

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

**U. Yuyun Triastuti, dan Dhita Tri Arianti**

Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

Email : yuyuntriastuti94@gmail.com

### **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 aim of this study were 1) to determine the composition of carrot cannabis piefin which was good, 2) to determine the process of making carrot cannabis piefin, 3) to determine the public's acceptance of carrot cannabis piefin. The research methodology used is experimental, by going through three steps, the first is making canna piefin, the second is making carrot canna piefin, the third step is organoleptic and hedonic testing. 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*

### **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*. Substitusi 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 wortel. Tujuan dari penelitian ini 1) Untuk mengetahui komposisi *piefin* ganyong wortel yang baik, 2) untuk mengetahui proses pembuatan *piefin* ganyong wortel, 3) untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap *piefin* ganyong wortel. Metodologi penelitian yang digunakan yaitu eksperimen, dengan melalui tiga Langkah, yang pertama pembuatan

manajemen usaha makanan kecil untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga berbasis pangan lokal (pembuatan *piefin ganyong*)

*piefin ganyong*, Langkah kedua pembuatan *piefin ganyong wortel*, Langkah ketiga pengujian organoleptic dan hedonik. 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 methode*. 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*.

## **Pendahuluan**

Pengembangan produk baru di bidang *pastry/cake* dengan berbagai kreasi dan inovasi, yang memberikan sentuhan yang berbeda pada perkembangan industri makanan, sehingga makanan tersebut memiliki ciri khas tersendiri. Baik dari segi rasa, bentuk, warna, maupun komposisi bahannya. Namun, diantara produk tersebut masih menggunakan bahan utama yang tersedia di pasar seperti tepung terigu. Penggunaan bahan pangan lokal masih minim. Berbagai produk makanan berupa roti, cake, dan biscuit/cookies yang telah banyak diproduksi pada *home industry* oleh ibu rumah tangga, umumnya masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Tepung terigu merupakan bahan makanan yang ideal untuk membuat berbagai jenis makanan yaitu cake, roti, *pie, muffin*, dan mie serta cookies (Khare et al., 2008).

Tepung terigu terbuat dari gandum, sedangkan gandum bukan merupakan tanaman asli Indonesia, sehingga untuk mendapatkannya harus impor dari luar negeri. 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 (Purwadaria, 2010).

Bahan yang bisa digunakan sebagai upaya menggantikan atau mensubstitusikan tepung terigu pada pembuatan cake dan cookies yaitu umbi-umbian. Salah satu umbi-umbian yang bisa mensubstitusi yaitu ganyong. Kandungan serat yang cukup tinggi pada umbi ganyong, sehingga ganyong dapat dibuat menjadi tepung dan digunakan sebagai bahan dalam pembuatan kue. 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. Inovasi pengolahan pati ganyong telah lama dilakukan seperti pada pembuatan cookies dan cendol (Harmayanti, 2011), pembuatan biscuit pati ganyong (Qonitah et al., 2016) pembuatan cookies (Garnida & Rahma, n.d.).

Mencermati dari penelitian yang telah dilakukan tersebut, maka tepung ganyong mempunyai potensi menjadi *pie* dan *muffin*. Selanjutnya kedua produk tersebut diinovasi menjadi satu produk dengan nama *piefin*. 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), serta juga dapat memberikan efek warna (Pratitasari, 2010).

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis menginovasi produk patiseri yaitu *Piefin (Pie Muffin)* dengan mensubstitusi bahan dasar tepung terigu dengan tepung ganyong dan penambahan wortel yang berbeda proporsinya. Inovasi produk adalah gabungan dari berbagai macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dengan yang lain. Jadi inovasi bukan merupakan konsep dari suatu ide baru, penemuan baru atau suatu perkembangan dari suatu pasar yang baru, melainkan gambaran dari semua proses-proses tersebut (Supriyati et al., 2017).

