

PENGEMBANGAN PRODUK *RED CASSAVA OMBRE CAKE* TERHADAP TINGKAT PENERIMAAN MASYARAKAT

Rr Christiana Mayang A. Stj¹, Lina Mufidah², & Eka Rachmawati³

Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta^{1,2,3}

christianamayang94@gmail.com, lina_mufidah@yahoo.co.id, eckha.rachma@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah: (1) Menemukan resep produk *Red Cassava Ombre Cake*, (2) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap *Red Cassava Ombre Cake*.

Jenis penelitian menggunakan penelitian R&D model 4D (*define, design, develop, and dissemination*). Dengan tahapan-tahapan (1) *Define* adalah tahap menetapkan dan mendefinisikan syarat-syarat pengembangan, yaitu mencari 3 resep acuan dari produk *Red Cassava Ombre Cake* dari 3 sumber yang berbeda, (2) *Design* adalah tahap merancang resep pengembangan, yaitu merancang resep pengembangan produk yang akan disubstitusi dengan tepung mocaf sesuai dengan kriteria masing-masing, produk yang dikembangkan yaitu *Red Cassava Ombre Cake* (3) *Develop* adalah tahap melakukan pengembangan produk dan melakukan kelayakan rancangan produk untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk yang dikembangkan, yaitu mendapatkan resep yang tepat dari produk *Red Cassava Ombre Cake* (4) *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk yang sudah direvisi pada tahap pengembangan pada sasaran yang sesungguhnya, yaitu tahapan produk yang sudah diuji coba melalui validasi I, dan validasi II, dan uji panelis 30 panelis lalu dipamerkan dan di uji cobakan melalui 50 panelis.

Hasil penelitian diperoleh: (1) Resep yang tepat dalam pembuatan *Red Cassava Ombre Cake* dengan menggunakan bahan utama tepung 100% mocaf dengan dikemas menggunakan mika plastik yang diberi label. (2) Resep yang tepat dalam pembuatan *Red Cassava Ombre Cake* dengan bahan utama tepung mocaf yang dikemas dengan menarik dan dihias dengan menarik pula. (3) Teknik analisis data dengan uji penerimaan produk menunjukkan hasil penerimaan masyarakat terhadap produk *Red Cassava Ombre Cake* dengan rata-rata dari segi warna 3,46; aroma 3,48; tekstur 3,42; rasa 3,50 disukai oleh masyarakat.

Kata Kunci: Tepung mocaf, *Red Cassava Ombre Cake*.

ABSTRACT

The purpose of this research is: (1) Finding recipes of Red Cassava Ombre Cake products, (2) Knowing the level of public acceptance of Red Cassava Ombre Cake.

This type of research uses 4D model R&D research (define, design, develop, and dissemination). With the stages (1) Define is the stage of setting and defining the terms of development, namely looking for 3 recipes reference of products Red Cassava Ombre Cake from 3 different sources, (2) Design is the stage of designing recipe development, namely designing recipes product development to be substituted with mocaf flour in accordance with their respective criteria, the product developed is Red Cassava Ombre Cake, (3) Develop is the stage of product development and feasibility of product design to know the consumer's acceptability to the developed product, namely getting the right recipe from red cassava ombre cake product (4) Disseminate is the stage of implementing the revised product at the development stage on the real target, namely the product stage that has been tested through validation I, and validation II, and the test panellists of 30 panellists were then exhibited and tested through 50 panellists.

The results of the study obtained: (1) The right recipe in the manufacture of Red Cassava Ombre Cake by using the main ingredients of flour 100% mocaf by packaged using plastic mica labeled. (2) The right recipe in the manufacture of Red Cassava Ombre Cake with the main ingredients mocaf flour that is packed with interesting and decorated with interesting anyway. (3) Data analysis techniques with product acceptance test show the results of public acceptance of Red Cassava Ombre Cake products with an average color of 3.46; aroma 3.48; texture 3.42; 3.50 sense favored by the public.

