

**FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR****ABSTRAK**

**Naisyia Umrah, 1528040008.”Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Pembuatan *Patty Burger* Melalui Pelatihan Dikelurahan Bakung Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar”. Skripsi, Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar, 2019. Dibimbing Oleh Jokebet Saludung Dan Syamsidah.**

Penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *patty* Kacang merah untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap *patty* Substitusi kacang merah, respon masyarakat Kelurahan Bakung Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dokumentasi dan *scoresheet*. Teknik analisis data yang digunakan adalah statistic deskriptif dan inverensial anova. Sifat-sifat yang diamati pada uji organoleptik antara lain, aroma, rasa, warna, dan tekstur. Dimana dalam pengambilan data menggunakan 20 orang panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketiga jenis *patty* kacang merah, dengan menggunakan substitusi kacang merah sebanyak 75%, 50%, dan 25%. Secara umum dapat disimpulkan bahwa *patty* kacang merah 25% paling disukai oleh panelis baik dari segi aroma panelis mengatakan bahwa aroma dari *patty* kacang merah memiliki aroma khas kacang merah, dari segi warna panelis mengatakan bahwa warna dari *patty* kacang merah kecoklatan, dari segi tekstur panelis mengatakan bahwa tekstur *patty* kacang merah padat dan kenyal, dan dari segi rasa panelis mengatakan bahwa rasa *patty* kacang merah gurih. Berkaitan dengan pembuatan *patty* kacang merah para responden mengatakan bahwa *patty* kacang merah ini layak dikembangkan serta mampu bersaing dengan *patty* yang berbahan dasar daging hal ini dibuktikan dengan tingkat kesukaan masyarakat terhadap *patty* kacang merah, rata-rata pendapat responden berada pada kategori baik dan sangat baik terhadap produk *patty* kacang merah.

*Kata kunci: kacang merah, patty, burger, pelatihan*

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak potensi pangan lokal diantaranya dari jenis kacang-kacangan pemanfaatan kacang-kacangan lokal merupakan alternatif sumber protein nabati yang murah dan terjangkau oleh masyarakat Indonesia. Indonesia memiliki beraneka jenis kacang-kacangan yang potensinya belum sepenuhnya tergali kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*), kacang hijau (*phaseolus radiatus L.*) dan kacang tunggak (*vigna unguiculata*) merupakan jenis kacang yang berpotensi untuk dikembangkan dalam berbagai produk industri pangan (Fachruddin, 2009 : 9 : 10). Manfaat kacang-kacangan sebagai bahan baku pangan disebabkan karena memiliki nilai gizi yang tinggi. Biji kacang-kacangan mengandung protein yang cukup tinggi dan vitamin B<sub>1</sub>. Bagian terpenting dari tanaman kacang yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan adalah biji atau polongnya. Biji tersebut dapat dimanfaatkan secara langsung untuk membuat makanan dan bahan baku olahan produk industri pangan (Fachruddin, 2000 :14).

*Patty* merupakan salah satu bentuk olahan daging yang terbuat dari daging cincang, bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu. *Patty* umumnya terbuat dari berbagai jenis campuran daging cincang dan lemak hewani seperti lemak sapi, babi, unggas, ikan atau campuran dari beberapa jenis lemak daging (Heinz dan Hauzinger 2007). *Patty* dalam hal ini merupakan *Patty* yang diformulasikan dengan substitusi kacang merah.

Salah satu kacang-kacangan yang banyak dikembangkan dalam pembuatan

*Patty* adalah kacang merah. Kacang merah merupakan bahan pangan yang banyak memiliki efek hipokolestrol karena mengandung serat pangan dan flavonoid yaitu proantosianidin dan isoflavon (Nakamura *et al* 2010).

Kacang merah tersedia melimpah di Indonesia dan mudah diperoleh. Hal ini tersebut sesuai dengan data Badan Pusat Statistik (2014) yang menyatakan produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 103.376 ton. Tingkat produksi yang tinggi kerap kali tidak diimbangi dengan pemanfaatan yang tinggi pula. Di Indonesia, kacang merah biasanya hanya diolah menjadi es krim dan sup.

