ISBN: 978-602-9075-28-1

Prosiding

SEMINAR NASIONAL PENDIDIKAN VOKASI

50 Tahun FT UNM

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR
Agustus 2014

Prosiding
Seminar Nasional Pendidikan Vokasi

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar
30 Agustus 2014

"Merangkai Generasi Emas Menuju Indonesia Berwawasan Vokasi"

ISBN: 978-602-9075-28-1

Editor:
Prof. Dr. Mansyur, M.Si
Dr. Ir. Hj. Hasanah Nur, M.T
Dr. Hj. Purnamawati, M.Pd
Dr. Ir. Riana TM, M.T
Drs. Sabran, M.Pd
Dr. Hendra Jaya, M.T
Dyah Pitalocca, S.Kom., M.Pd.
Firman, S.Pd

Lay Out:
Hendra Jaya

Penerbit:
Penerbit UNM Makassar

Prosiding

"Merangkai Generasi Emas Menuju Indonesia Berwawasan Vokasi"

Kata Pengantar

Syukur Alhamdulillah kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, maka penyuntingan (*editing*) dan pencetakan Prosiding yang merupakan kompilasi dari semua makalah Seminar Nasional ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Seminar Nasional ini merupakan rangkaian kegiatan dalam rangka Ulang Tahun Emas Fakultas Teknik yang Ke-50 yang diselenggarakan pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar pada tanggal 30 Agustus 2014.

Seminar Nasional ini dengan tema "Merangkai Generasi Emas Menuju Indonesia Berwawasan Vokasi" merupakan sarana komunikasi ilmiah yang bertujuan untuk mendapatkan konsep-konsep ilmiah dalam rangka mengoptimalkan peran Pendidikan Teknologi dan Kejuruan secara Nasional pada Umumnya dan Fakultas Teknik khususnya dalam Pembangunan Nasional dimasa datang.

Prosiding ini merupakan himpunan makalah utama dan makalah paralel. Penyuntingan terhadap prosiding ini telah diupayakan sebaik mungkin, namun kami menyadari sepenuhnya bahwa masih terdapat kesalahan dan kekurangan dalam penyusunannya. Karena itu, kritik dan saran sangat kami harapkan guna perbaikan Prosiding ini.

Pada kesempatan ini panitia menyampaikan terima kasih kepada pemalakah utama dan pemakalah pendamping, serta semua panitia dan pihak lain yang telah membantu dan mendukung penyelenggaraan seminar ini, hingga diselesaikannya penerbitan

prosiding. Panitia juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat, dan mereka yang telah memberikan kontribusi untuk keberhasilan seminar ini.

Semoga penerbitan Prosiding ini bermanfaat bagi kita semua.

Panitia,

Sie Makalah/Prosiding

SAMBUTAN DEKAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR

Pertama-tama marilah kita panjatkan puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa karena atas Taufiq dan HidayahNya maka Seminar Nasional yang merupakan rangkaian kegiatan hari ulang tahun emas ke 50 FT-UNM.

Kegiatan seminar Nasional ini diselenggarakan pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar pada tanggal 30 Agustus 2014, yang mengangkat tema utama "Merangkai Generasi Emas Menuju Indonesia Berwawasan Vokasi", dengan enam sub tema yaitu: (1) Pengembangan Kebijakan Pendidikan Vokasi, (2) Rekonstruksi kurikulum Pendidikan Vokasi Berbasis Karakter dan Kewirausahaan, (3) Pengembangan Model Pembelajaran Pendidikan Vokasi, (4) Evaluasi Pelaksanaan Sertifikasi Guru Pendidikan Vokasi, (5) Pengembangan Pendidikan Profesi Guru Vokasi, (6) Pengembangan kemitraan LPTK Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, (7) Pendidikan Vokasi dan Lingkungan.