Keywords: Mocaf Flour, *Red Cassava Ombre Cake*

PENDAHULUAN

Perubahan tatanan perekonomian global yang mengarah pada perdagangan bebas, menuntut perubahan sikap dan pola pikir dari masyarakat pertanian tradisional kearah masyarakat pertanian yang berwawasan agribisnis. Salah satu upaya untuk mengantisipasi keadaan tersebut adalah penggalakan kembali dan sosialisasi pemahaman yang mendalam dan terintegrasi mengenai konsep diversifikasi, baik horizontal maupun vertikal. Dengan menerapkan diversifikasi tersebut diharapkan nilai tambah suatu komoditas dapat meningkat sehingga derajat komoditas serta pendapatan dan kesejahteraan masyarakat pedesaan pun akan ikut terangkat.

Indonesia masih menjadi pengimpor tepung terigu dan beras yang cukup tinggi. Berbagai produk makanan seperti roti, cake, biskuit, serta kudapan masih tergantung terhadap tepung terigu, tepung beras dan tepung ketan sebagai bahan baku utama. Indonesia bukan negara penghasil terigu sehingga keperluan tepung terigu harus mengimpor dari negara lain. Data yang diperoleh menurut data Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa impor tepung terigu dari tahun 2019 sebesar 34.467 ton. Angka tersebut naik 2,6 juta ton dibanding tahun sebelumnya. Salah satu solusi yang diupayakan untuk masalah ini yaitu mengurangi ketergantungan terhadap terigu dengan cara pemanfaatan bahan baku lokal.

Gandum atau lebih sering dijumpai dalam bentuk tepung terigu merupakan bahan pangan nabati sumber karbohidrat. Tanaman gandum merupakan tanaman yang tumbuh di negara subtropis sehingga Indonesia yang merupakan negara tropis terpaksa harus mengimpor setiap tahunnya untuk memenuhi permintaan tepung terigu.

Impor gandum oleh Indonesia telah dilakukan sejak pada masa orde baru yang pada awalnya bertujuan untuk diversifikasi pangan selain konsumsi terhadap beras yang merupakan bahan pangan sumber karbohidrat utama bagi Indonesia. Latar belakang kerjasama ini terutama masalah

gandum adalah untuk menanggulangi harga beras yang tinggi pada waktu itu sehingga pemerintah lebih memilih mengimpor gandum dibandingkan dengan mengimpor beras.

Gandum menjadi pengganti beras yang diterima dengan sangat baik oleh masyarakat Indonesia hingga menjadi makanan pokok yang populer kedua setelah nasi. Kebijakan diversifikasi pangan untuk memperkenalkan gandum sebagai bahan pangan alternatif menjadi awal bencana yang tidak disadari pada waktu itu. Ketergantungan yang kronis terhadap gandum telah menguras devisa negara setiap tahunnya, padahal gandum sampai saat ini belum dapat dibudidayakan secara komersial di Indonesia.

Hampir semua produk patiseri menggunakan tepung terigu. Negara Indonesia harus mengimpor tepung terigu untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu yang diperlukan masyarakat. Selain itu jika hanya mengandalkan tepung terigu yang diimpor dari negara lain dapat berdampak buruk bagi ketahanan pangan di negara Indonesia. Ini disebabkan jika negara yang mengekspor sedang mengalami masalah dengan produksi tepung terigu secara tidak langsung negara Indonesia tidak akan mencukupi kebutuhan tepung terigu yang tersedia. Sehingga untuk mempertahankan ketahanan pangan tersebut diperlukan pemanfaatan bahan pangan lokal yang mudah didapat dan dengan harga yang murah. Hal tersebut meningkatkan nilai guna bahan pangan lokal di Indonesia.

Pemanfaatan singkong menjadi berbagai produk pangan olahan merupakan salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan terigu dan ketergantungan bahan makanan utama seperti beras. Sumber bahan pangan di Indonesia yang cukup dikenal seperti jagung, singkong, umbi-umbian, talas kurang pemanfaatannya sebagai bahan makanan pokok pengganti beras maupun bahan tambahan pengganti tepung terigu.

Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan produk turunan dari

tepung singkong yang menggunakan prinsip modifikasi sel singkong secara fermentasi, yaitu dengan menggunakan mikrobia bakteri asam laktat yang mendominasi selama fermentasi tepung singkong (Kamanjajo, 2011). Bakteri asam laktat berperan menghancurkan selulosa yang membungkus pati, sehingga akan didapatkan tepung yang bertekstur halus. Karakteristik tepung mocaf, yaitu berwarna putih, beraroma khas ketela, dan mudah diolah seperti tepung terigu. Tepung mocaf dapat digunakan dalam pembuatan produk yang tidak membutuhkan banyak gluten karena tepung mocaf tidak memiliki gluten (Kamanjajo, 2011).

Tepung mocaf memiliki prospek pengembangan yang bagus, kelebihan yang dimiliki tepung mocaf yaitu ketersediaan singkong sebagai bahan baku yang berlimpah sehingga kemungkinan kelangkaan produk dapat dihindari, memiliki karbohidrat yang tinggi, memiliki masa kadaluarsa hingga 12 bulan, dan tekstur tepung mocaf lebih lembut dibandingkan tepung terigu. Disisi lain tepung mocaf mempunyai kelemahan yaitu memiliki kandungan gluten yang rendah (ikatan antar granular pada mocaf tidak sekuat pada tepung terigu) dan masyarakat belum banyak mengenal tepung mocaf sebagai bahan pangan yang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan (Kamanjajo, 2011).

Menurut Subagio (2009), mocaf dapat digunakan menjadi bahan baku produk bakery baik substitusi ataupun seluruhnya namun diperlukan sedikit perubahan dalam formulasi dan proses agar didapatkan sifat produk yang optimal. Kue brownies oven dan spongy cake dapat dibuat dengan berbahan baku 70 – 100% mocaf sebagai tepungnya, namun dikarenakan sifat mocaf yang cenderung kering maka diperlukan penambahan shortening yang lebih banyak dibandingkan jika menggunakan tepung terigu. Produk kue kering seperti cookies, nastar, kastangel dapat menggunakan bahan baku 100% tepung mocaf. Sedangkan produk bakery

seperti roti tawar dapat menggunakan campuran tepung mocaf sebanyak 20%.

Tepung mocaf memiliki kualitas yang lebih bagus yaitu tampak lebih putih dibandingkan warna tepung singkong biasa. Selain itu, proses ini akan menghasilkan tepung yang secara karakteristik dan kualitas hampir menyerupai tepung terigu. Pada produk tepung singkong tanpa fermentasi warna kurang putih (coklat kehitaman) dan seringkali bau apek sangat kuat sehingga ketika diaplikasikan ke produk menyebabkan performan produk kurang menarik dan masih ada aroma khas singkong. Hal ini seringkali membuat industri olahan makanan yang berbahan baku tepung singkong atau gaplek menjadi kurang puas.

Temuan tepung singkong modifikasi (mocaf) dimana karakteristik tepung mocaf lebih putih dan aroma singkong telah hilang sehingga jika mensubstitusi terigu tidak menurunkan kualitas produk jika proposi penggunaannya sesuai dengan jenis produknya (Putu Wahyu Manik Fransiska, 2019).

Kuliner dalam patiseri dengan memanfaatkan berbagai olahan singkong belum dilakukan secara maksimal hal ini dikarenakan tekstur tepung singkong yang kasar dan banyak masyarakat yang belum mengetahui cara pengolahannya. Adanya pengembangan produk makanan kontinental tersebut maka muncullah ide untuk menggunakan bahan olahan singkong seperti tepung mocaf dalam pembuatan produk Ombre Cake sebagai bahan makanan fungsional.

