

Inovasi Bitterballen dengan Vegetable Oatmeal Bitterballen untuk Menambah Variasi Menu di Dapoer Marclip

by Suryana Suryana

Submission date: 21-Oct-2024 03:29PM (UTC+0700)

Submission ID: 2492164309

File name: gemawisata_vol_21_no._1_januari_2025_hal_180-196.pdf (1.43M)

Word count: 3577

Character count: 19652

Inovasi Bitterballen dengan Vegetable Oatmeal Bitterballen untuk Menambah Variasi Menu di Dapoer Marclip

Suryana Suryana^{1*}, Layla Qotrull Nada²

^{1,2} Akademi Tata Boga Bandung, Indonesia

Alamat : Jalan Raya Cinunuk No.180, Cileunyi Bandung Jawa Barat

Email: suryana@atb-bandung.ac.id^{1*}, laylaqnada@gmail.com²

Abstract, Bitterballen is a traditional Dutch snack shaped like a ball, primarily made from flour and milk. Classic bitterballen usually contain minced beef and cheese. Its crispy exterior and soft interior make it a popular snack. In this study, the author utilizes vegetables and oatmeal to create a delicious and healthy version of bitterballen. The processing of Vegetable Oatmeal Bitterballen is in collaboration with Dapoer Marclip. The purpose of developing this product is to assess the panelists' preferences regarding appearance, color, aroma, texture, and taste, as well as to establish recipe standards. This research employs a research and development method. Data collection was conducted through organoleptic tests involving 25 participants, including lecturers, industry representatives, and consumers. Based on the results from four trials, it can be concluded that the preference levels in the main test were as follows: appearance—44% very much liked, 56% liked; color—76% very much liked, 24% liked; aroma—56% very much liked, 44% liked; texture—68% very much liked, 32% liked; taste—80% very much liked, 20% liked. Thus, it is stated that this product is well-liked and accepted by the panelists. The appropriate standard recipe formula is: 105g flour, 20g butter, 40g onion, 7g garlic, 100g spinach, 50g carrots, 85g corn, 40g mozzarella, 80g rolled oats, 1 egg, 150ml UHT milk, 120ml water, 5g MSG, 3g pepper, and 4g salt. The author suggests that future researchers consider alternative snack recipes using vegetables and appealing colors.

Keywords: Bitterballen, Oatmeal, Vegetable, Dapoer Marclip

Abstrak, Bitterballen merupakan camilan khas Belanda yang berbentuk bulat, berbahan utama tepung terigu dan susu. Bitterballen classic biasanya berisi daging sapi cincang dan keju. Teksturnya yang renyah diluar dan lembut di dalam menjadikannya camilan yang banyak digemari. Dalam penelitian ini penulis memanfaatkan sayuran dan oatmeal untuk membuat bitterballen menjadi camilan yang enak dan sehat. Pengolahan Vegetable Oatmeal Bitterballen bekerjasama dengan Dapoer Marclip. Penulis membuat produk vegetable oatmeal bitterballen ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis meliputi penampilan, warna, aroma, tekstur dan rasa, dan mengetahui standar resep. Metode penelitian ini menggunakan metode *research and development*. Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik terhadap 25 orang yang dilakukan oleh dosen, industri dan konsumen. Berdasarkan hasil uji coba yang dilakukan sebanyak empat kali, dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan pada uji utama sebagai berikut : penampilan 44% sangat suka, 56 % suka. Warna 76 % sangat suka, 24 % suka. Aroma 56% sangat suka. 44 % suka. Tekstur 68% sangat suka, 32% suka. Rasa 80% sangat suka, 20% suka. sehingga dinyatakan bahwa produk ini di sukai dan dapat di terima oleh panelis. Untuk standar resep formula yang tepat adalah : Tepung terigu 105gr, mentega 20gr, bawang bombai 40gr, bawang putih 7gr, bayam 100gr, wortel 50gr, jagung 85gr, mozzarella 40gr, rolled oats 80gr, telur 1pcs, susu UHT 150ml, air 120ml, MSG 5gr, merica 3gr, garam 4gr. Saran penulis bagi peneliti selanjutnya adalah alternatif membuat camilan dengan menggunakan sayuran dan tampilan warna yang menarik.