Sejauh ini pemanfaatan kacang merah masih terbatas dalam produksi makanan, yakni berupa sup kacang merah, kue-kue atau sebagai campuran sayur dan lauk pauk seperti rendang untuk mengembangkan keanekaragaman dan pemanfaatan kacang merah, maka dilakukan dengan cara memanfaatkan kacang merah dalam pembuatan *Patty Burger* kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*). Selain itu biji kacang merah (*phaseolus vulgaris l*) dapat digunakan sebagai alternatif kandungan rendah lemak dalam pembuatan *Patty Burger*. Pemilihan *Patty* ini karena produk ini cenderung disukai oleh semua kalangan masyarakat baik remaja, orang tua dan anak-anak. Hal ini dikarenakan tekstur *Patty* yang banyak memakai bahan tambahan teksturnya kenyal atau membal jika ditekan. Warnanya merah keunguan. Sedangkan *Patty* yang hanya memakai campuran daging cincang, teksturnya kasar tak beraturan jika dipotong dan warnanya coklat agak kusam mirip daging rebus.

Pengembangannya produk ini akan dibuat *Patty* kacang merah (*phaseolus vulgaris l*) dengan tiga formula yang berbeda-beda. Setelah *Patty* kacang merah selesai diproduksi kemudian dilakukan uji organoleptik dengan dosen PKK yang akan diperoleh *Patty Burger Kacang Merah* yang paling disukai. *Patty Burger* kacang merah ini diharapkan menjadi salah satu produk unggulan yang dapat menggali potensi bahan pangan yang belum dimanfaatkan dengan baik dan merupakan salah satu produk inovasi baru yang dapat dinikmati bagi anak-anak, orang dewasa maupun orang tua.

*Hamburger* (atau sering disebut dengan *Burger*) adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan ditengahnya diisi dengan *Patty* atau isian *burger* yang biasanya diambil dari daging, kemudian sayur-sayuran berupa selada tomat dan bawang bombai. Sebagai sausya, burger diberi berbagai jenis saus seperti mayones, saus tomat, saus sambal serta *mustard* (Hadirman, 2011). Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai mutu kacang merah. *Patty* berbahan dasar kacang merah(*phaseolus vulgaris l.*) ini merupakan inovasi dari produk *Patty* daging dan olahan

#### **BAHAN DAN METODE**

*Patty* dalam bahasa Amerika, Australia, maupun Selandia Baru yaitu berbentuk bulat dan rata yang biasa terbuat dari daging yang dipadatkan yang biasa diselipkan kedalam roti. *Patty* juga bisa disebut sebagai burger (Wikipedia, 2015).

Awal kemunculan *patty* atau sering dikenal dengan nama *patty burger* yaitu di hamburg, Jerman (Cory, 2009). Pada

kacang merah ditujukan untuk meningkatkan pemanfaatan kacang merah terhadap masyarakat di kota Makassar.

Daging sapi sendiri dari tahun ke tahun selalu mengalami kenaikan harga. Hal ini juga yang mendasari penulis untuk membuat alternatif bahan lain yang dapat mengganti daging sapi tersebut yaitu kacang merah. Berdasarkan uraian di atas, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian di Kelurahan Bakung terhadap Ibu-ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang. Alasan saya memilih Kelurahan Bakung karena Ada beberapa penjual roti yang bisa mengembangkan usahanya dengan adanya Pelatihan pembuatan isian roti burger yaitu *Patty* dengan substitusi kacang merah, sehingga dapat meningkatkan peluang untuk meningkatkan usahanya. Selain dari itu agar masyarakat dapat mengetahui bahwa kacang merah dapat dikembangkan menjadi *Patty Burger*. Sehingga dapat melengkapi keanekaragaman pangan, meningkatkan pemanfaatan kacang merah pada masyarakat. Maka peneliti mengajukan judul “**Subtitusi Kacang Merah Dalam Pembuatan *Patty Burger* Pada Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar**”

umumnya *patty* terbuat dari daging ayam, sapi, dan ikan. *Patty* tersebut banyak disukai oleh masyarakat dan bergizi tinggi. Tujuan pembuatan *patty* dengan menggunakan bahan baku yang memiliki kandungan gizi tinggi adalah untuk meningkatkan gizi maupun kebutuhan manusia yang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan produk pangan yang bergizi seimbang.

