

Modifikasi Beef Katsu Dengan Penambahan Singkong

The Beef Katsu Modification By Adding The Cassava

1st Mochamad Axl
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
mochamadaxl@student.telkomuniversity.ac.id

2nd Edwin Baharta
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
Edwin@telkomuniversity.ac.id

3rd Riza Taufiq
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
Riza@telkomuniversity.ac.id

Abstrak—Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan singkong sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk beef katsu. Penelitian ini di latar belakang karna singkong memiliki kandungan gizi yang lebih besar dibandingkan dengan menggunakan bahan lain hal tersebut dipertegas menurut Grdjito(2013) bahwa singkong mengandung kalori 146 kkal/100g, 1,2g protein, 0,3g lemak, 34g karbohidrat. Selain zat gizi makro, singkong juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang baik untuk kesehatan tubuh. Metode eksperimental adalah suatu tuntutan dari perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi agar menghasilkan suatu produk yang dapat dinikmati masyarakat secara aman dan dalam pembelajaran melibatkan siswa dengan mengalami dan membuktikan sendiri proses dan hasil percobaan itu. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk beef katsu, Daging Sapi 50gr, Garam 5gr, Merica bubuk 8gr, Tepung Tempura 30gr, Telur Ayam 2 butir, Tepung Panir 30gr, Singkong 50gr, dan Tepung terigu 10gr. Untuk uji daya terima konsumen dengan nilai skala 1-4 yaitu sangat tidak suka sampai dengan sangat suka. Maka singkong sebagai bahan tambahan dalam pembuatan beef katsu dapat diterima dan dikonsumsi oleh konsumen.

Kata kunci—modifikasi, beef katsu, singkong

Abstract—This study discusses the use of cassava as an additional ingredient in making beef katsu products. This research is based on the background because cassava has a greater nutritional content than using other ingredients, this is confirmed according to Gardjito(2013) that cassava contains 146kcal/ 100g calories, 1,2g protein, 0,3g fat, 34g carbohydrates. Apart from macro nutrients, cassava also contains various vitamins and minerals that are good for your health. Experimental method is a demand from

the development of science and technology in order to produce a product that can be enjoyed by the community safely and in learning involves students by experiencing and proving themselves the process and results of the experiment. The results of the study showed that the appropriate recipe formulation for beef katsu, 50gr Beef, 5gr Salt, 30gr Tempura Flour, 2 Chicken Egg, 30gr Panir Flour, 50gr Cassava, 10gr flour and 8gr pepper. For the consumer acceptance test with a scale value of 1-4, namely very dislike to really like. So cassava an additional ingredient in making beef katsu can be accepted and recommended by consumer.

Keywords—modifications, beef katsu, cassava

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai daerah industri, Cikarang dikenal sebagai gudangnya tempat para pekerja asing tinggal. Salah satu negara yang penduduknya dominan tinggal di daerah tersebut berasal dari negara Jepang, hal ini ditandai pada daerah Lippo Cikarang banyak berdiri restoran dan kedai-kedai bernuansa Jepang.

Hal tersebut yang mendorong para pengusaha dibidang kuliner berlomba-lomba untuk membangun restoran bernuansa Jepang. Katsu yang merupakan kependekan dari Tonkatsu, dalam pengucapan orang Jepang untuk tonkatsu yang diartikan sebagai potongan daging babi.

Tonkatsu yang ini melibatkan pemotongan bagian tengah belakang babi menjadi irisan setebal 2-3 sentimeter, melapisi dengan panko atau remahan roti, menggorengnya dengan minyak banyak atau biasa dikenal dengan teknik deep frying, dan

kemudian menyajikannya dengan saus Worcestershire Jepang, nasi dan irisan kubis serta mayonnaise atau biasa disebut dengan salad.

Maincourse atau hidangan utama memiliki komposisi yang lengkap. Karena maincourse adalah suatu hidangan yang masuk kedalam kategori makanan berat.

Modifikasi pangan adalah suatu kegiatan untuk meningkatkan menu sehingga lebih berkualitas dalam hal rasa, aroma, tekstur dan nilai gizi. Modifikasi ini dilakukan dengan cara mengubah cara memasak, penambahan bahan, penampuran bumbu, perubahan bentuk, warna, cita rasa dan penggunaan alat atau mesin.