Kata Kunci : Bitterballen, Oatmeal, Vegetable, Dapoer Marclip

1. PENDAHULUAN

Bitterballen adalah kudapan khas Belanda yang berbentuk bulat menyerupai bola berdiameter kurang lebih 3cm dengan isian daging sapi atau keju didalamnya (Habsari, 2002). Bola-bola daging ini bertekstur garing dan renyah. Bitterballen ini biasanya disajikan sebagai camilan sore. Disantap dengan cocolan saus sambal, saus tomat, atau juga mustard. Camilan ringan ini sangat terkenal di Belanda, Belgia, dan Suriname, tak terkecuali di Indonesia. (Eka

& Odi, 2010). Seringkali, *bitterballen* disalah artikan sebagai jajanan kroket. Memang keduanya terlihat mirip namun *bitterballen* memiliki komposisi yang cukup berbeda di resepnya. *Bitterballen* asal Belanda ini tidak menggunakan kentang tumbuk sebagai bahan agar adonan dagingnya padat, melainkan menggunakan tepung terigu serta susu. Menurut Habsari (dalam Kristatiani, 2018). Sayuran merupakan sebutan bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal (Akbar, 2020). Pada umumnya sayuran adalah tanaman hortikultura yang mempunyai umur relatif pendek (kurang dari satu tahun) dibandingkan umur tanaman buah-buahan. Di dunia ini terdapat banyak sekali jenis sayuran yang memiliki warna, rasa, aroma dan tekstur yang berbeda-beda, namun secara umum bila ditinjau dari segi gizinya, sayuran merupakan sumber mineral, sumber serat dan sumber vitamin terutama vitamin A dan, vitamin C. Menurut Kemenkes (dalam Hartati, 2020).

¹ *Oat* adalah sejenis sereal yang dapat menjadi sumber karbohidrat. Kandungan yang ada di dalam *oat* membuatnya jauh lebih sehat dibandingkan mengonsumsi beras. Beberapa nutrisi yang terkandung di dalam *oat* antara lain kandungan serat, protein, mineral, dan vitamin yang tinggi (Amalia, 2023). Beberapa orang memilih untuk mengganti sumber karbo mereka dengan *oatmeal* untuk diet. Rencana diet dengan *oat* memang terbukti efektif sebab *oat* mengandung beta-glukan yang berfungsi menurunkan kolesterol dalam tubuh. Tak hanya itu, *oat* juga memiliki kandungan 7 vitamin, zat besi, kalsium, dan protein. Inilah yang menyebabkan *oat* menjadi salah satu sumber karbohidrat kompleks yang kaya akan serat, sehingga menimbulkan rasa kenyang yang lebih lama dan mampu mengendalikan berat badan. (Sayurbox, 2023). Dapoer Marclip merupakan kedai yang didirikan pada awal 2020, cafe ini dikelola oleh Ibu Wulan yang beralamat di Perumahan Griya Alam Asri, Parakanmuncang. Dapoer Marclip ini menjual berbagai macam snack dan minuman seperti dimsum, corndog, takoyaki, hingga es teler. Karena beralamat di perumahan maka pasarannya pun hanya orang disekitar perumahan itu yang mayoritas ibu rumah tangga yang telah memiliki anak. Ibu Wulan sering mengeluhkan pendapatan yang tidak konstan karena merasa konsumen bosan dengan menu yg dijual itu saja. Dengan adanya hal tersebut, dibuatlah vegetable oatmeal bitterballen untuk menambah variasi menu di Dapoer Marclip serta menjadikannya cemilan yang sehat. Berdasarkan uraian di atas penulis mengambil judul “Pengolahan Vegetable Oatmeal Bitterballen pada Dapoer Marclip”. Produk yang saya buat ini diharapkan menjadi produk yang dapat memberi cita rasa baru pada olahan Bitterballen dengan memadukan berbagai macam sayuran di dalam adonan, serta mengganti tepung roti sebagai lapisan luar menjadi Oatmeal.