Kandungan serat yang cukup tinggi pada umbi ganyong, sehingga ganyong dapat dibuat menjadi tepung dan digunakan sebagai bahan dalam pembuatan *piefin*.(Eitenmiller et al., 2016) 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. (Damayanti, 2013) Tepung umbi ganyong sangat potensial untuk menambah variasi dan zat gizi dalam berbagai produk patiseri.

Inovasi pengolahan pati ganyong telah lama dilakukan seperti pada pembuatan cookeis dan cendol (Harmayanti, 2011), 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*.

manajemen usaha makanan kecil untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga berbasis pangan lokal (pembuatan *piefin ganyong*)

## **Metode Penelitian**

### **Lokasi Penelitian**

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

#### 1. Tempat Pembuatan Produk

Proses pembuatan produk dilakukan di Laboraturium 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 pengumpulan data berdasarkan penelitian eksperimen, maka terdapat metode kepustakaan, observasi dan kuesioner. Data diperoleh dengan melakukan penilaian terhadap *pie* dan *muffin* substitusi tepung ganyong dan kombinasi wortel, dari produk yang dihasilkan. Penilaian dilakukan dengan dua cara yaitu secara obyektif yaitu mengukur tingkat kualitas produk, yang diamati dari segi rasa, warna, teksur, dan aroma. Sedangkan penilaian subjektif untuk mengetahui kualitas inderawi dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap *piefin ganyong wortel* dilakukan oleh 30 panelis semi terlatih, terhadap produk D dan E.

### **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 kualitas terbaik tingkat kesukaan dari masyarakat pada *piefin ganyong wortel*.

### **Manfaat**

Manfaat yang diperoleh dari pengembangan produk *piefin ganyong wortel*, yaitu dapat menambah nilai jual tepung ganyong, menambah khasanah varian produk pastry, menambah pengetahuan pengolahan ganyong.

### **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

### 2. Peralatan Pembuatan Produk

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

**Tabel 2. Peralatan Untuk Membuat *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*

manajemen usaha makanan kecil untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga berbasis pangan lokal (pembuatan *pie* ganyong)

Ganyong yang ditambah dengan wortel parut. Komposisi dan proporsi dari *Pie* Ganyong dan *Pie* Ganyong Wortel, dijelaskan sebagai berikut :

**a. Komposisi dan Proporsi Bahan *Pie* Ganyong Wortel**

Komposisi dan proporsi bahan untuk resep *Pie* Ganyong Wortel, yang terdiri dari dua resep, yaitu resep *pie* dan resep *muffin*. Komposisi dan proporsi dari resep *pie* dan *muffin* yang disubstitusi dengan tepung ganyong, dilakukan percobaan 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, *muffin* pada tabel 4.

**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 eskperimen penulis

**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 *Pie*fin Ganyong Wortel**

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

*Pie*fin 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 dalam pembuatan *Pie*fin Ganyong Wortel dijelaskan pada tabel 5 untuk *Pie* dan *muffin* pada tabel 6.

**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

**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, decetak pada adonan *pie tarlet* yang telah dicetak pada cetakan *pie tarlet*, diselesaikan dengan proses pengovenan.

### **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). Kedua tepung tersebut memiliki kandungan kimiawi yang berbeda ditinjau dari (Makanan, 2005) (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).

#### **1. 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*).

#### **2. 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 coklat gelat. Penggunaan tepung ganyong mengganti tepung terigu pada indikator warna yaitu berwarna coklat tua.

#### **3. 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.

#### **4. 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

manajemen usaha makanan kecil untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga berbasis pangan lokal (pembuatan *piefin ganyong*)

mengganti tepung terigu pada indikator aroma hasilnya tidak termasuk dalam kriteria beraroma harum, sedikit beraroma wortel.