Seminar Nasional ini menampilkan para pakar pendidikan kejuruan. Oleh karena itu, seminar ini dapat lahir ide-ide dan pemikiran inovatif yang cemerlang, dalam usaha mengembangkan dan menggagas paradigma baru Pendidikan Teknologi Kejuruan. Semoga ide-ide yang telah dibahas dalam seminar ini terus menerus dikembangkan untuk memantapkan peran strategis pendidikan kejuruan bagi kemajuan bangsa dan Negara, khususnya dalam mempersiapkan tenaga kerja yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja. Pada kesempatan ini saya atas nama Pimpinan Fakultas Teknik UNM menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada para nara sumber, Prof. Dr. H. Aris Munandar,

M.Pd (Rektor UNM), Dr. Agung Budi Susanto (Mewakili Direktur PSMK), Prof. Slamet PH., M.A., M.Ed., MLHR., PhD. (UNY) yang telah hadir dan menyumbangkan pemikirannya dalam seminar ini. Saya juga mengucapkan selamat kepada peserta yang makalahnya telah dipilih untuk disajikan dalam seminar ini.

Saya ingin menggunakan kesempatan ini untuk mengucapkan terima kasih kepada semua panitia yang telah memberikan sumbangan tenaga dan darma baktinya dalam menyuskseskan seminar ini, khususnya kepada seksi makalah/prosiding yang telah bekerja keras dalam mereviu makalah dan menyusunnya menjadi buku prosiding, hingga mengirimnya kepada masing-masing peserta. Saya juga mohon maaf atas segala kekurangan dan kelemahan yang terdapat dalam pelaksanaan kegiatan ini, kiranya kegiatan ini memberi makna bagi kita semua. Akhirnya, saya berharap semoga Prosiding ini dapat bermanfaat bagi kemajuan pendidikan kejuruan dimasa yang akan datang. Amin!

Wassalam
Dekan FT-UNM,

Prof. Dr. H. Husain Syam, M.TP
NIP. 19660707 199103 1 003

DAFTAR ISI

PERAN LEMBAGA PENDIDIKAN VOKASI DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING GLOBAL
Husain Syam (U1-U18)

UOPTIMALISASI PERAN PENDIDIKAN VOKASI DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING GLOBAL
Slamet PH (U19-U35)

PENYUSUNAN BASIS DATA PENDIDIKAN DENGAN SISTEM INFORMASI GEOGRAFIS DI KABUPATEN SUMBA BARAT DAYA
Qadriathi Dg Bau (1-13)

PENDIDIKAN BERKELANJUTAN MELALUI BIDANG VOKASI BERBASIS KEWIRAUSAHAAN
Dwi Alfia Rizkiyani (14-26)

MENUMBUHKAN KEMANDIRIAN DAN MINAT BERWIRAUSAHA GENERASI MUDA MELALUI PENDIDIKAN VOKASI
Sanatang (27-37)

PENGEMBANGAN GRAND DESIGN PENDIDIKAN KARAKTER BERWAWASAN DUNIA KERJA PADA PENDIDIKAN KEJURUAN
Riana T. M (38-46)

PENGEMBANGAN BAHAN AJAR TUTORIAL PROGRAMMABLE LOGIC CONTROLLER BERBASIS INDUSTRI DI SMK
Felisitas Kanan (47-72)

MODEL PENGUATAN PEMBELAJARAN VOKASI BERBASIS PELATIHAN
Darlan Sidik (73-88)

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN BERBASIS AUDIO-VISUAL PADA KOMPETENSI SISTEM PENDINGIN SPEKTRUM KEAHLIAN TEKNIK KENDARAAN RINGAN (Studi di SMK Laniang Makassar)
Muh. Iqbal Jaya (89-103)

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN BERBASIS JEJARING SOSIAL PADA MAHASISWA PENDIDIKAN TEKNIK OTOMOTIF UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR
Muahammad Bhilal Halim (104-118)

PENGEMBANGAN BAHAN AJAR BIMBINGAN KARIER BERBASIS CAMTASIA DAN NERO VISION (C-NERO) DI SMK YPUP MAKASSAR
Farid Mawardi, Sri Wahyuningsih (489-505)

PEMBELAJARAN BERBASIS BAHAN AJAR MODUL DALAM MENINGKATKAN KOMPETENSI PIRANTI DAN TEKNOLOGI BUSANA MAHASISWA JURUSAN PKK FT UNM
Srikandi (506-515)

KAJIAN FILOSOFIS PENGEMBANGAN PENDIDIKAN KEJURUAN LPTK FT-UNM
Amir Ali (516-532)