Kasava (singkong ketela pohon, ubi kayu) berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai peyanga ketahanan pangan. Saat ini kasava dianggap pangan inferior karena tampilan penyajian kurang menarik, kurang luwes untuk diolah, menjadi makanan siap saji dengan cepat, mudah dan murah, serta kurangnya inovasi baru untuk mengolah singkong itu sendiri.

Saya mengambil singkong sebagai bahan baku tambahan dalam pembuatan beef karna singkong memiliki kandungan gizi yang lebih besar dibandingkan dengan menggunakan bahan lain. Hal tersebut diperkuat menurut Gardjito(2013) yang dikutip dalam gizi.unida.gontor.ac.id bahwa Singkong mengandung kalori 146 kkal/100g, 1,2g protein, 0,3g lemak, 34g karbohidrat. Selain zat gizi makro, singkong juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang baik untuk kesehatan tubuh. Modifikasi kali ini dilakukan dengan cara penambahan singkong dalam ingredient utama pembuatan beef katsu.

II. LANDASAN TEORI

Menurut Bagus Putu Sudiara, BA (2001) Food and Beverage product atau Kitchen adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengelola makanan.

Makanan utama (*main course*) adalah utama hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*, ukuran porsi lebih besar dari *appetizer*. Makanan utama yang ditata dalam *dinner plate* sebagai makanan pokok yang utama.

Katsu merupakan makanan yang paling mudah ditemukan di restoran cepat saji khas Jepang. Katsu merupakan makanan yang dibuat dari aneka daging yang dilumuri tepung panir kemudian digoreng hingga matang.

Ketela pohon atau yang biasa dikenal dengan singkong atau ubi kayu, merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga *Euphorbiaceae*. Singkong biasanya dijadikan olahan pangan karena

kandungan karbohidratnya yang tinggi, sedangkan daunnya yang biasa dijadikan sayuran.

Bahan pembuatan katsu adalah Daging khas dalam, Garam, Lada, Telur ayam, Tepung panir, Tepung tempura, Minyak goreng,

Modifikasi makanan adalah suatu kegiatan untuk meningkatkan menu sehingga lebih berkualitas dalam hal rasa, warna, aroma, tekstur, dan nilai gizi. Selain itu juga merupakan cara untuk menambah keanekaragaman menu pada suatu daerah atau institusi.

Makanan pokok adalah jenis makanan utama yang biasa dihidangkan dalam jumlah banyak. Makanan pokok pada masakan Indonesia adalah nasi. Di samping itu dikenal juga bahan makanan pokok yang lain, contohnya seperti ubi, singkong, jagung, dan sagu. Bahan-bahan tersebut dapat digunakan sendiri atau dicampur dengan bahan yang lain.

Hidangan lauk pauk adalah hidangan pelengkap dari hidangan pokok. Lauk-pauk dapat berasal dari bahan hewani dan rodunya (terlur, susu, Dsb.), tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan dan tumbuhan yang dimasak dengan bumbu tertentu.

Hidangan sayur adalah hidangan yang berkuah yang merupakan kelengkapan dari hidangan pokok. Sayur juga dapat dimakan dengan atau tanpa hidangan pokok. Sayur biasanya berisi kuah dengan bahan pokok berupa sayuran atau dapat pula ditambah dengan bahan hewani dan tumbuh-tumbuhan. Bahan yang digunakan dalam masakan sayur berupa air, kaldu, atau santan.

Sambal adalah hidangan yang tidak berdiri sendiri, tetapi harus dimakan dengan bahan lain, terutama lalap.

Hidangan kudapan atau jajanan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk acara-acara khusus. Kudapan dapat diklarifikasikan ke dalam berbagai jenis menurut bentuk, rasa, bahan, dan teknik pengolahannya.

III. METODOLOGI PENELITIAN

A. Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah singkong sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk Beef Katsu. sementara untuk subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 50 responden yang terdiri dari dosen perhotelan, karyawan swasta, mahasiswa, dan pelajar untuk produk Beef Katsu dengan bahan tambahan singkong agar mengetahui hasil akhir produk yang paling dominan disukai/produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol.