### a. Metode Pengolahan dan penyimpanan *Patty*

Berikut ini merupakan cara dalam mengolah dan menyimpan isian burger dengan cara yang benar. Yahyono (2009).

- Untuk menghilangkan bau anyir pada ayam (broiler) dan ikan/*seafood* rendam daging ayam dan ikan/*seafood* dalam air jeruk nipis yang ditambahi dengan garam halus, ratakan, diamkan selama kurang lebih 30 menit. Lalu cuci bersih lagi dan tiriskan atau keringkan dengan lab bersih atau tisu dapur.
- Jika adonan isian bergur harus dihaluskan menggunakan alat penggiling untuk hasil yang tercampur rata dan kompak. Bagi adonan menjadi beberapa bagian, masing-masing bentuk bulat pipi, atur diatas nampan yang sudah dialasi dengan selember plastik dan tutup dengan selembar plastik, lalu simpan didalam lemari es kurang lebih 1 jam
- Untuk isian burger yang dipanggang, panaskan *pan* dadar, diberi mentega/margarin secukupnya, masukkan isian bergur, masak sampai sisi bawah matang kecokelatan, balik, teruskan memasaknya sampai kecokelatan dan isian burger matang. Jika perlu, tambahkan mentega/margarin setiap kali memasak burger. Untuk memudahkan pengerjaan, gunakan *pan* datar yang anti lengket.
- Untuk isian burger yang diolah dengan cara dikukus terlebih dahulu, bisa bertahan hingga beberapa hari yang disimpan didalam lemari es. Biarkan isian burger dingin, lalu masukkan kedalam lemari es. Saat akan digunakan, keluarkan dari lemari es. Panaskan *pan* dadar, beri mentega/margarin secukupnya

panggang isian burger hingga kecokelatan.

- Isian burger yang diolah dengan cara dikukus, bisa dibuat sekaligus beberapa resep, kemudian disimpan dalam lemari es.

### Resep Dasar *Patty Burger*

Bahan	Takaran
Mentega (g)	100 gr
Daging Giling (g)	200 gr
Telur Ayam (g)	120 gr
Bawang Putih (g)	75 gr
Garam (g)	4 gr
Pala Bubuk (g)	4 gr
Tepung Sagu (g)	10 gr
Tepung terigu (g)	20 gr
Merica (g)	2 gr
Gula Pasir (g)	5 gr

Sumber: Yahyono. S.S (2009)

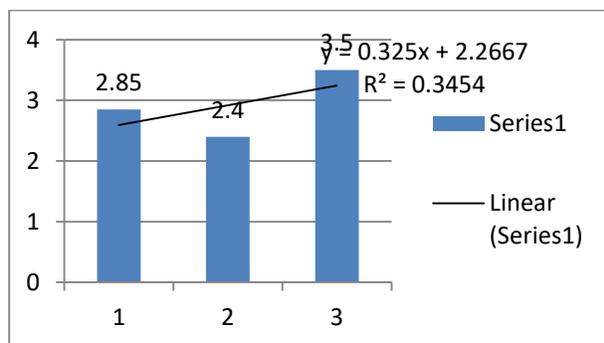
Cara membuat :

1. Haluskan daging giling menggunakan *Food processor*, angkat, tempatkan dalam wadah. Tambahkan bawang bombai, tepung terigu, kuning telur, garam halus dan merica aduk sampai tercampur rata.
2. Bagi adonan menjadi 4 bagian, masing-masing bentuk bulat pipih. Bungkus dalam *aluminium foil* yang sudah diolesi minyak atau margarin tipis-tipis, lalu kukus sampai matang kurang lebih 30 menit, biarkan dingin.
3. Panaskan *pan* dadar, beri margarin/mentega secukupnya, panggang *Patty* sampai matang dan kedua permukaannya kecokelatan, Angkat.