EVALUASI PELAKSANAAN PELATIHAN IMPLEMENTASI KURIKULUM 2013 BAGI INSTRUKTUR NASIONAL SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
Jokebet Saludung (533-543)

PENDIDIKAN KEJURUAN BERWAWASAN MUTU TERPADU
Muhammad Nasir Malik (544-559)

PERAN LPTK PADA SEKOLAH KEJURUAN di ABAD 21
Maya Sari Wahyuni (560-575)

WARNA DAN CORAK SARUNG SUTERA MANDAR DI KABUPATEN MAJENE
Asiani Abu (576-595)

PENGEMBANGAN DIGITAL LEARNING RESOURCES (DLR) BERBASIS MACROMEDIA SEBAGAI ALAT BANTU PEMBELAJARAN
Saharuddin (596-609)

ANALISIS PROFIL KOMPETENSI LULUSAN PROGRAM KEAHLIAN ELEKTRONIKA DENGAN KEBUTUHAN DUNIA USAHA DAN INDUSTRI (DUDI)
Purnamawati (610-629)

PARTISIPASI SISWA DALAM PENGELOLAAN SAMPAH DAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHINYA DI SMA NEGERI 1 PAMMANA
Gustan Nur (630-637)

INVENTARISASI MOTIF DAN WARNA SARUNG SUTERA SENGKANG DI KABUPATEN WAJO
Kurniati (638-653)

PEMANFAATAN PANGAN LOKAL UNTUK PRODUK BAKERY PASTRY
Sukarsih Andi Pangki, Kasdy Kadir dan Fitriyani (654-664)

PEMANFAATAN PANGAN LOKAL UNTUK PRODUK *BAKERY PASTRY*

Sukarsih Andi Pangki, Kasdy Kadir dan Fitriyani
Jl. Daeng Tata Raya Parangtambung makassar
Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

Abstrak.
Permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana proses pengolahan *bakery* dari bahan pangan lokal, bagaimana proses pengolahan *pastry* dari bahan pangan lokal dan bagaimana penerimaan panelis terhadap produk *bakery pastry* dari pangan lokal. Penelitian ini adalah eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui Proses pengolahan *bakery* dari bahan pangan lokal, mengetahui proses pengolahan *pastry* dari bahan pangan lokal dan mengetahui hasil penerimaan panelis terhadap produk *bakery pastry* dari pangan lokal. Proses pembuataan *bakery* (roti dengan tambahan ubi jalar dan kentang meliputi tahap: persiapan alat dan bahan, Penimbangan, Pen (*mixing),* Pengu (*fermentation),* Pengempesa, Pengukuran , Pembulatan adonan (*rounding),* permentasi kedua, Pembentukan adonan, Permentasi akhir, Peletakan adonan dalam cetakan , Pembakaran (baking), Pendinginan. Proses pembuatan *cake* dengan tambahan tape singkong dan labu kuning meliputi persiapan alat dan bahan, Penimbangan, Pencampuran (*mixing),* Peletakan adonan dalam cetakan, Pembakaran (*baking),* Pendinginan. Pada umumnya panelis menyukai produk roti yang menggunakan ubi jalar dengan penggunaan bahan 30% dan kentang sebanak 30%, sedangkan untuk produk cake panelis lebih menyukai cake tape singkong dengan penggunaan bahan 40% dan cake labu kuning sebanyak 30%. *Out put* penelitian ini adalah menghasilkan resep standar roti dan cake dengan memanfaatkan bahan pangan local.

Kata kunci: *Bakery Pastry,* Bahan Pangan Lokal

PENDAHULUAN

Pangan adalah segala sesuatu yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, harus mengandung zat gizi dan bermanfaat bagi kesehatan. Bahan tambahan makanan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman juga termasuk dalam pangan. Upaya pemenuhan kebutuhan pangan tidak akan pernah berhenti, bahkan harus terus ditingkatkan menjadi suatu kemampuan utama dalam kehidupan

Indonesia memiliki potensi sumber daya alam cukup melimpah, yang meliputi dua aspek utama yakni aspek perairan (laut), dengan berbagai kekayaan yang terdapat di dalamnya dan aspek daratan, dengan tingkat kesuburan yang tinggi terdapat berbagai kekayaan sumber daya alam. Tanpa terkecuali potensi kebudayaan Indonesia mengalami pertumbuhan dan perkembangan yang cepat. Meskipun Indonesia memiliki aneka ragam budaya namun dari berbagai suku bangsa yang ada, terdapat kebiasaan atau pola hidup, kebiasaan makan, adat istiadat, agama dan lain-lain dalam hal ini menjadi ciri khas dan daya tarik dari masing-masing daerah tersebut.