B. Metode Penelitian

Penilaian organoleptik yang disebut juga penilaian indera atau penelitian sensorik. Indera yang berperan dalam uji organoleptik adalah indera penglihatan, penciuman, pencicipan, peraba dan pendengaran.

Penilaian ini diunakan dalam penelitian dan penembangan produk Rahayu (1998)

Rasa, ditimbulkan dengan adanya rangsangan terhadap berbagai indera didalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap Puji (2008).

Warna, makanan memegang peran utama dalam penampilan makanan, warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa pada makanan Arifiati (2000).

Aroma, makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang memiliki daya tarik yang kuat dan merangsang indera penciuman sehingga dapat membangkitkan selera Nida (2011).

Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat mempengaruhi penampilan makanan Tatik (2004).

Bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan Aula Elizabeth (2011)

Uji Daya terima konsumen adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai yang dibutuhkannya (Kurnia, 2010).

Uji kesukaan juga disebut uji Hedonik. Tanggapan pribadi tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan) Tabriani (2013)

C. Probability Sampling

Adalah teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel.

D. Non Probability Sampling

Adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang atau kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel, Sampel yang menjadi panelis dalam penelitian kuantitatif menggunakan teknik purposive sampling.

E. Teknik Pengumpulan data

Penelitian eksperimen adalah penelitian di mana peneliti dengan sengaja membangkitkan timbulnya suatu kejadian atau keadaan, dengan kata lain penelitian eksperimen adalah suatu cara untuk mencari hubungan sebab akibat (causal effect) antaradua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi atau mengurangi atau menyisihkan faktor-faktor lain yang bisa mengganggu.

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data

melalui formulir-formulir yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang diajukan secara tertulis pada seseorang atau sekumpulan orang untuk mendapatkan jawaban atau tanggapan dan informasi yang diperlukan oleh peneliti Mardalis (2008: 66). Studi pustaka merupakan langkah awal dalam metode pengumpulan data.

F. Teknik analisis data uji organoleptic

Data yang diperoleh dalam lapangan segera dituangkan dalam bentuk tulisan dan dianalisis. Salah satu cara yang dapat dilakukan dengan mengikuti

1. Rasa
2. Warna
3. Tekstur
4. Aroma
5. Penampilan fisik

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

A. Profil Beef Katsu Dengan Tambahan Singkong

1. Sejarah Katsu

Katsu yang merupakan kependekan dari *katsuretsu* adalah pengucapan orang Jepang untuk *cutlet*.

2. Analisis Bahan

- a. Daging Sapi
- b. Singkong
- c. Tepung Terigu
- d. Tepung Panir
- e. Tepung Tempura
- f. Merica Bubuk
- g. Telur Ayam
- h. Garam

3. Formulasi Resep Orisinil

Daging sapi giling 100gram, Garam 5gram, Merica bubuk 8gram, Tepung tempura 30gram, Tepung panir 30gram, Telur ayam 2 butir, Tepung terigu 10gram.

Formulasi Siklus 1 Dengan Menggunakan Perbandingan 70:30

Berdasarkan penelitian pada siklus 2, pada produk modifikasi beef katsu dengan perbandingan 50:50, dinilai bahwa pada produk tersebut memiliki rasa yang enak karena masih terdapat rasa khas dari daging sapi dan singkong itu sendiri, teksturnya tepat, warna yang menarik, dan memiliki penampilan fisik yang menarik.

4. Hasil Uji Organoleptik

--	--

Aspek Uji Organoleptik	Daya Terima Konsumen Positif (+)	Daya Terima Konsumen Negatif (-)
Rasa	91,75% (367)	8,25% (33)
Warna	89,75% (359)	10,25% (41)
Aroma	86,5% (346)	13,5% (36)
Tekstur	88,25% (353)	11,75% (47)
Penampilan fisik	91% (364)	9% (36)

V. BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Daging sapi giling 70gram, Singkong 30gram, Garam 5gram, Merica bubuk 8gram, Tepung tempura 30gram, Tepung panir 30gram, Telur ayam 2 butir, Tepung teigu 10gram. Berdasarkan hasil penelitian pada siklus 1, pada produk modifikasi beef katsu dengan perbandingan 70:30, dinilai bahwa produk tersebut kurang memiliki singkong dan kurang memiliki tekstur singkong.