## ANALISI DATA

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka selanjutnya produk yang dihasilkan diberikan kepada panelis melalui metode uji organoleptik untuk mengetahui uji hedonik (tingkat kesukaan) panelis terhadap produk ini. Uji organoleptik dilakukan pada tanggal 12 Maret 2019 terdapat 20 panelis yang terdiri dari 5 panelis dosen Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan 5 panelis Mahasiswa tata boga terlatih dan 10 Mahasiswa tata boga semi terlatih. Berikut ini dapat dijelaskan hasil penelitian panelis sebagai berikut:

### a. Warna



Gambar 4.2

### Warna pada *Patty Burger* Kacang Merah

Berdasarkan gambar 4.2 diatas dapat disimpulkan bahwa kesukaan warna terhadap *Patty Burger* dengan formulasi F1, F2, dan F3 Yang paling banyak dipilih oleh panelis yaitu ketiga warna F3 yakni 3,5% (suka), F2 yakni 2,4 % (kurang suka), dan F1 yakni 2,85% (kurang suka)

Tabel 4.2 analisis anova pada warna

Formul	Kacan	Dagin	Rata-	P
a	g	g	rata ±	(Value
	Merah	Giling	Standa	)

	(g)	(g)	r	Devisi
F1	75	25	(2,85	0,00
			± 0,8)	
F2	50	50	(2,4	
			± 0,8)	
F3	25	75	(3,5	
			± 0,6)	

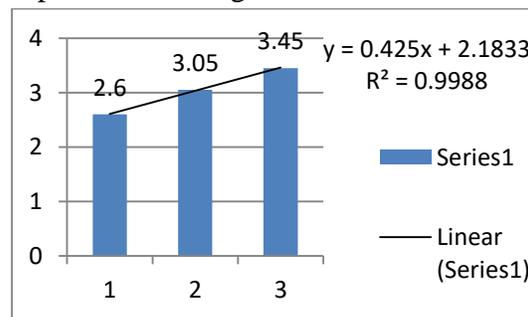
Keterangan - F1 75%:25%; F2 50%:50%; F3 25%:75%

-P < 0,01 = sangat berbeda

Hasil uji anova untuk penerimaan warna menunjukkan adanya sangat berbeda dengan taraf 95%. Uji lanjut *duncan test* yang ternyata menunjukkan F1, F2 dan F3 menunjukkan berbeda warna.

### b. Aroma

Aroma merupakan salah satu penentu dari penilaian mutu kesukaan produk, semakin baik aroma yang dihasilkan suatu produk maka semakin banyak pula peminat dari produk tersebut, berdasarkan hasil penilaian panelis pada *Patty Burger* kacang merah dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 4.3

### Aroma pada *Patty Burger* Kacang merah

Berdasarkan gambar dapat disimpulkan bahwa kesukaan aroma terhadap *Patty Burger* dengan formulasi F1, F2, dan F3 yang paling banyak dipilih oleh panelis yaitu formulasi ketiga dari F1 yakni 2,6% (kurang

suka) F2 yakni 3,05% (suka) dan F3 yakni 3,45 % (suka).

Tabel 4.3 analisis anova pada aroma

Formul a	Kacang Merah (g)	Dagin Giling (g)	Rata-rata ± Standar Deviasi	P (Value)
F1	75	25	(2,6 ± 0,8)	0,02
F2	50	50	(3,05 ± 0,7)	
F3	25	75	(3,45 ± 0,6)	

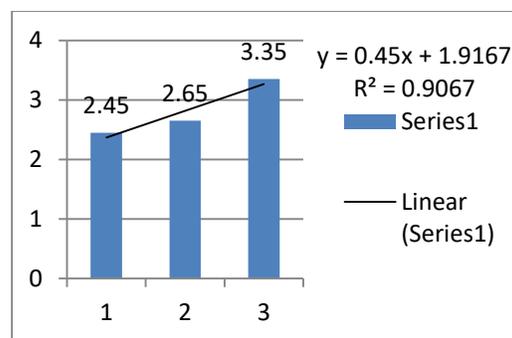
Keterangan - F1 75%:25%; F2 50%:50%; F3 25%:75%

-  $P < 0,02 =$  sangat berbeda

Hasil uji anova untuk penerimaan aroma menunjukkan adanya sangat berbeda dengan taraf 95%. Uji lanjut *duncan test* yang ternyata menunjukkan F1, F2 dan F3 menunjukkan berbeda aroma.