Kekayaan alam yang berasal dari sektor pertanian maupun perkebunan banyak diantaranya telah diekspor ke berbagai belahan dunia guna menambah pemasukan Negara. Sumberdaya alam Indonesia sangatlah beragam dari satu wilayah ke wilayah lainnya, dimana semuanya sangat berpotensi untuk dikembangkan, seperti kentang, ubi jalar dan ubi kayu.

Seiring dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga semakin bergeser. Kini bahan pangan yang mulai banyak diminati oleh konsumen bukan hanya yang memiliki komposisi gizi yang baik, cita rasa yang enak, penampakan yang menarik tetapi juga bersifat fungsional untuk menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh, memperbaiki fungsi fisiologis atau membantu menyembuhkan penyakit.

Setiap konsumen cenderung tertarik dan berusaha untuk memenuhi kepuasannya dengan mencicipi suatu

makanan yang ditemuinya kapan dan dimana saja. Manusia dalam hidup kesehariannya, sering dijumpai aneka ragam pilihan makanan termasuk pilihan aneka roti dan kue (*Bakery Pastry*) , namun belum banyak dikaji tentang bagaimana cara membuatnya dan mengolah makanan tersebut. Oleh karena itu untuk lebih memuaskan baik bagi para konsumen maupun produsen (yang membuatnya), maka dicoba menganjurkan pada masyarakat luas agar dapat membuat sendiri baik untuk keperluan konsumsi sendiri maupun untuk diperdagangkan (dijual) dengan memanfaatkan sumber daya alam atau pangan lokal yang begitu melimpah sebagai bahan dasar dalam pembuatan aneka jenis roti dan kue *(bakery pastry)*.

Berdasarkan kondisi tersebut maka, perlu adanya suatu inisiatif untuk melakukan penelitian tentang pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bahan dasar dalam pembuatan *bakery pastry*.

Uraian latar belakang yang telah dikemukakan dengan mengacu pada tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini maka dirumuskan masalah penelitian adalah: 1. Bagaimana proses pengolahan *bakery* dari bahan pangan lokal ? 2. bagaimana proses pengolahan [illegible] dari bahan pangan lokal. 3. Bagaimana penerimaan panelis terhadap [illegible] *bakery pastry* dari pangan lokal ?

Penelitian ini bertujuan [illegible] mengetahui: 1.Proses pengolahan [illegible] dari bahan pangan lokal, 2. [illegible] pengolahan *pastry* dari bahan [illegible] lokal, 3. Penerimaan panelis [illegible] produk *bakery pastry* dari pangan [illegible]

Penelitian ini [illegible] berrmanfaat bagi: 1. Pemerintah, sebagai bahan masukan untuk mengambil [illegible] kebijakan yang berhubungan pemanfaatan pangan local, 2. Masyarakat, sebagai bahan informasi untuk pengembangan produk makanan dan bahan kajian dalam pemanfaatan pangan local, 3. Lembaga lembaga penyelenggara pendidikan diharapkan menjadi rekomendasi untuk dijadikan bahan kajian atau bacaan. 4. Peneliti yang tertarik pada bidang *bakery pastry* khususnya dalam hal pemanfaatan pangan lokal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yang dilakukan

di laboratorium Tata Boga PKK Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Bahan pangan lokal yang digunakan dalam pengolahan *bakery pastry* yaitu kentang, labu kuning, ubi jalar dan ubi kayu.