2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah metode penelitian dan pengembangan produk (*Research and Development*). Penelitian dan pengembangan merupakan metode untuk menghasilkan produk tertentu. atau menyempurnakan produk yang telah ada serta menguji keefektifan produk tersebut. Untuk dapat menghasilkan produk tertentu digunakan penelitian yang bersifat analisis dan untuk menguji keefektifan produk tersebut supaya dapat berfungsi dimasyarakat lain, maka diperlukan penelitian untuk menguji produk tersebut. (Sugiyono 2009: 297) Yang kemudian penulis melakukan serangkaian percobaan dengan menggunakan uji hedonik (kesukaan). Langkah langkah yang dilakukan melakukan penelitian awal untuk mencari temuan-temuan penelitian terkait dengan produk yang akan dikembangkan, mengembangkan produk berdasarkan temuan penelitian terkait melakukan uji coba pendahuluan produk dan mengambil data tentang kesukaan panelis serta mengamati atribut mutu yaitu: penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa pada produk yang diteliti., melakukan revisi atau perbaikan pada kelemahan produk yang diteliti hasil uji coba pendahuluan., melakukan uji utama hasil revisi dan mengetahui kelayakan produk dan penyusunan laporan hasil penelitian



Uji pendahuluan dilakukan di *lab kitchen* Akademi Tata Boga Bandung yang berada di jalan Tagog Raya cinunuk Bandung No. 186, Cinunuk, kec. Cileunyi , Kabupaten Bandung, Jawa Barat dengan melaksanakan praktik pengolahan *vegetable oatmeal bitterballen* di *lab kitchen* Akademi Tata Boga Bandung kemudian melakukan pengambilan data di ruangan yang sudah disiapkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji coba dilakukan sebanyak empat kali yang terdiri dari atas tiga kali uji pendahuluan dan satu kali uji utama, untuk mendapatkan metode pengolahan dan formula yang tepat.

1. Uji pendahuluan I

Tabel 1 Uji Pendahuluan I

Recipe Tittle:	Description:	Picture:	Logo:
<i>Vegetable Oatmeal Bitterballen</i>	<i>Vegetable Oatmeal</i>		
No Recipe: 1	<i>Bitterballen</i>		
Total Yield: 18 pcs	merupakan		
Serving Size: 90	cemilan		

<i>gram</i>		berbahan dasar				
Portion Utensil: <i>3/pack</i>		terigu yang berisi berbagai macam sayuran.				
Cooking Terminology				Specific Equipment & Utensil used		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Steam</i> • <i>Saute</i> • <i>Deep fry</i> 				Equipment : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Stove</i> Utensil : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bowl</i> • <i>Cutting board</i> • <i>Pan</i> • <i>Peeler</i> • <i>Blender</i> • <i>Tongs</i> • <i>Spatula</i> • <i>Knife</i> • <i>Timbangan</i> • <i>Spider</i> 		
<i>N</i>	Ingredients	Unit	Quantit	Cost/Unit	Total	Preperation Instruction
<i>o</i>			y	(Rp)	(Rp)	
Adonan						Adonan:
1	Terigu	Kg	0.05	8.000	400	<ul style="list-style-type: none"> • Haluskan bayam & susu dengan blender, sisihkan. • Lelehkan margarin lalu tumis bawang bombai & bawang putih hingga harum. • Masukkan jagung dan Smooked Beef tumis hingga matang. • Masukkan terigu, susu & air bayam lalu aduk cepat
2	Mentega	Kg	0.02	20.000	400	
3	Bawang bombai	Kg	0.02	24.000	480	
4	Bawang putih	Kg	0.003	22.000	66	
5	Bayam	Kg	0.07	18.500	1.295	
6	<i>Smoked beef</i> (25gr)	Pcs	2	900	1.800	
7	Jagung (pipil)	Kg	0.1	12.000	1.200	
8	Susu UHT	Lt	0.15	19.300	2.895	

