

Pengembangan Produk Pasta Jenis Ravioli Saus Rendang dengan Substitusi Ubi Jalar Kuning

Putri Rahmadhaani^{a,1}, Salsabila Indah Suci^{a,2}, Shinta Nurrochmah^{a,3}, Burhannudin Sofian^{a,4}, Retnosyari Septiyani^{a,5,*}

^a Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Pramuka No 42 Umbulharjo, Yogyakarta, 55161, Indonesia

¹ putri1900070016@webmail.uad.ac.id; ² salsabila1900070018@webmail.uad.ac.id; ³ shinta1900070022@webmail.uad.ac.id,

⁴ burhannudin1900070038@webmail.uad.ac.id; ⁵ retnosyari.septiyani@culinary.uad.ac.id

* penulis korespondensi

ABSTRACT

Ravioli is a type of pasta, consisting of two sheets of pasta which are filled with fillings such as meat, mushrooms, and vegetables with diverse shapes. Dishes that are familiar and quite popular in foreign countries, are still rarely found in Indonesia which have a fairly high price. Product development for ravioli through fusion innovation using yellow sweet potato as a mixture of the outer part of ravioli and also rendang as a base sauce with a ready to cook concept is the goal of this research. Initial preference testing was carried out through an online form (google form) with a total of 41 respondents to see the potential aspects for developing types of entries. The development of pasta sheets was carried out through a formulation using yellow sweet potato substitutions as much as 16.67%, 50%, and 83.33% which were evaluated through a preference test on the attributes of color, aroma, taste, texture, and overall. The results showed that respondents wanted ravioli containing beef rendang, with a ready to cook concept, and packaged using a plastic box. On the other hand, the results of the preference test by 30 panelists showed that 50% yellow sweet potato substitution was the most preferred by the panelists compared to other numbers.

Keywords: pasta, ravioli, yellow sweet potatoes

ABSTRAK

Ravioli merupakan salah satu jenis pasta yang terdiri dari dua lembaran pasta yang di dalamnya diberi isian seperti daging, jamur hingga sayuran dengan bentuk yang sangat beragam. Hidangan yang sudah tidak asing dan cukup populer di mancanegara, tetapi masih jarang ditemui di Indonesia memiliki harga yang cukup tinggi. Pengembangan produk pada ravioli melalui inovasi fusion (kombinasi) menggunakan ubi jalar kuning sebagai campuran kulit pada ravioli dan juga rendang sebagai base sauce dengan konsep ready to cook menjadi tujuan dari penelitian ini. Pengujian preferensi awal dilakukan melalui formulir daring (google form) dengan total responden sebanyak 41 orang untuk melihat potensi pengembangan jenis isian. Pengembangan lembaran pasta dilakukan melalui formulasi menggunakan substitusi ubi jalar kuning sebanyak 16.67%, 50%, dan 83.33% yang dievaluasi melalui uji kesukaan pada atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan. Hasil menunjukkan bahwa responden menginginkan ravioli yang berisi rendang daging sapi, dengan konsep ready to cook, dan dikemas menggunakan plastic box. Di sisi

lain, hasil uji preferensi oleh 30 orang panelis menunjukkan substitusi ubi jalar kuning sebanyak 50% paling disukai oleh para panelis dibandingkan jumlah lainnya.

Kata kunci: pasta, ravioli, ubi jalar kuning

1. Pendahuluan

Dalam Bahasa Inggris, *pasta* adalah sebutan untuk berbagai jenis masakan dengan bahan baku utama salah satu jenis *pasta* yang diberi bumbu saus. *Pasta* berasal dari Bahasa Italia “*pasta alimentare*” yang berarti adonan makanan. Dalam arti luas “*pasta*” bisa berarti semua adonan, seperti adonan roti, *pastry* atau *cake* (Ekawatiningsih, 2008).