Persiapan yang dilakukan dalam rangka pelaksanaan eksperimen adalah:1. Penyiapan bahan diantaranya adalah ubi jalar, ubi kayu, kentang, tepung, ragi, minyak goreng, mentega, telur dan susu, 2. Penyiapan alat yang digunakan dalam proses pengolahan antara lain; *mixer,* pisau, kom adonan, spatula, oven, timbangan, dan *rolling pin*, 3. Penyiapan instrumen penelitian berupa lembar Uji Organoleptik untuk penilaian uji mutu kesukaan.

Persiapan yang dilakukan dalam rangka pelaksanaan eksperimen adalah:1. Penyiapan bahan diantaranya adalah ubi jalar, ubi kayu, kentang, tepung, ragi, minyak goreng, mentega, telur dan susu, 2.Penyiapan alat yang digunakan dalam proses pengolahan antara lain; *mixer,* pisau, kom adonan, spatula, oven, timbangan, dan *rolling pin*, 3. Penyiapan instrumen penelitian berupa lembar Uji Organoleptik untuk penilaian uji mutu kesukaan.

Produk *bakery* yang diolah diberi kode F1, F2, F2, f3 dan F4 sedangkan olahan cake diberi kode produk F5, F6, F7 dan F8.

Jenis kegiatan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah: 1. Melakukan pengolahan *bakery pastry* berupa pembuatan roti manis dan dan *cake dengan* berbahan dasar pangan lokal (kentang, labu kuning, ubi jalar dan ubi kayu), 2. Melaksanakan *Uji Organoleptik* terhadap produk yang dihasilkan. Panelis yang melakukan *uji organoleptik* adalah panelis terlatih sebanyak 5 orang, panelis semi terlatih sebanyak 10 orang dan panelis tidak terlatih sebanyak 15 orang.

Metode pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan lembar skor mutu kesukaan (*mutu hedonik)* terhadap produk *bakery pastry* yang dibuat dalam penelitian ini.

Data hasil *uji organoleptik* kemudian dianalisis dengan menggunakan statistik persentase dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk *bakery pastry* dengan persentase tertentu berdasarkan klasifikasi warna, aroma, tekstur, rasa.

HASIL PENELITIAN

Gambaran tentang Proses Pengolahan *Bakery* dengan Menggunakan Bahan pangan lokal

Proses pembuatan *bakery* dalam hal ini adalah roti manis dengan menggunakan bahan pangan lokal sebagai tambahan bahan dasar berupa ubi jalar dan kentang yang pelaksanaannya dilakukan uji organoleptik di laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Kegiatan eksperimen ini dilakukan untuk mendapatkan resep standar. Proses pembuatan roti dengan tambahan ubi jalar meliputi tahap yaitu:

a. Tahap persiapan alat dan bahan

Alat yang digunakan disiapkan dalam keadaan bersih dan layak pakai, alat tersebut antara lain adalah:

1) Sheet pan : 4 buah
2) Kom adonan : 4 buah
3) Timbangan, : 1 buah
4) Gelas ukur, : 1 buah
5) Piring saji, : 1 buah
6) Spatula, : 1 buah
7) *Mixer*, : 1 buah
8) Pisau, : 2 buah
9) Sendok, : 2 buah
10) talenan : 1 buah
11) kuas pengoles : 1 buah
12) *Rolling pin* : 1 buah
13) *Oven*. : 1 buah

Bahan yang disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep, yaitu:

1) Tepung terigu
2) Ubi jalar
3) Kentang
4) Gist (ragi)
5) Gula Pasir
6) Margarin
7) Garam
8) Air es
9) Baker bonus
10) Telur

b. Tahap Penimbangan (*scalling*)

Bahan ditimbang sesuai dengan resep standar dan penimbangan bahan harus dilakukan dengan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaan jumlah bahan yang akan diolah.

c. Pencampuran (*mixing*)

Pencampuran atau pengadukan bahan berfungsi agar semua bahan secara rata bercampur. Pada tahap ini semua bahan disatukan lalu di mix kemudian adonan diaduk dengan tujuan untuk mendapatkan adonan yang lebih baik.

d. Peragian (*fermentation)*

Tahap ini dilakukan jika jenis roti menggunakan bahan pengembang seperti ragi. Efek penggunaan ragi yang berlebihan akan berpengaruh pada pengembangan adonan.