9	Air (galon isi ulang)	Lt	0.1	315	31.5	agar terigu tidak menggumpal. • Masak adonan hingga matang lalu dinginkan. • Timbang adonan seberat 30gr lalu bentuk bulat dan isi dengan mozzarella.
10	<i>Mozzarella</i>	Kg	0.045	150.000	6.750	
11	Penyedap rasa ayam	Bks	0.5	500	250	
12	Merica	Bks	0.5	1.000	500	
13	Garam	Kg	0.01	11.700	117	
Coating						Coating:
1	Terigu	Kg	0.02	8.000	160	• Kocok telur lalu tambahkan sedikit air, masukan terigu hingga konsistensinya agak kental, sisihkan. • Lumuri adonan dengan terigu, lalu masukan kedalam adonan telur lalu lumuri dengan oatmeal hingga tertutup rata. • Goreng bitterballen hingga berwarna krem kecoklatan. • Bitterballen siap disajikan.
2	Telur	Pcs	1	1.500	1.500	
3	Air	Lt	0.01	365	3.65	
4	<i>Oatmeal</i>	Kg	0.06	21.000	1.260	
Cost of Goods Sold				26.608,15		
Cost Per Portion				4.435		
Selling Price				12.000		
Food Cost %				35%		

Dari hasil uji pendahuluan I mendapatkan saran dari panelis bahwa adonannya terlalu lembek hingga merusak tekstur, rasa terlalu asin, warna tidak sesuai dengan yang diharapkan serta lebih baik apabila ditambahkan *chopped* bayam agar nampak bayamnya. Adapun hasil uji pendahuluan I dapat dilihat pada Gambar dibawah ini :



Gambar 1 Hasil Uji Pendahuluan I

2. Uji Pendahuluan II

Tabel 2 Resep Uji Pendahuluan II

<p>Recipe Title: <i>Vegetable Oatmeal Bitterballen</i></p> <p>No Recipe: 1</p> <p>Total Yield: 18 pcs</p> <p>Serving Size: 105 gram</p> <p>Portion Utensil: 3/pack</p>	<p>Description: <i>Vegetable Oatmeal Bitterballen</i></p> <p>merupakan cemilan berbahan dasar terigu yang berisi berbagai macam sayuran.</p>	<p>Picture:</p>	<p>Logo:</p>
<p>Cooking Terminology</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Steam</i> • <i>Saute</i> • <i>Deep fry</i> 		<p>Specific Equipment & Utensil used</p> <p>Equipment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Stove</i> <p>Utensil :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Bowl</i> • <i>Cutting board</i> • <i>Pan</i> • <i>Peeler</i> 	