#### c. Tekstur

Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun mencicip. Beberapa sifat tekstur dapat juga diperkirakan dengan menggunakan seperti kehalusan atau kekerasan dari permukaan bahan atau kekentalan cairan. Sedangkan dengan suara/bunyi dapat diperkirakan tekstur dari kerupuk (*crisp food*). Dibawah ini dengan diaran hasil penilaian panelis terhadap tekstur *Patty Burger* Kacang merah, yaitu:



Gambar 4.4

Tekstur Pada *Patty Burger* Kacang Merah

Berdasarkan gambar dapat disimpulkan bahwa kesukaan tekstur dengan formulasi F1, F2 dan F3 yang paling banyak dipilih panelis yaitu ketiga, tekstur dari F3 yaitu 3,35% (suka) F2 yakni 2,65% (kurang suka) dan F1 yakni 2,45% (kurang suka)

Tabel 4.4 analisis anova pada tekstur

Formul a	Kacang Merah (g)	Dagin Giling (g)	Rata-rata ± Standar Deviasi	P (Value)
F1	75	25	(2,45 ± 0,6)	0,00
F2	50	50	(3,65 ± 0,6)	
F3	25	75	(3,35 ± 0,5)	

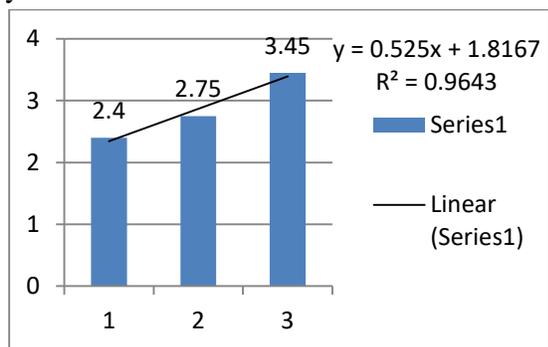
Keterangan - F1 75%:25%; F2 50%:50%; F3 25%:75%

-  $P < 0,01 =$  sangat berbeda

Hasil uji anova untuk penerimaan tekstur menunjukkan adanya sangat berbeda dengan taraf 95%. Uji lanjut *duncan test* yang ternyata menunjukkan F1, F2 dan F3 menunjukkan berbeda tekstur.

#### d. Rasa

Rasa merupakan salah satu penilaian terpenting terpenting dalam suatu produk makanan maupun minuman. Dibawah ini merupakan diagram hasil penilaian panelis terhadap rasa *Patty Burger* kacang merah, yaitu:



Gambar 4.5

Rasa Pada *Patty Burger* Kacang Merah

Berdasarkan gambar dapat disimpulkan bahwa kesukaan rasa dengan formulasi F1, F2, dan F3 yang paling banyak dipilih oleh panelis yaitu ketiga dari F1 yakni 2,4% (kurang suka), F2 yakni 2,75% (kurang suka) dan F3 yakni 3,45% (suka).

Tabel 4.5 analisis anova pada rasa

Formul	Kacan	Dagin	Rata-	P
a	g	g	rata ±	(Value
	Merah	Giling	Standa	)
	(g)	(g)	r	
			Devisi	
F1	75	25	(2,4 ± 0,9)	0,01
F2	50	50	(2,75 ± 0,7)	
F3	25	75	(3,45 ± 0,6)	

Keterangan - F1 75%:25%; F2 50%:50%; F3 25%:75%

- P < 0,01 = sangat berbeda

Hasil uji anova untuk penerimaan rasa menunjukkan adanya sangat berbeda dengan taraf 95%. Uji lanjut *duncan test* yang ternyata menunjukkan F1, F2 dan F3 menunjukkan berbeda rasa.

#### 1. Hasil Tanggapan Responden

Berdasarkan hasil kegiatan penelitian *Patty Kacang Merah* substitusi 75%, 50% dan 25% yang telah diberikan kepada 10 orang responden dengan mengajukan sebanyak 15 pertanyaan melalui lembar kuesioner yang bertujuan untuk mengetahui respon dan tanggapan produk tersebut, maka hasil tanggapan responden dijabarkan sebagai berikut:

Tanggapan responden terhadap kegiatan penelitian yang dilaksanakan dapat dilihat pada tabel 4.6 sampai 4.20, yaitu:

Tabel 4.6 Responden Terhadap Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	2	20%
Suka	B	8	80%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.5 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 5,8% berada pada kategori netral terhadap kacang merah.