e. Pengempesan (*Knockdown),* tujuannya untuk mengeluarkan CO2 yang ada pada adonan.

f. Pengukuran (*dividing)*

Tujuan dilakukan tahap ini adalah agar hasilnya sesuai besar dan beratnya. Pengukuran yang salah akan menghasilkan besar dan berat hasil olahan yang tidak sama.

g. Pembulatan adonan (*rounding)*

Proses ini dilakukan pada adonan roti dengan tujuan untuk membentuk lapisan pada permukaan adonan.

h.Pengembangan singkat/permentasi kedua (*intermediate proof)*

Gunanya adalah untuk mempermudah adonan di*roll* atau digulung.

i. Pembentukan adonan (*moulding)*

Tahap pembentukan adonan dilakukan dengan cara adonan yang telah diroll, kemudian digulung atau dibentuk sesuai dengan jenis

j. Permentasi akhir (*last fermentation)*

k. Peletakan adonan dalam cetakan (*panning)*

Adonan yang telah digulung dan dibentuk dimasukkan ke dalam cetakan, selanjutnya diistirahatkan sebelum di masukkan dalam pembakaran.

l. Pembakaran (*baking)*

Tahap ini adalah pemanggangan dalam oven.

m. Pendinginan

Pendinginan dilakukan dengan cara mengangkat roti dari *sheet pan* dengan tujuannya agar roti tidak gosong.

Gambaran Proses Pengolahan *Pastry* dengan Menggunakan Bahan Pangan lokal

Proses pengolahan *pastry* atau jenis *cake* yang diolah adalah *cake* yang menggunakan tambahan bahan dasar tape singkong dan labu kuning. Proses pembuatan *cake* dengan tambahan tape singkong dan labu kuning meliputi:

a. Tahap persiapan alat dan bahan

Alat yang digunakan pada pelatihan disiapkan dalam keadaan bersih dan layak pakai alat tersebut adalah:

1) Timbangan, : 1
2) Gelas ukur, : 1
3) Piring saji, : 1
4) Kom adonan, : 4
5) Spatula, : 1
6) *Mixer*, : 1
7) Pisau, : 2
8) Oven, : 1

Bahan yang disiapkan sesuai dengan kebutuhan resep, yaitu:

1) telur
2) gula pasir
3) tape singkong
4) tepung terigu
5) mentega leleh
6) vanili
7) susu bubuk

b. Tahap Penimbangan (*scalling)*

Bahan ditimbang sesuai dengan resep standar dan penimbangan bahan harus harus dilakukan dengan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaan jumlah bahan yang akan diolah.

c. Pencampuran (*mixing)*

Pencampuran atau pengadukan bahan berfungsi agar semua bahan secara rata bercampur. Pada tahap ini adonan dikocok selama kurang lebih 7 menit hingga menggembang dengan tujuan untuk mendapatkan adonan yang lebih baik.

d. Peletakan adonan dalam cetakan (*panning)*

Adonan yang telah dicampur dimasukkan kedalam cetakan.

e. *Baking* (panggang dalam oven)

Proses pemanggangan dalam oven dilakukan setelah adonan melalui proses penuangan dalam cetakan

f. Pendinginan.

Setelah proses pemanggangan telah selesai selanjutnya adalah proses pendinginan produk.

Pembahasan

Salah satu jenis *bakery* yang dipilih dalam penelitian ini adalah jenis roti manis yang bahan dasarnya dicampur dengan ubi jalar dan kentang. Proses pengolahannya melalui beberapa tahap, yaitu mulai dari persiapan bahan dan alat, penimbangan bahan, pencampuran bahan,

proses permentasi untuk mengembangkan adonan, pengempesan adonan, pembentukan adonan, pengembangan kedua, peletakan adonan pada *sheet pan,* pembakaran lalu terakhir adalah proses pendinginan. Pada pencampuran adonan, tahap inilah bahan ubi jalar atau kentang diaduk bersamaan dengan mengikuti resep formula yang telah direncanakan.

Resep roti dengan tambahan ubi jalar terbagi dua, kode produk F1 adalah adonan roti dengan penambahan ubi jalar 40% dan kode produk F2 adalah adonan roti dengan penambahan 30%. Sebelum ubi jalar dicampur dengan bahan lain terlebih dahulu ubi jalar melalui proses pembersihan, pengukusan, penghancuran lalu pendinginan.