				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Blender</i> • <i>Tongs</i> • <i>Spatula</i> • <i>Knife</i> • <i>Timbangan</i> • <i>Spider</i> 		
<i>N</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Unit</i>	<i>Quantity</i>	<i>Cost/Unit (Rp)</i>	<i>Total (Rp)</i>	<i>Preperation Instruction</i>
Adonan						Adonan:
1	Terigu	Kg	0.07	8.000	560	<ul style="list-style-type: none"> • Haluskan bayam & susu dengan blender, sisihkan. • Lelehkan margarin lalu tumis bawang bombai & bawang putih hingga harum. • Masukkan jagung dan Smoked Beef tumis hingga matang. • Masukkan terigu, susu & air bayam lalu aduk cepat agar terigu tidak menggumpal. • Masak adonan hingga matang lalu dinginkan. • Timbang adonan seberat 30gr lalu bentuk bulat dan isi dengan mozzarella.
2	Mentega	Kg	0.02	20.000	400	
3	Bawang bombai	Kg	0.04	24.000	960	
4	Bawang putih	Kg	0.003	22.000	66	
5	Bayam	Kg	0.1	18.500	1.850	
6	<i>Smoked beef</i> (25gr)	Pcs	2	900	1.800	
7	Jagung (pipil)	Kg	0.07	12.000	840	
8	Susu UHT	Lt	0.15	19.300	2.895	
9	Air (galon isi ulang)	Lt	0.1	315	31.5	
10	<i>Mozzarella</i>	Kg	0.045	150.000	6.750	
11	Penyedap rasa ayam	Bks	0.5	500	250	
12	Merica	Bks	0.5	1.000	500	
13	Garam	Kg	0.005	11.700	58,5	
Coating						Coating:
1	Terigu	Kg	0.05	8.000	400	<ul style="list-style-type: none"> • Kocok telur lalu tambahkan sedikit air, masukkan terigu hingga konsistensinya agak
2	Telur	Pcs	1	1.500	1.500	
3	Air	Lt	0.02	365	7.3	

4	Oatmeal	Kg	0.06	21.000	1.260	kental, sisihkan. • Lumuri adonan dengan terigu, lalu masukan kedalam adonan telur lalu lumuri dengan oatmeal hingga tertutup rata. • Goreng bitterballen hingga berwarna krem kecoklatan. • Bitterballen siap disajikan.
Cost of Goods Sold				27.628,3		
Cost Per Portion				4.604		
Selling Price				12.500		
Food Cost %				37%		

Dari hasil uji pendahuluan II mendapatkan saran dari panelis bahwa isian smoked beef lebih baik diganti dengan wortel agar isianya full sayuran, ukurannya terlalu besar dan coatingnya terlalu tebal. Adapun hasil uji pendahuluan II dapat dilihat pada Gambar dibawah ini :





Gambar 2 Hasil Uji Pendahuluan II

3. Uji Pendahuluan III

Tabel 3 Resep Uji Pendahuluan III

Recipe Title: Vegetable Oatmeal Bitterballen	Description: Vegetable Oatmeal	Picture:	Logo:
--	--	-----------------	--------------

No Recipe: 1		Bitterballen					
Total Yield: 18 pcs		merupakan					
Serving Size: 100 gram		cemilan					
Portion Utensil: 5/pack		berbahan dasar terigu yang berisi berbagai macam sayuran.					
Cooking Terminology				Specific Equipment & Utensil used			
<ul style="list-style-type: none"> • Steam • Saute • Deep fry 				Equipment : <ul style="list-style-type: none"> • Stove Utensil : <ul style="list-style-type: none"> • Bowl • Cutting board • Pan • Peeler • Blender • Tongs • Spatula • Knife • Timbangan • Spider 			
No	Ingredients	Unit	Quantity	Cost/Unit (Rp)	Total (Rp)	Preparation Instruction	
Adonan						Adonan:	
1	Terigu	Kg	0.085	8.000	680	<ul style="list-style-type: none"> • Haluskan air dengan setengah bayam, lalu susu dengan sisa bayam dengan blender selama 2 detik sisihkan. • Lelehkan margarin lalu tumis bawang bombai & bawang putih hingga 	
2	Mentega	Kg	0.02	20.000	400		
3	Bawang bombai	Kg	0.04	24.000	960		
4	Bawang putih	Kg	0.007	22.000	154		
5	Bayam	Kg	0.1	18.500	1.850		
6	Smoked beef	Pcs	0.05	16.000	800		