Pasta digolongkan berdasarkan dengan kesamaan bentuk dan ragamnya. Menurut Oretta dan Maureen (2013), *pasta* memiliki 6 jenis kategori berdasarkan bentuknya, yaitu: *Pasta corta*, berbentuk pendek seperti, *penne* dan *rigatoni*. *Pasta lunga*, berbentuk Panjang, seperti *spaghetti* dan *fettucini*. *Pasta ripiena*, yaitu *pasta* yang memiliki isian di dalamnya seperti, *ravioli*. *Pastina*, yaitu *pasta* berukuran kecil biasanya dimasak dengan kaldu atau sup. Bentuk *pasta* ini bermacam-macam seperti bintang, huruf atau angka. *Gnocchi/gnocchetti*, pasta berbentuk kecil seperti bola atau bantal. *Strascinati*, *pasta* tradisional yang dicetak dengan cetakan kayu.

Ubi jalar adalah karbohidrat yang tinggi membuat ubi jalar dapat dijadikan sumber kalori, selain itu kandungan karbohidrat ubi jalar tergolong Low glycemic index (LGI 51), yaitu tipe karbohidrat yang jika dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula darah secara drastis. (Murtiningsih dan Suyanti, 2011). Melihat banyaknya pasokan umbi umbian di tanah air menjadi tugas bagi kita sebagai masyarakat Indonesia, bagaimana meningkatkan pendapatan sektor perkebunan sekaligus melakukan pengembangan produk berupa inovasi yang baru di masyarakat. Sebuah inovasi produk yang berbahan dasar ubi jalar kuning perlu dilakukan karena dengan pengolahan lebih lanjut inilah yang akan menambah nilai jual dan juga pengembangan teknologi pengolahan di Indonesia. Beberapa olahan yang sering ditemukan sebagai hasil pengembangan ubi jalar kuning berupa olahan roti, kue, dan kudapan lainnya (Arumsari dkk, 2015), (Darmawansyah dan Ninsix, 2016), (Erika dkk, 2016), (Vitasari, 2017), (Timba dkk, 2019).

Ravioli merupakan salah satu jenis pasta yang terdiri dari dua lembaran pasta yang di dalamnya diberi isian seperti daging, jamur hingga sayuran dengan bentuk yang sangat beragam (Puspitasari, 2011). Hidangan yang satu ini sudah tidak asing dan cukup populer di mancanegara, namun di Indonesia hidangan yang satu ini masih jarang ditemui, sekalipun ada *ravioli* hanya tersedia di Restoran *F&B* dengan harga yang cukup tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah melakukan sebuah pengembangan produk pada *ravioli* dengan melakukan sebuah inovasi *fusion* (kombinasi) menggunakan ubi jalar kuning sebagai campuran kulit pada *ravioli* dan aneka dasar olahan nusantara sebagai *base sauce* dengan konsep *ready to cook*. Pengembangan produk diharapkan dapat memperkenalkan lebih luas produk ini ke masyarakat Indonesia dengan rasa yang sesuai dengan lidah orang Indonesia dan harga yang lebih terjangkau, serta menjadi referensi tambahan kuliner inovatif Indonesia.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini diawali dengan penelitian observasional. Dimana subjek dari penelitian ini adalah masyarakat umum. Jumlah subjek yang terlibat dalam penelitian ini sebanyak 41 orang. Tahapan dalam melakukan penelitian ini diawali dengan penyusunan kuesioner, penyebaran kuesioner, pengisian kuesioner, dan pengolahan data hasil kuesioner. Setelah itu dilakukan uji preferensi untuk menilai kesukaan konsumen/panelis terhadap *sweet potato ravioli* dengan *base sauce* nusantara yang telah kami hasilkan. Uji preferensi menggunakan lembar uji kesukaan dengan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Atribut yang dinilai adalah warna, rasa, aroma, tekstur, dan kesukaan keseluruhan.