Kentang yang digunakan dalam adonan roti terlebih dahulu dibersihkan, dikukus lalu dihancurkan sebelum dicampur dengan bahan lain. Adonan juga dibagi kedalam dua bagian, kode produk F3 adalah adonan dengan tambahan kentang sebanyak 40% dan kode produk F4 adalah adonan roti dengan tambahan kentang sebanyak 30%.

Cake yang digunakan dalam pengolahan *pastry* adalah *cake* dengan tambahan bahan dasar dengan menggunakan tape singkong dan labu kuning. Penggunaan labu kuning pada olahan roti terlebih dahulu melalui proses pembersihan, pemotongan, pengukusan, penghancuran. Proses penghancuran daging labu kuning yang telah dikukus dapat menggunakan *food hummer* dengan cara melumatkannya dengan tujuan mendapatkan adonan yang lembut *(soft).*

Proses pembuatan *cake* dengan menggunakan tape singkong dan labu kuning sebagai bahan tambahan melalui beberapa tahap yaitu tahap persiapan bahan dan alat, penimbangan atau pengukuran bahan yang digunakan sesuai dengan resep, peletakan adonan pada cetakan, pembakaran lalu tahap pendinginan. Sebelum adonan di masukkan kedalam cetakan *cake* terlebih dahulu cetakan tersebut diolesi permukaannya dengan mentega untuk memudahkan pemisahan *cake* dari cetakan dan tidak lengket.

Adonan *cake* dengan menggunakan tape singkong dibagi kedalam dua bagian yaitu kode produk F5 adalah adonan *cake* dengan tambahan bahan dasar menggunakan 30% tape singkong dan kode produk F6 adalah adonan cake dengan tambahan 40% tape

singkong. Demikian halnya dengan adonan *cake* yang menggunakan labu kuning juga dibagi kedalam dua bagian produk. Kode produk F7 adalah adonan *cake* dengan menggunakan tambahan bahan dasar 40% labu kuning, sedangkan kode produk F8 adalah adonan *cake* dengan tambahan labu kuning sebanyak 30%. Proses pengolahan kedua adonan tersebut tidak berbeda, hanya penggunaan jumlah komposisi bahan tambahan yang berbeda.

Berdasarkan hasil skor uji kesukaan menunjukkan bahwa pada umumnya panelis menyukai produk roti dengan kode F2 dan F4, artinya bahwa roti yang menggunakan bahan tambahan ubi jalar sebanyak 40% yang disukai oleh responden. Demikan halnya roti yang menggunakan bahan tambahan kentang sebanyak 30% yang menjadi pilihan pada saat uji organoleptik.

- Data hasil uji oraganoleptik pada produk *cake* menunjukkan bahwa dari 30 panelis yang menilai hasil produk *cake* menunjukkan bahwa pada umumnya panelis lebih menyukai *cake* dengan kode F6 dan F8. Hal tersebut membuktikan bahwa produk *cake* yang menggunakan 40% tape singkong lebih disukai dibanding *cake* yang menggunakan tape singkong sebanyak 30%. Demikian halnya dengan produk *cake* yang menggunakan labu kuning sebanyak 30% lebih disukai dibanding *cake* yang menggunakan 40% labu kuning.

Uraian tersebut menggambarkan bahwa resep produk roti dengan tambahan ubi jalar sebanyak 30% (F2) dan roti yang menggunakan kentang sebanyak 30% (F4), serta *cake* yang menggunakan tape singkong 40% (F6) dan *cake* yang menggunakan 30% (F8) baik dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa dapat menjadi referensi resep standar yang dapat dikembangkan khususnya produk roti dan *cake* dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti ubi jalar, kentang, tape singkong dan labu kuning.

Kesimpulan

Berdasarkan rumusan masalah, hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pembuataan bakery roti dengan tambahan ubi jalar dan kentang meliputi tahap persiapan alat dan bahan, Penimbangan, Pencampuran (*mixing*) Peragian (*fermentation*), Pengempa-

Pengukuran , Pembulatan adonan (*rounding),* permentasi kedua, Pembentukan adonan, Permentasi akhir, Peletakan adonan dalam cetakan, Pembakaran (*baking),* Pendinginan.