Salah satu cara dalam memberi variasi dalam membuat makanan dari singkong yaitu dengan membuat singkong menjadi tepung mocaf (*modified cassava flour*). Produk yang akan diolah yaitu *Red Cassava Ombre Cake* yang memiliki kelebihan tekstur yang lembut dan rasa manis, serta aromanya yang khas. Kelemahannya yaitu masih kurang variasi *Red Cassava Ombre Cake* dari bahan lokal. *Red Cassava Ombre Cake* akan disubstitusi

dengan cassava dengan turunan tepung mocaf karena dari segi karakteristik warna *Red Cassava Ombre Cake* menghasilkan warna yang menarik yaitu pada gradasinya dan tepung mocaf tidak memberi pengaruh warna yang buruk pada prodak, dari segi tekstur penggantian *Red Cassava Ombre Cake* dengan tepung mocaf memberi remah yang halus serta tekstur yang lembut, dari segi aroma *Red Cassava Ombre Cake* dapat diganti dengan tepung mocaf karena aroma apek pada tepung bisa ditutup dengan berbagai bahan tambahan, sedangkan dari segi karakteristik rasa pengantiannya dengan turunan cassava yaitu tepung mocaf yang manis. Dengan demikian, diperlukan variasi pada produk olahan yang sudah ada dengan menggunakan tepung singkong sehingga menghasilkan produk unggulan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan penelitian *Research and Development*. Model yang biasa disebut dengan penelitian dan pengembangan bertujuan untuk menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan. Dalam kajian ini dijelaskan model penelitian dan pengembangan system yaitu model 4D. Model 4D

merupakan singkatan dari *Define, Design, Development and Dissemination*. (Endang Mulyatiningsih, 2011: 179).

Lokasi penelitian yang digunakan untuk peneliti adalah Laboratorium di Yogyakarta.

HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

Hasil Penelitian

Tahap Define

Dalam pembuatan *Red Cassava Ombre Cake* akan dicari resep ombre cake yang menghasilkan produk sesuai dengan keinginan konsumen yaitu ombre cake yang lembut. Bahan utama dalam pembuatan produk *Red Cassava Ombre Cake* adalah tepung mocaf. Rancangan awal produk adalah melakukan pra eksperimen dengan mencoba ketiga resep acuan dan hasil yang terbaik diuji coba dengan mensubstitusikan tepung terigu dan tepung mocaf. Ketiga resep acuan dalam pembuatan *Red Cassava Ombre Cake* dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1. Resep Acuan *Red Cassava Ombre Cake*

No	Nama Bahan	A1	A2	A3
1.	Telur	6 butir	6 butir	6,75 butir
2.	Gula pasir	112,5 gr	100 gr	135 gr
3.	Emulsifier	22,5 gr	7,5 gr	22,5 gr
4.	Tepung Terigu	75 gr	75 gr	82,5 gr
5.	Maizena	10 gr	25 gr	-
6.	Baking Powder	-	-	5 gr
7.	Vanili bubuk	-	-	3 gr
8.	Full cream	7,5 gr	25 gr	15 gr
9.	Mentega cair	112,5 gr	100 gr	120 gr
10.	Pewarna makanan	7,5 gr	7,5 gr	7,5 gr
11.	Buttercream	500 gr	500 gr	500 gr

Sumber : Acuan 1 (Job Sheet Patiseri, PTBB FT UNY)

Acuan 2 (Homemade’s Cake, Irma Dwi Lestari)

Acuan 3 (Resep The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa

Ketiga resep dari sumber yang berbeda diuji coba dan menghasilkan produk dengan masing-masing karakteristiknya.

Berikut ini merupakan hasil uji coba produk yang disajikan pada tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2. Hasil Uji Coba *Red Cassava Ombre Cake*

Karakteristik	Hasil Uji Coba		
	Resep I	Resep II	Resep III
Warna	Gradasi merah	Gradasi merah	Gradasi merah
Aroma	Khas cake	Khas cake	Khas cake
Tekstur	Agak bantat	Bantat	Mengembang
Rasa	Manis pas	Manis pas	Manis pas

Dari hasil uji coba ketiga resep tersebut, dipilih resep acuan III sebagai acuan untuk pengembangan *Red Cassava Ombre Cake*.