Formulasi Siklus 2 Dengan Menggunakan Perbandingan 50:50

Daging sapi giling 50gram, Singkong 50gram, Garam 5gram, Merica bubuk 8gram, Tepung tempura 30gram, Tepung panir 30gram, Telur ayam 2 butir, Tepung teigu 10gram.

Dari uji coba dan eksperimen dalam beberapa siklus, diketahui bahwa formulasi resep modifikasi beef katsu dengan tambahan singkong dapat dinyatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 50 gram daging sapi giling, 50 gram singkong, 5 gram garam, 8 gram merica bubuk, 30 gram tepung panir, 30 gram tepung tempura, 2 butir telur ayam, 10 gram tepung terigu.

Daya terima konsumen terhadap produk modifikasi beef katsu dengan tambahan singkong dapat diterima atau disukai, dilihat dari uji daya terima konsumen, konsumen rata-rata menjawab dengan skala 3 sampai dengan skala 4 yaitu suka sampai dengan sangat suka pada modifikasi resep dengan perbandingan 50:50, hasil dari uji organoleptik dari segi penilaian (rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan fisik) rata-rata konsumen menerima dengan produk modifikasi beef katsu dengan tambahan singkong.

B. Saran

Pilihlah singkong yang masih muda, karena masih memiliki tingkat kekenyalan yang bagus. Kalau memilih singkong yang sudah tua, akan mempengaruhi hasil dari perebusan singkong tersebut. Karena singkong yang sudah matang tingkat

kekenyalannya akan berkurang, yang ditakutkan nanti hasil dari perebusan singkong itu akan menjadi sedikit lebih keras dibanding yang masih muda.

Untuk pemilihan tepung panir pilihlah tepung panir yang berwarna kuning untuk menyeimbangi tekstur tepung tempura yang sangat lembut. Karena tepung panir kuning memiliki tekstur yang cenderung lebih krispi dibanding tepung panir yang berwarna putih.

REFERENSI

- Rosidha, Eka Laili. (2020). Menilik Kondisi Geografis Pulau Jawa Berdasarkan Peta. artikel, 1, kumparan.com
- Mahayanti, Dian. (2019). Pengertian Main Course. artikel, 1, dianmahayanti.wordpress.com
- Dina. (2018). Prosedur Operasional Departemen Kitchen Section Western di Bintan Lagoon Resort. Laporan Proyek, Universitas Internasional Batam, Batam, repository.ub.ac.id.
- Departemen Kitchen Section Western di Bintan Lagoon Resort. Laporan Proyek, Universitas Internasional Batam, Batam, repository.ub.ac.id.
- Hospitality, Ajar. (2018). Macam-Macam Bahan Baku Makanan dalam Restoran di Hotel. artikel, 1, ajar.id.
- Agustin, Rista. (2014). Kitchen. artikel, 1, ristaagustin0208.blogspot.com.
- Widayanti, Eneng. (2018). Kitchen Departement Gino Feruci Kebon Jati Hotel. Laporan Praktek Kerja Lapang, AKPAR BSI, Bandung, thesisoncommons.org.
- Kho, Budi. (2018). Pengertian Flowchart (Diagram Alir) dan Simbol-simbolnya. artikel, 1, ilmunamanajemenindustri.com
- Eska, Afif Ma'ruf. (2018). Pengertian, Jenis & Contoh Makanan Daerah yang Dimodifikasi. artikel, 1, maeska.blogspot.com
- Murniaty D. 2011. Uraian Tanaman Lada. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/24507/4/Chapter%20II.pdf>. Diakses tanggal 31 Mei 2016.
- Muntuuntu, David Christopher. (2019). Inovasi Kue Kering Berbahan Dasar Buah Jambu Biji 2019 (Studi Kasus dalam Produk Kue Nastar). Karya Ilmiah-TA, vi, openlibrary.telkomuniversity.ac.id