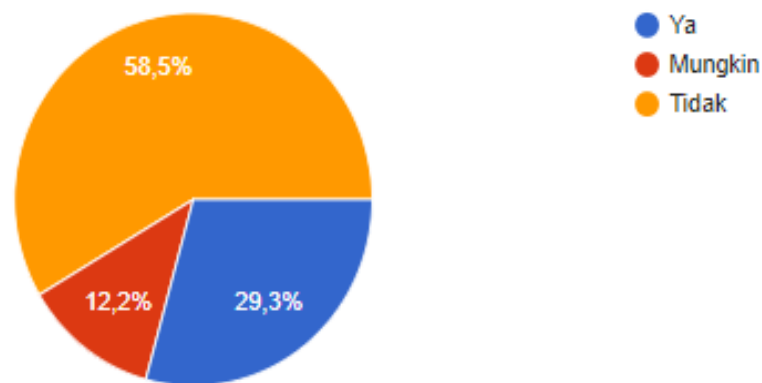
Tabel 2.1 Formulasi Bahan

Kode	Perbandingan Bahan		Bahan Lain yang Digunakan
	Ubi Jalar kuning	Tepung Terigu	
525	16.67% (50 g)	83.33% (250 g)	Telur ayam (1 butir), Air (80 ml)
650	50% (150 g)	50% (150 g)	Telur ayam (1 butir), Air (80 ml)
575	83.33% (250 g)	16.67% (50 g)	Telur ayam (1 butir), Air (80 ml)

3. Hasil dan Pembahasan

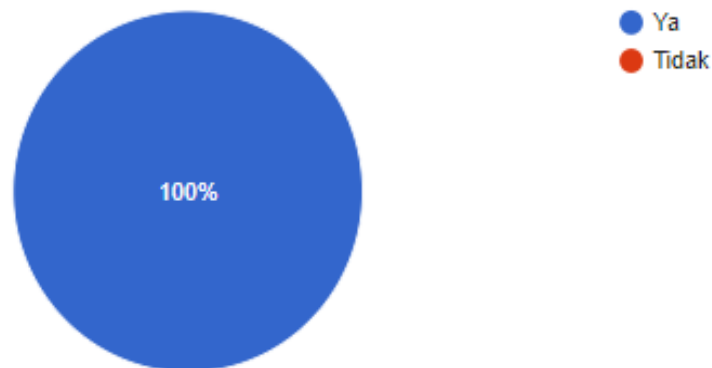
3.1. Hasil Observasi Potensi Pengembangan *Ravioli*

Sebagian besar subjek yang memberikan penilaian tidak mengetahui tentang produk *ravioli* (58.5%). Namun, terdapat 29.3% responden mengetahui olahan pasta tersebut (Gambar 3.1). Hal ini menjadi kebutuhan untuk pengembangan *ravioli* untuk memperkenalkan alternatif produk continental lainnya.



Gambar 3.1 Pengetahuan Responden Mengenai *Ravioli*

Meskipun sebagian besar responden belum mengetahui *ravioli*, seluruh responden (100%) tertarik untuk mencoba salah satu bentuk pasta tersebut (Gambar 3.2). Ketertarikan responden bisa disebabkan oleh perilaku konsumen memiliki keinginan untuk mencoba produk yang baru atau mencoba makanan yang baru (Arianto, 2013).



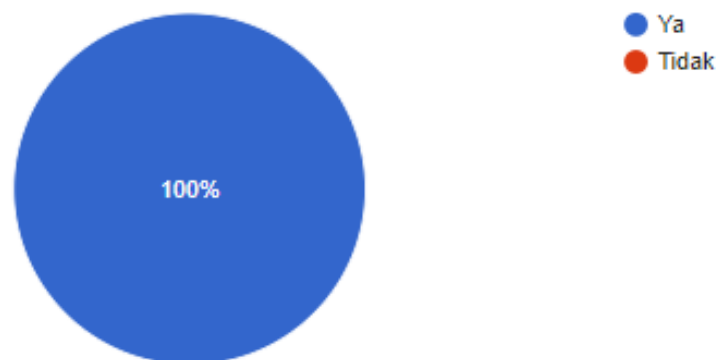
Gambar 3.2 Ketertarikan Responden Terhadap *Ravioli*.