Formula acuan terpilih dapat dilihat pada table 3 dibawah ini:

Tabel 3. Formula Acuan Terpilih

No.	Bahan	Berat
1.	Telur	6,75 butir
2.	Gula pasir	135 gr
3.	Cake emulsifier	22,5 gr
4.	Tepung segitiga	82,5 gr
5.	Baking powder	5 gr
6.	Vanili bubuk	3 gr
10.	Full cream	15 gr
11.	Mentega cair	120 gr
13.	Pewarna makanan	7,5 ml
14.	Buttercream	500 gr

Alasan pemilihan resep acuan III yang didapat dari resep The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa ini karena memiliki tekstur, rasa, aroma, dan warna yang diinginkan. Formula yang terpilih ini memiliki berbagai aspek keunggulan dari segi tekstur yang mengembang serta lembut ini dikarenakan bahan yang digunakan yaitu telur, telur memberikan volume pada saat pengocokan, gula berfungsi membantu aerasi, menjaga kelembaban, kemudian ovalets ebagai emulsifier menghasilkan *cake* yang mengembang sempurna, dan tepung sebagai pembentuk susunan adonan.

Aspek keunggulan dari segi rasa adalah penggunaan bahan berupa susu bubuk atau susu padat yang dapat membangkitkan rasa merupakan penahan cairan yang baik, dan margarin memberikan cita rasa tersendiri. Aspek keunggulan dari segi aroma adalah dengan

penambahan susu bubuk menghasilkan aroma yang *creamy* dan vanili bubuk memberikan aroma harum sehingga bau dari tepung mocaf pada adonan tidak terdeteksi. Selain itu aspek keunggulan dari segi warna khususnya pada *ombre cake* adalah *baking powder* yang berfungsi memperbaiki warna lebih cerah, telur pun berperan memberi warna kuning pada *cake* dan *food colour* yang baik memberikan warna yang jelas pada gradasi *ombre cake*.

Formula acuan III terpilih karena yang membedakan pada penggunaan baking powder dan vanili bubuknya yang tidak ada pada formula I maupun II. Formula acuan III ini setelah melalui tahap *define*, maka tahap berikutnya yaitu *design*.

Tahap Design

Setelah resep acuan diuji coba dan terpilih 1 resep acuan yang digunakan sebagai resep acuan dalam *Red Cassava Ombre Cake*, untuk selanjutnya menentukan rancangan formula untuk pengembangan produk tersebut. Menurut Salim (2011), rasio perbandingan *mocaf* yang proporsional dalam menggantikan tepung terigu pada produk olahan *cake* sebesar 50,00%, selain itu menurut penelitian Fadhilah (2011), tepung terigu dapat digantikan dengan tepung ubi jalar ungu hingga 60,00% pada pembuatan *chiffon cake*, dan penelitian Wahyuningsih (2012), menjelaskan bahwa produk *chiffon cake* tepung terigu dapat digantikan dengan tepung gayam mencapai 50,00%, demikian pula penelitian Sarwinda Kalukinikum

(2012) pada *fruit cake* dan *cheese cake* tepung terigu dapat digantikan 70% tepung *mocaf*. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Salim (2011) maka peneliti akan melakukan penelitian pembuatan *Red Cassava Ombre Cake* dengan tepung *mocaf* 100,00% sebagai pengganti tepung terigu, peneliti melakukan uji coba tepung *mocaf* pada *Red Cassava Ombre Cake* sama atau tidak dengan tepung terigu sehingga diharapkan pengembangan tepung *mocaf* yang diaplikasikan dalam pembuatan *Red Cassava Ombre Cake* dapat menjadi salah satu alternatif pengganti tepung terigu. Pada tabel 4 dibawah ini menunjukkan rancangan formula produk *Red Cassava Ombre Cake* dengan penggantian tepung *mocaf* sebesar 100%.