	(25gr)					harum.
7	Jagung (pipil)	Kg	0.08 5	12.000	1.020	• Masukan jagung dan wortel tumis sebentar.
8	Susu UHT	Lt	0.15	19.300	2.895	• Masukan terigu, susu & air bayam lalu aduk cepat agar terigu tidak menggumpal.
9	Air (galon isi ulang)	Lt	0.1	315	31.5	
10	<i>Mozzarella</i>	Kg	0.04	150.000	6.000	• Masak adonan hingga matang lalu dinginkan.
11	Penyedap rasa ayam	Bks	0.5	500	250	• Timbang adonan seberat 15gr lalu bentuk bulat dan isi dengan mozzarella.
12	Merica	Bks	0.5	1.000	500	
13	Garam	Kg	0.00 2	11.700	23,4	
Coating						Coating:
1	Terigu	Kg	0.02	8.000	160	• Kocok telur lalu tambahkan sedikit air, masukan terigu hingga konsistensinya agak kental, sisihkan.
2	Telur	Pcs	1	1.500	1.500	• Lumuri adonan dengan terigu, lalu masukan kedalam adonan telur lalu lumuri dengan <i>oatmeal</i> hingga tertutup rata.
3	Air	Lt	0.02	365	7.3	• Goreng <i>bitterballen</i> hingga berwarna krem kecoklatan.
4	<i>Oatmeal</i>	Kg	0.08	21.000	1.680	• Bitterballen siap disajikan.
Cost of Goods Sold				26.411,2		
Cost Per Portion				4.401		
Selling Price				12.000		

<i>Food Cost %</i>	36,68%
--------------------	---------------

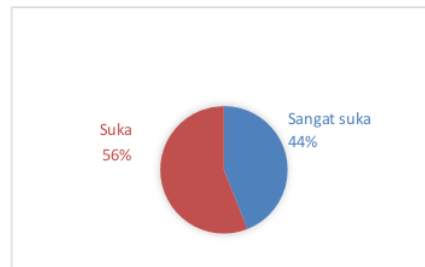
Dari hasil uji pendahuluan III didapat hasil sebagai berikut : penampilan menarik, aroma tercium, warna baik, tekstur baik, dan rasanya sudah baik dan enak. Adapun hasil uji pendahuluan III dapat dilihat pada Gambar dibawah ini :



Gambar.3 Hasil Uji Pendahuluan III

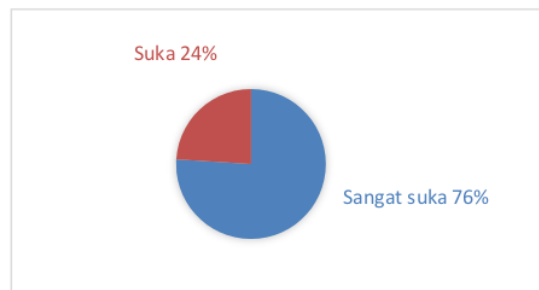
4. Uji Utama

Penampilan



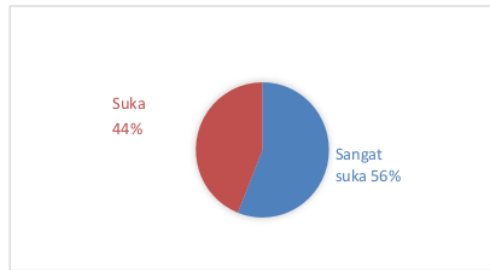
Garfik 1 Diagram Tingkat Tesukaan Terhadap Penampilan *Vegetable Oatmeal Bitterballen*

Warna



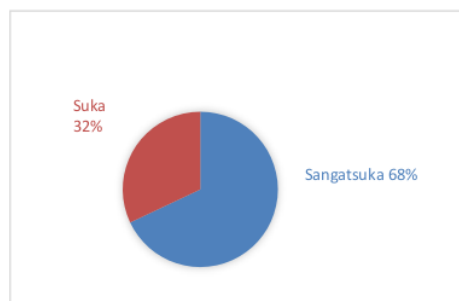
Grafik 2 Diagram Tingkat Tesukaan Terhadap Warna *Vegetable Oatmeal Bitterballen*