Proses pengembangan produk ini tidak hanya fokus pada aspek memperkenalkan olahan kontinental saja tetapi mengkombinasikan dengan citarasa nusantara. Beberapa olahan kuliner nusantara dipilih sebagai saus dasar (*base sauce*) yaitu rendang ayam, rendang sapi, rica-rica ayam, dan kalio ayam. Rendang sapi (39%) menjadi varian isi yang paling banyak dipilih untuk dicoba oleh responden (Tabel 3.1). Selain itu, responden juga tertarik mencoba *ravioli* dengan isian rica-rica ayam (31.7%) yang merupakan varian terbanyak kedua yang diminati oleh responden.

Tabel 3.1 Varian Isi yang Akan Dicoba Responden

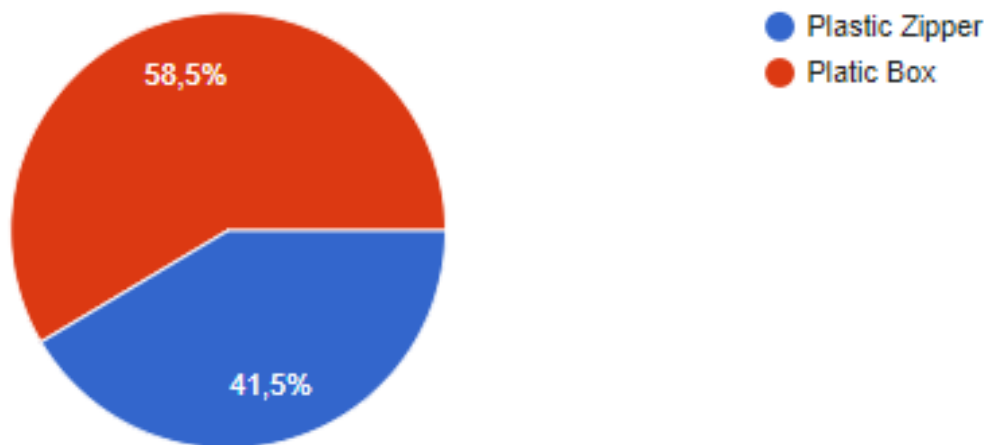
Variasi	Persentase (%)
Rendang Ayam	19.5%
Rendang Sapi	39.0%
Rica-rica Ayam	31.7%
Kalio Ayam	9.80%

Pengembangan produk berkaitan dengan kemudahan bagi konsumen dilakukan melalui observasional tentang konsep produk siap masak (*ready to cook*). Seluruh responden tertarik dengan konsep *sweet potato ravioli* rendang *ready to cook*.



Gambar 3.3 Ketertarikan Responden Terhadap Konsep Produk *Ravioli Ready to Cook*

Kemudahan bagi konsumen juga terlihat dari jenis kemasan yang diinginkan untuk membungkus produk *ravioli* tersebut. Terdapat dua pilihan jenis kemasan di mana kemasan plastik box (58.5%) menjadi kemasan yang paling banyak dipilih dibandingkan plastik zipper (41.5%) (Gambar 3.4).



Gambar 3.4 Ketertarikan Responden Terhadap Kemasan Produk *Ravioli*

3.2. Kesukaan Produk *Ravioli* dengan Substitusi Ubi Jalar Kuning

Perbedaan persentase substitusi ubi jalar kuning sebagai bahan baku pasta *ravioli* menghasilkan tingkat kesukaan konsumen yang berbeda pula (Tabel 3.2).