Tabel 4. Rancangan Formula I,II,III Produk *Red Cassava Ombre Cake*

No	Bahan	Formula I	Formula II	Formula III
1.	Telur	6,75 butir	6,75 butir	6,75 butir
2.	Gula pasir	135 gr	135 gr	135 gr
3.	Cake emulsifier	22,5 gr	22,5 gr	22,5 gr
4.	Tepung segitiga	-	16,5 gr	33 gr
5.	Tepung <i>mocaf</i>	82,5 gr (100%)	66 gr (80%)	49,5 gr (60%)
6.	Baking powder	5 gr	5 gr	5 gr
7.	Vanili bubuk	3 gr	3 gr	3 gr
8.	Full cream	15 gr	15 gr	15 gr
9.	Mentega cair	120 gr	120 gr	120 gr
10.	Pasta	3 tetes	3 tetes	3 tetes
	Strawberry			
11.	Pewarna makanan	7,5 ml	7,5 gr	7,5 gr
12.	Buttercream	500 gr	500 gr	500 gr

Hasil *Red Cassava Ombre Cake* dari formula 1 kemudian diuji coba untuk menentukan produk sudah sesuai dengan karakteristik yang diinginkan atau belum.

Berikut hasil uji coba *Red Cassava Ombre Cake* formula 1 disajikan pada tabel 5 dibawah ini:

Tabel 5. Hasil Uji Coba *Red Cassava Ombre Cake* Formula I
Hasil uji coba *Red Cassava Ombre Cake*

Karakteristik	Panelis			
	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Panelis 4
Warna	Gradasi merah	Gradasi merah	Gradasi merah	Gradasi merah
Aroma	Apek tidak terasa	Apek tidak terasa	Apek tidak terasa	Apek tidak terasa
Tekstur	Mengembang	Mengembang	Mengembang	Mengembang
Rasa	Manis	Manis	Manis	Manis

Formula 100% tepung mocaf mempunyai karakteristik tidak apek dan tekstur mengembang. Tetapi perlu dilakukan lagi uji coba *Red Cassava Ombre Cake* dengan formula II. Dengan menggunakan tepung mocaf sebesar 80% sebagai pembanding. Hasil *Red Cassava Ombre Cake* dari

formula II kemudian diuji coba untuk menentukan produk sudah sesuai dengan karakteristik yang diinginkan atau belum. Berikut hasil uji coba *Red Cassava Ombre Cake* formula II disajikan pada tabel 6 dibawah ini:

Tabel 6. Hasil Uji Coba *Red Cassava Ombre Cake* Formula II

Karakteristik	Panelis			
	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Panelis 4
Warna	Gradasi merah	Gradasi merah	Gradasi merah	Gradasi merah
Aroma	Apek tidak terasa	Apek tidak terasa	Apek tidak terasa	Apek tidak terasa
Tekstur	Mengembang	Mengembang	Mengembang	Mengembang
Rasa	Manis	Manis	Manis	Manis

Hasil uji coba *Red Cassava Ombre Cake* dengan formula 80% tepung mocaf menghasilkan *ombre cake* yang mengembang. Tetapi perlu dilakukan lagi uji coba *Red Cassava Ombre* dengan formula III menggunakan tepung mocaf sebesar 60%.

Hasil *Red Cassava Ombre Cake* dari formula III kemudian di uji coba untuk menentukan produk sudah sesuai dengan karakteristik yang diinginkan atau belum. Berikut hasil coba *Red Cassava Ombre Cake* formula III disajikan pada tabel 7dibawah ini:

Tabel 7. Hasil Uji Coba *Red Cassava Ombre Cake* Formula III

Karakteristik	Panelis			
	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Panelis 4
Warna	Gradasi merah	Gradasi merah	Gradasi merah	Gradasi merah
Aroma	Apek tidak terasa	Apek tidak terasa	Apek tidak terasa	Apek tidak terasa
Tekstur	Mengembang	Mengembang	Mengembang	Mengembang
Rasa	Manis	Terlalu manis	Manis	Manis

Berdasarkan ketiga rancangan formula *Red Cassava Ombre Cake* dapat dilihat hasil yang sama baiknya maka dimaksimalkan adalah formula 100% tepung mocaf karena hasilnya memiliki tekstur yang mengembang dan aroma yang baik. Hal ini sesuai dengan teori Subagio (2009) bahwa tepung mocaf mempunyai prospek pengembangan yang baik untuk mensubstitusi tepung terigu hanya saja karena sifatnya yang kering maka diperlukan penambahan *shortening* yang lebih banyak dibandingkan jika menggunakan tepung terigu. Hasil penilaian yang dilakukan oleh expert memberikan penilaian baik untuk *Red Cassava Ombre Cake* formula I, sehingga dapat melanjutkan pada tahap *develop* untuk lebih menyempurnakan lagi resep yang sudah ada.