Tabel 4.7 Responden Terhadap *Burger*

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	8	80%
Suka	B	2	20%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.6 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 69% berada pada kategori suka terhadap *Burger*.

Tabel 4.8 Responden Terhadap *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	6	60%
Suka	B	4	40%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.7 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 65% berada pada kategori suka terhadap *Patty* kacang merah.

Tabel 4.9 Responden Terhadap warna *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	5	50%

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Suka	B	4	40%
Kurang suka	C	1	10%
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.8 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 62% berada pada kategori suka terhadap warna *Patty* kacang merah.

Tabel 4.10 Responden Terhadap tekstur *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	7	70%
Suka	B	3	30%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.9 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 67% berada pada kategori suka terhadap tekstur *Patty* kacang merah.

Tabel 4.11 Responden Terhadap aroma *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	7	70%
Suka	B	3	30%
Kurang suka	C	-	-

suka			
Tidak	D	-	-
suka			
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.10 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 67% berada pada kategori suka terhadap aroma *Patty* kacang merah.

Tabel 4.12 Responden Terhadap rasa *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	4	40%
Suka	B	6	60%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.11 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 62% berada pada kategori suka terhadap rasa *Patty* kacang merah.

Tabel 4.13 Responden Terhadap bentuk *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	7	70%
Suka	B	3	30%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-

Total	10	100%
-------	----	------

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.12 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 67% berada pada kategori suka terhadap bentuk *Patty* kacang merah.

Tabel 4.14 Responden Terhadap proses pembuatan *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	7	70%
Suka	B	3	30%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.13 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 67% berada pada kategori mudah terhadap proses pembuatan *Patty* kacang merah.

Tabel 4.15 Responden Terhadap usaha *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	3	30%
Suka	B	6	60%
Kurang suka	C	1	10%
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.14 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 58% berada pada kategori netral terhadap usaha *Patty* kacang merah.

Tabel 4.16 Responden Terhadap rasa *Patty* biasa/*Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	4	40%
Suka	B	5	50%
Kurang suka	C	1	10%
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.15 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 60% berada pada kategori hampir sama terhadap rasa *Patty* biasa/*Patty* kacang merah

Tabel 4.17 Responden Terhadap Minat Pengembangan Usaha *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	4	40%
Suka	B	5	50%
Kurang suka	C	1	10%
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.16 menunjukkan

bahwa pendapat responden sebesar 60% berada pada kategori berminat terhadap minat pengembangan usaha *patty* kacang merah

Tabel 4.18 Responden Terhadap Kelayakan Pemasaran Usaha *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	5	50%
Suka	B	4	40%
Kurang suka	C	1	10%
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.17 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 62% berada pada kategori layak terhadap kelayakan pemasaran usaha *patty* kacang merah

Tabel 4.19 Responden Terhadap Usaha *Patty* Kacang Merah Dapat Membuka Lapangan Kerja

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	6	60%
Suka	B	4	40%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.18 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 65% berada pada kategori setuju terhadap usaha *Patty* kacang merah dapat membuka lapangan kerja

Tabel 4.20 Responden Terhadap Pembuatan *Patty* Kacang Merah

Option	Kategori Jawaban	Frekuensi	Persentase
Sangat suka	A	5	50%

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pembuatan *patty* kacang merah dilakukan dengan tiga substitusi yaitu dengan F1 penggunaan kacang merah sebanyak 75% dan daging giling 25%, F2 50% ; 50%, dan F3 25% ; 75%. Tahap pertama pencampuran yaitu mencampurkan bahan kacang merah, daging giling, telur ayam, bawang putih, garam, pala bubuk, tepung terigu, merica, gula pasir dan tepung sagu. Kemudian dibentuk bulat dan dipipihkan setebal 1-2 cm dengan lebar 12 cm dan dibungkus aluminium foil lalu dikukus hingga setengah matang selama 20 menit kemudian dipanggang hingga matang
2. Hasil uji organoleptik yang dilakukan terhadap *patty* kacang merah dengan formulasi (F1: penggunaan kacang merah 75%, F2 : 50%, dan F3 : 25%) dan pada uji kesukaan *patty* kacang merah berdasarkan rata-rata, formula yang terbaik yang dihasilkan adalah Formula 3 dengan nilai rata-rata tertinggi warna 2,75%, tekstur 3%,

