologi) pada nastar tepung ubi jalar ungu.

E. Daftar Pustaka

Astawan, Made. 2008 Khasiat Warna-Warni Makanan. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Anonim. 2008. Tepung Terigu. Diakses tanggal 15 Agustus 2011. <http://www.dapurededyrustandi.com>.

Anonim. 2008. Ubi Jalar. Diakses tanggal 15 Agustus 2011. <http://id.wikipedia.org>.

Andarwulan. N. 2008. Nilai Kalori Pangan Sumber Karbohidrat. Food Review Indonesia. Diakses tgl 17 februari 2012. <http://www.foodreview.com>.

Direktorat gizi Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Damayanti. 1997. Percobaan makanan. Diktat Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Fakultas Pertanian, IPB. Bogor.

Damardjati. 1994. Penggunaan tepung ubi jalar sebagai salah satu bahan baku pembuatan bihun. Dalam A Winarto, Y. Widodo, S.S. Antarlina, H. Pudjosantoso dan

SEMINAR NASIONAL

Food, Fashion, Beauty And Hospitality

Sumarno (eds). Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pasca panen Ubi Jalar Mendukung Agroindustri. Balittan Malang:115-119.

Heriyanto dan A. Winarto. 1998. Prospek pemberdayaan tepung ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan. Makalah disampaikan pada Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Terigu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian.

Nasoetion, A. 1980. *Metode Penilaian Citarasa I*. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Pertanian, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Nur Aini, H. Dwiyaniti, dan R. Setyawati. 2004. Tepung ubi jalar sebagai bahan baku pembuatan mie dengan suplementasi olahan kedelai dan variasi sumber pengemulsi. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*. III (3): 195-204.

Sudarmadji. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta.

Suprapti, M. Lies. 2009. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatan*. Kanisius Yogyakarta.

Soekarto, 2003. *Penelitian Organoleptik/Purbangtep/Food Development Center*. Bogor : IPB.

Setyawati. 2002. *Sifat Fisik, Kimia dan Palabilitas Nugget Kelinci, Sapid an Ayam yang Menggunakan Berbagai Tingkat Konsentrasi Tepung Maizena*. Skripsi. Fakultas pertanian, IPB.

Wilerang, F. 2001. *Membangun ekonomi dan gizi rakyat dengan mengolah tepung-tepungan*. Seminar nasional interaktif panganekaragaman makanan untuk memantapkan Ketahanan Pangan. IPB. Bogor.

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.