Tahap Develop

Tahap *develop* pada *Red Cassava Ombre Cake* menggunakan 100% tepung mocaf. Pada tahap ini dilakukan *expert appraisal* tentang produk dan melakukan perubahan sesuai dengan masukan dari *expert appraisal* (validasi I dan II).

Berdasarkan hasil dari penilaian *expert* maka dapat disimpulkan bahwa *Red Cassava Ombre Cake* pada validasi tahap I tidak ada perubahan resep hanya saja lebih memperhatikan pemberian pewarna pada saat di membuat *layer* agar *layer* lebih terlihat jelas dan indah.

Setelah dilakukan validasi I kemudian dilanjutkan validasi II dengan mempertimbangkan masukan *expert* pada tahap validasi I.

Tahap Dissemination

Uji kesukaan produk pada panelis (terbatas).

Sebelum dilaksanakan pemeran, terlebih dahulu dilaksanakan uji panelis (uji penerimaan produk terhadap *Red Cassava Ombre Cake*. Uji penerimaan produk dilakukan oleh 30 panelis yaitu dari kalangan mahasiswa yang menempuh kuliah jurusan Tata Boga.

Produk yang diujikan pada uji penerimaan produk adalah produk yang telah dinilai oleh expert pada validasi I dan validasi II. Selanjutnya, apabila dari validasi terakhir mempunyai kekurangan akan diperbaiki sehingga menghasilkan resep baku yang kemudian digunakan sebagai resep acuan untuk pembuatan produk pada uji penerimaan produk ini.

Pada tahap uji penerimaan produk, yang harus dinilai oleh panelis meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan penilaian menggunakan angka 1, 2, 3, 4. Nilai 1 untuk sangat tidak disukai, nilai 2 untuk tidak disukai, nilai 3 untuk disukai, dan nilai 4 untuk sangat disukai. Data hasil penilaian dari 30 panelis uji penerimaan produk dapat dilihat untuk hasil rata-ratanya pada tabel 8 berikut ini:

Tabel 8. Rata-Rata Penerimaan oleh Panelis terhadap Produk *Red Cassava Ombre Cake*

Karakteristik	Rata-rata	Keterangan
Warna	3,23	Disukai
Aroma	3,23	Disukai
Tekstur	3,06	Disukai
Rasa	3.30	Disukai

Berdasarkan dari hasil uji penerimaan produk *Red Cassava Ombre Cake* dari segi warna, aroma, tekstur, rasa rata-rata tingkat kesukaan dari panelis hampir sama. Untuk *Red Cassava Ombre Cake* penilaian rata-rata dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa cenderung pada nilai rata-rata disukai.

Dilihat dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa *Red Cassava Ombre Cake* sangat disukai sehingga tidak perlu dilakukan perubahan. Produk siap masuk pada tahap uji kesukaan skala luas (pameran). Hasil yang didapat sejalan dengan jurnal penelitian yang ditulis Dian Ayu Damayanti dkk., yang berjudul “Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein dan Sifat Organoleptik *Chiffon Cake* Berbahan *Mocaf* sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu” bahwa tidak terdapat perbedaan pori-pori maupun volume *chiffon cake mocaf* dan *chiffon cake tepung terigu*. Tingkat kesukaan panelis (hedonik) terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa *chiffon cake mocaf* dan *chiffon cake terigu* tidak terdapat perbedaan.

Uji kesukaan produk pada saat pameran (skala luas)

Setelah uji penerimaa produk, tahap selanjutnya adalah pameran. Produk yang telah diuji coba berulang kali dan

menghasilkan satu resep baku kemudian dipamerkan. Penyelenggaraan pameran adalah sebagai sarana publikasi untuk memperkenalkan pada masyarakat umum akan adanya produk baru yaitu *Red Cassava Ombre Cake* dengan bahan baku tepung mocaf yang disubstitusi sebagai pengganti dari tepung.