2. Proses pembuatan *cake* dengan tambahan tape singkong dan labu kuning meliputi; persiapan alat dan bahan, Penimbangan, Pencampuran (*mixing),* Peletakan adonan dalam cetakan , Pembakaran (*baking),* Pendinginan.
3. Pada umumnya panelis menyukai produk roti yang menggunakan 30% ubi jalar dan roti yang menggunakan kentang sebanyak 30%, sedangkan untuk produk *cake* panelis lebih menyukai *cake* yang menggunakan tape singkong sebanyak 40% dan cake yang menggunakan labu kuning sebanyak 30%.
4. *Out put* penelitian ini ,adalah menghasilkan resep standar roti dan *cake* dengan memanfaatkan pangan lokal.

Saran

Berdasarkan kesimpulan, maka diajukan saran-saran:

1. Diharapkan pihak pemerintah baik kota maupun kabupaten dapat memberi dukungan pada kegiatan penelitian dan pembinaan khususnya yang berhubungan dengan pemanfaatan pangan lokal untuk produk *bakery pastry.*
2. Kiranya *stake holder* atau pemangku kebijakan dapat memberikan bantuan dana dalam mengembangkan pemanfaatan potensi sumber daya alam khususnya pangan lokal untuk dijadikan produk yang memiliki nilai ekonomi.
3. Diharapkan resep standar yang dihasilkan penelitian ini dapat dijadikan bahan pelatihan bagi industri *bakery pastry* dan pada masyarakat utamanya di daerah penghasil ubi jalar, kentang, ubi kayu, dan labu kuning.

DAFTAR PUSTAKA

Budiharti S.1991. *Teknik Mengolah dan Menyajikan Hidangan.* Jakarta: Depdikbud

Harlina. 2011. *Pemanfaatan ubi jalar menjadi produk bakery pastry di Desa Lamanda Kecamatan Bontotiro kabupaten Bulukumba.*(skripsi). Makassar: UNM

Jhonny Andreas. 2005. *Kamus Inggris - Indonesia.* Surabaya: Mitra Pelajar.

Nana Sudjana. 2009. *Dasar-dasar Proses Belajar Mengajar.* Sinar Baru Algensindo: Bandung.

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid .1.* Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Sitti Rahima. 2011. *Pengaruh Pengetahuan Bahan Makanan dan Piranti Dapur terhadap Prestasi Belajar Mata Kuliah Bakery Pastry mahasiswa Jurusan PKK FT UNM.* (Skripsi). Makassar: UNM

Slamet Mulyono. 1993. *Pengantar Usaha Perhotelan.* Bandung: BPLP Bandung Sigit Daryanto. 1998. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia.* Surabaya: Apollo.

Soewarno T.S. 1985. *Penilaian Uji Organoleptik untuk Industri Pangan dan Pertanian.* Jakarta: PT Bharatara Karya Aksara.

Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Jajan Pasar Faporit.* Kriya Pustaka

Suarno TS, 1985. *Penilaian Organoleptik.* Jakarta:BharataraKarya Aksara

Utomo, Hendra. 2005. *Resep Jajan Pasar.* Jakarta: Pustaka Utama

SEMINAR NASIONAL

PENDIDIKAN VOKASI

OPTIMALISASI PERAN PENDIDIKAN VOKASI DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING GLOBAL

Hotel Singgasana Makassar, 30 Agustus 2014

Sertifikat

No: 050/PP50FT/A/VIII/2014

diberikan kepada :

Dra. Sukarsih AP, M.Pd.

sebagai :

PEMAKALAH

pada Seminar Nasional Pendidikan Vokasi dalam rangka peringatan 50 tahun Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar yang dilaksanakan di Hotel Singgasana Makassar, 30 Agustus 2014

Makassar, 30 Agustus 2014

Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Makassar

Prof. Dr. H. Husain Syam, M.TP.
NIP. 19660707 199103 1 003

Panitia Pelaksana

Prof. Dr. Gufran D. Dirawan, M.EMD.
NIP. 19710213 199603 1 002