Tabel 3.2 Hasil Uji Kesukaan Produk *Ravioli* dengan Substitusi Ubi Jalar Kuning

Ubi Jalar Kuning : Terigu	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Kesukaan Keseluruhan
1 : 5	3.36	3.43	3.53	2.63	3.20
1 : 1	3.70	3.93	3.70	3.56	4.06
5 : 1	3.66	3.66	3.46	3.30	3.56

Peningkatan jumlah ubi jalar yang digunakan dapat meningkatkan rata-rata level kesukaan hingga perbandingan 1 : 1 (ubi jalar kuning : terigu) atau 50% ubi jalar kuning terhadap berat campuran ubi jalar kuning-terigu dan mengalami penurunan rata-rata tingkat kesukaan ketika jumlah ubi jalar kuning ditingkatkan menjadi 5 : 1 (ubi jalar kuning : terigu) atau 83.33% ubi jalar kuning terhadap berat campuran ubi jalar kuning-terigu, yang terlihat memiliki pola yang sama untuk tingkat kesukaan pada atribut warna, rasa, aroma, tekstur, dan kesukaan keseluruhan. Penelitian lain menunjukkan tingkat penerimaan konsumen yang relatif sama (nilai rata-rata kesukaan antara 3,46 – 3,68 untuk atribut warna, rasa, aroma, tekstur, dan

keseluruhan) terhadap produk pasta *ravioli* dengan substitusi tepung jewawut (Yulindasari, 2019). Pengembangan pasta *ravioli* lain menggunakan campuran tepung dari tepung jagung (30%) dan terigu (70%) disukai oleh panelis baik ahli maupun konsumen pada atribut rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan fisik dengan skala 4 (suka) (Inayatulloh, 2016).

4. Kesimpulan

Masyarakat menginginkan *ravioli* yang berisi rendang daging sapi, dengan konsep *ready to cook* dan dikemas menggunakan *plastic box*. Uji preferensi sebagai uji lanjutan pengembangan produk pasta *ravioli* saus rendang dengan substitusi ubi jalar kuning oleh 30 orang panelis tidak terlatih menunjukkan hasil bahwa perbandingan 50% tepung dan 50% ubi jalar kuning adalah perbandingan dengan nilai rata-rata kesukaan tertinggi pada atribut warna, rasa, aroma, tekstur, dan kesukaan keseluruhan dibandingkan formulasi ubi jalar kuning dan terigu lainnya.

Pustaka

- Arianto, A. B. (2013). Pengaruh atribut produk, harga, kebutuhan mencari variasi dan ketidakpuasan konsumen terhadap keputusan perpindahan merek dari Samsung Galaxy Series di Kota Malang. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 11(2), 295.
- Arum Sari, P. R., Fitriana Mustikaningrum, S. G., & Pramudya Kurnia. (2015). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning terhadap tingkat pengembangan dan daya terima roti tawar. Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Darmawansyah, A., & Ninsix, R. (2016). Studi pembuatan roti manis dengan substitusi tepung ubi jalar kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 30-36.
- Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). *Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Erika, D. R., Hamzah, B., & Hermanto, H. (2016). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas l.*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik roti manis. Doctoral dissertation, Sriwijaya University.
- Inayatulloh, Ikrima. (2016). Inovasi produk ravioli menggunakan bahan dasar tepung jagung. S1 thesis, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Murtiningsih dan Suyanti. (2011). *Membuat tepung umbi dan variasi olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Puspitasari, Anita., 2011. *Mau Tahu Beda Ravioli, Lasagna, dan Fettuccini? Ini Dia*. Diakses pada 22 Desember 2021, dari <https://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/11/11/14/lun75g-mau-tahu-beda-ravioli-lasagna-dan-fettuccini-ini-dia>.
- Timba, M. K., Sasongko, P., & Santosa, B. (2019). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas l*) dengan penambahan blondo sebagai substitusi margarin pada pembuatan cake. *Fakultas Pertanian*, 7(1).
- Vitasari, Ade Yuliana Enike. (2017). Eksperimen pembuatan lapis bogor dengan penambahan tepung ubi kuning dan ubi ungu. Skripsi, Universitas Negeri Yogyakarta.

Yulindasari, Anggita. (2019). Pasta ravioli substitusi tepung jewawut (parawut) sebagai makanan modern berbasis bahan pangan lokal. D3 Thesis, Universitas Negeri Yogyakarta.

Zanini De Vita, Oretta & Maureen B. Fant. (2013). *Sauces & shapes: pasta the italian way*. New York: W. W. Norton & Company.