Pameran mengangkat tema “Pengembangan Olahan Singkong dalam Mendukung Industri Kreatif”. Produk yaitu *Red Cassava Ombre Cake* disajikan dalam satu rangkaian dengan semenarik dan secantik mungkin agar dapat menarik perhatian pengunjung pameran. Dengan diselenggarakan pameran produk, diketahui bahwa tingkat kesukaan dan penerimaan oleh konsumen yang sesungguhnya.

Ketika pameran berlangsung disediakan sampel produk untuk pengunjung pameran. Diharapkan pengunjung pameran dapat memberikan tanggapan terhadap produk-produk yang dipamerkan. Dengan itu dapat diketahui tingkat kesukaan dan penerimaan produk oleh masyarakat. Berikut ini hasil dari rata-rata perhitungan uji kesukaan pada saat pameran oleh 50 panelis secara umum oleh masyarakat luas. Untuk presentase hasilnya dapat dilihat pada tabel 9 berikut ini:

Tabel 9. Rata-Rata Penerimaan oleh Panelis terhadap Produk *Red Cassava Ombre Cake* saat Pameran

Karakteristik	Rata-rata	Keterangan
Warna	3,46	Disukai
Aroma	3,48	Disukai
Tekstur	3,42	Disukai
Rasa	3,50	Disukai

Berdasarkan dari hasil uji penerimaan kesukaan, *Red Cassava Ombre Cake* mendapat penilaian masyarakat dari 50 panelis dalam uji kesukaan menerima produk ini yang berarti disukai oleh masyarakat.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pengamatan, analisis serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dalam pembuatan produk *Red Cassava Ombre Cake* dengan menggunakan bahan pangan lokal yaitu tepung mocaf maka dapat disimpulkan Resep yang tepat untuk produk *Red Cassava Ombre Cake* pada resep acuan III dengan menggunakan 100% tepung mocaf menghasilkan tekstur roti yang mengembang, warna yang bagus dan menarik aroma khas *cake* tanpa apek dan rasa manis. Daya terima masyarakat terhadap produk *Red Cassava Ombre Cake* mendapat respon yang positif dalam produk pengembangan ini. Terbukti dengan melihat komentar dari masyarakat umum yang menyatakan bahwa produk ini sudah layak konsumsi dan layak jual.

SARAN

Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan pengembangan produk olahan tepung mocaf dengan lebih baik dengan menghasilkan uji organoleptik berupa tekstur dan aroma yang menyerupai produk tepung terigu, selain itu karena sifat tepung mocaf yang cenderung kering, maka perlu penambahan komposisi shortening yang lebih banyak ketimbang produk dengan olahan tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. 2019. <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2019.html> (Diakses tanggal 10 Juni 2021, pukul 06.42).
Dian Ayu Damayanti, dkk. 2014. Kajian Kadar Serat Kalsium Protein dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan

Mocaf sebagai Alternatif Pengganti Terigu, *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, Vol 37, No 1, Pebruari 2014:73-82.

- Endang Mulyatiningsuh. 2011. *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Kamanjoyo. 2011. *Mocaf dan Tepung Terigu* : Bentang.
- Putu Wahyu Manik Fransiska, Damiati, Ni Made Suriani. 2019. Studi Eksperimen Tepung Mocaf (Modified Cassave Flour) Menjadi Brownies Kukus. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* Volume 10, Nomor 1, Maret 2019. Halaman 11-22.
- Rukilan. 2014. *Resep Pastry*. The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa.
- Salim. 2011. *Mocaf dan Manfaatnya*, malang : Gunung mas.
- Sawinda Kalukiningrum. 2012. Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Mocaf. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Siti, H., & Sutriyati, P. 2013. *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Subagio. 2009. *Sponge Cake*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Sugiyono. 2012. *Job Sheet Manajemen Industri*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.