### **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 selarasan 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. *Piefin ganyong wortel* terbaik dari uji hedonik yang dilakukan oleh 30 panelis, selanjutnya diperkenalkan kepada masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga untuk memproduksi, yang secara tidak langsung dapat menambah ekonomi keluarga. Pengenalan *piefin ganyong wortel* pada ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan yang dilakukan ditingkat kelurahan. Dampak positif dari pemanfaatan pengolahan ganyong, juga akan diperoleh petani yang penghasil ganyong serta pengolah tepung ganyong. Manajemen pengolahan ganyong yang terintegrasi secara baik dan benar, ekonomi kerakyatan dapat terwujud dan kesejahteraan masyarakat dapat meningkat.

Rangkaian ketersediaan ganyong dari petani, ganyong yang diolah menjadi tepung untuk memperpanjang umur simpan serta peningkatan nilai jual, yang selanjutnya tepung diolah menjadi *piefin ganyong wortel*, yang dapat diproduksi oleh ibu rumah tangga, sebagai wujud ekonomi kerakyatan, Perwujudan ekonomi kerakyatan agar berhasil, harus direncanakan, diorganisasikan, dilaksanakan, dikontrol dan dievaluasi, yang terkemas dalam manajemen usaha makanan kecil untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga berbasis pangan lokal.

### **Kesimpulan**

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 caeses dan dihias dengan *dark chocolate* dan *white chocolate*.

Penampilan untuk produk *Pie* Ganyong Wortel yaitu disajikan dengan *cup caeses* dan diisi dengan selai wortel dan dihiasi dengan cream dan daun mint. Tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan hasil dari uji penerimaan oleh panelis dengan hasil akhir produk *Pie* Ganyong Wortel 75 % yaitu produk D dengan penambahan wortel sebanyak 30 % diterima oleh panelis.

Saran yang dapat penulis berikan, pada penelitian selanjutnya untuk melakukan penilaian secara kimiawi. Dan selain itu juga bisa bervariasi bahan tambahan selain wortel, yaitu buah-buahan yang mempunyai rasa khas, seperti durian, pisang, Nangka.

manajemen usaha makanan kecil untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga berbasis pangan lokal (pembuatan piefin ganyong)

### **Bibliography**

- Astawan, I. M. (2009). *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Niaga Swadaya.
- Damayanti, D. (2013). *Makan Yuk Nak*. Gramedia Pustaka Utama.
- Eitenmiller, R. R., Landen Jr, W. O., & Ye, L. (2016). *Vitamin analysis for the health and food sciences*. CRC press.
- Garnida, Y., & Rahma, R. N. (n.d.). *MODIFIKASI TEPUNG GANYONG (Canna edulis Kerr.) METODE HEAT MOISTURE TREATMENT PADA SUHU DAN WAKTU PEMANASAN BERBEDA DAN APLIKASI TEPUNG PADA PEMBUATAN COOKIES*.
- Harmayanti, E. (2011). Potensi serat bengkuang (sebagai prebiotic pada Bifidobacterium lognum dan Lactobacillus A. *Seminar Nasional PATPI*.
- Khare, S. P., Wall, T. F., Farida, A. Z., Liu, Y., Moghtaderi, B., & Gupta, R. P. (2008). Factors influencing the ignition of flames from air-fired swirl pf burners retrofitted to oxy-fuel. *Fuel*, 87(7), 1042–1049.
- Makanan, D. K. B. (2005). Daftar Komposisi Bahan Makanan. *Jakarta: Persatua Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI)*.
- Pratitasari, D. (2010). *Makan Sayur Se Asyir Bermain*. PT Mizan Publika.
- Purwadaria, S. (2010). *Mudah Memasak Kuline Nusantara*. Jakarta. Gramedia.
- Qonitah, S. H., Affandi, D. R., & Basito, B. (2016). Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (Hfs) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (Zea Mays) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).

Supriyati, S., Darham, D., & Herawati, H. (2017). ANALISIS PENGARUH PROMOSI DAN INOVASI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PRODUK BATIK BUNGO PADA RUMAH BATIK VINTO MUARA BUNGO. *Jurnal Ekobistek*, 6(2).