Suka	B	5	50%
Kurang suka	C	-	-
Tidak suka	D	-	-
Total		10	100%

Sumber: Hasil Analisis Data Primer, 2019

Berdasarkan ukuran skala likert yang digunakan pada tabel 4.19 menunjukkan bahwa pendapat responden sebesar 64% berada pada kategori mudah terhadap pembuatan *patty* kacang merah.

aroma 3,15% dan rasa 3,15% dan uji anova yang sangat berbeda.

3. Berdasarkan hasil dari penelitian ini ternyata *patty* kacang merah memiliki respon yang baik dan menyatakan bahwa pelatihan pembuatan *patty* kacang merah layak, karena proses pembuatan *patty* kacang merah tersebut mudah dan sangat baik untuk dikembangkan sebagai salah satu usaha kecil, karena dapat meningkatkan ekonomi masyarakat selain itu pemanfaatan kacang merah masih sangat sedikit dalam hal olahan makanan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Adelya. 2017. *Teknologi Suplementasi Pangan*. Online: diakses tanggal 05, 2017. [adelyadesi.lecture.ub.ac.id](http://adelyadesi.lecture.ub.ac.id).
- Astawan.M (2008) *Sehat Dengan Hewani*, Penebar Swadaya, Depok Astawan, Made. 2009.

- Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Chandra B, 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Cory, M. 2009. *Analisis Kandungan Nitrit dan Pewarna Merah pada Daging Burger yang Dijual di Grosir*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Ekasari, W. 2010. *Kacang merah Untuk Kesehatan*. <http://puspanotes.blogspot.com/2010/> kacang merah untuk kesehatan Diakses 5 Juli 2012
- Endah.S. 1999. *Aneka Masakan Dari Daging Giling*. Departemen pendidikan nasional.
- Fachruddin, Lisdiana. (2000), *Budi Daya Kacang-Kacangan*. Yogyakarta : kanisius
- Fatimah, P.S., E. Nasution dan E.Y. Aritonang. 2013. *Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Hang Dimodifikasi Dengan Tepung Kacang Merah*, jurnal kesehatan Masyarakat, Volume 2 (6) : 1-7.
- Faridah, Anggun,N.R. (2017). *Pengolahan Patty Burger Berbahan Dasar Ikan Lele (clarias Sp)*. Politeknik Negeri Balikpapan.
- Hardiman, I. 2011, *Aneka Burger Bungkus*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
- Heinz G dan Hautzinger. *Meat processing Technology*. Bangkok : FAQ.
- Holif Fitriyah (2018) *pengembangan produk patty vegetarian berbahan dasar tempe kacang merah (phaseolus vulgaris L) dan jamur tiram (pleurotusostreatus) dengan penambahan daun torbangun (coleous amboinicus L)*. Fakultas Ekologi Manusia. Bogor
- Iindriani, Y. H. 2007. *Membuat Kompos Secara Kilat*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Lumbong. R, Tinangon. R. M, Rotinsulu. M. D, Kalele. J. A. D (2017) *Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Berbeda*, Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Mahmud, M.K., N.A. Hermana, I. Zulfianto, R.R. Ngadiarti, B. Apriyantono, Hartati, Bernadus dan Tinexelly, 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

- PT Elex Media Komputindo.  
Kompas Gramedia. Jakarta.
- Manusia. Bandung: Mandar  
Maju.
- Marzuki, Saleh. H.M. 2010.  
*Pendidikan Non Formal,  
Dimensi dalam Keaksaraan  
Fungsional, Pelatihan, dan  
Andragogi.* Bandung: Penerbit  
Rosda.
- Muchtadi, Deddy. 1988. *Karbohidrat  
Pangan Dan Kesehatan.*  
Alfabeta. Bandung.
- Moekijat. 1992. *Latihan &  
Pengembangan Sumber Daya*