Aroma



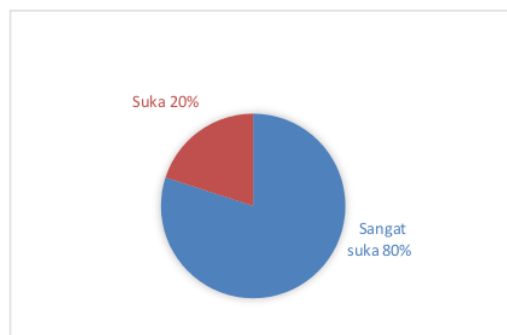
Grafik 3 Diagram Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Vegetable Oatmeal Bitterballen

Tekstur



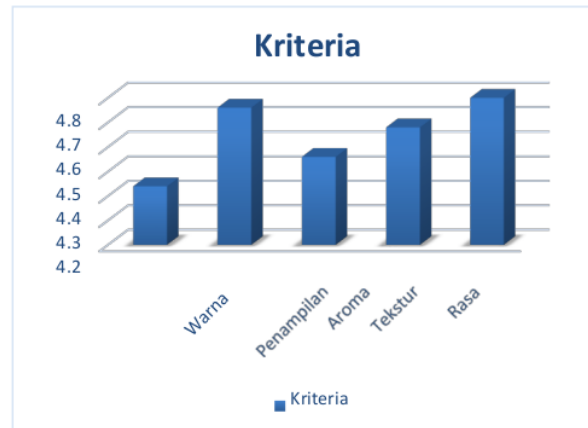
Grafik 4 Diagram Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Vegetable Oatmeal Bitterballen

Rasa



Grafik 5 Diagram Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Vegetable Oatmeal Bitterballen

Kalkulasi Hasil Uji Utama pada Lima Atribut Mutu



Grafik 6 Diagram Kalkulasi Hasil Uji Utama pada Lima Atribut Mutu

Berdasarkan Diagram batang dapat diambil kesimpulan nilai rata-rata hasil uji hedonic pada Vegetable Oatmeal Bitterballen pada Dapoer Marclip, sebagai berikut:

Table 4 Nilai Rata-rata Kelima Atribut Mutu



Kriteria	Nilai rata-rata	Keterangan
Penampilan	4,44	Sangat suka
Warna	4,76	Sangat suka
Aroma	4,56	Sangat suka
Tekstur	4,68	Sangat suka
Rasa	4,80	Sangat suka
Total	23,24	

5. Standar Resep

a. Standar Resep Uji Utama

Tabel 5 Standar Resep Vegetable Oatmeal Bitterballen

Recipe Tittle:	Description:	Picture:	Logo:
Vegetable Oatmeal Bitterballen	Vegetable Oatmeal Bitterballen		
No Recipe: 1	Bitterballen		
Total Yield: 30 pcs	merupakan		

<p>Serving Size: 100 gram</p> <p>Portion Utensil: 5/pack</p>		<p>cemilan berbahan dasar terigu yang berisi berbagai macam sayuran.</p>					
<p>Cooking Terminology</p> <ul style="list-style-type: none"> • Steam • Saute • Deep fry 				<p>Specific Equipment & Utensil used</p> <p>Equipment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stove <p>Utensil :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bowl • Cutting board • Pan • Peeler • Blender • Tongs • Spatula • Knife • Timbangan • Spider 			
<i>N</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Unit</i>	<i>Quantity</i>	<i>Cost/Unit (Rp)</i>	<i>Total (Rp)</i>	<i>Preperation Instruction</i>	
Adonan						Adonan:	
1	Terigu	Kg	0.085	8.000	680	<ul style="list-style-type: none"> • Haluskan air dengan setengah bayam, lalu susu dengan sisa bayam dengan blender selama 2 detik sisihkan. • Lelehkan margarin lalu tumis bawang bombai & bawang putih hingga harum. • Masukkan jagung dan 	
2	Mentega	Kg	0.02	20.000	400		
3	Bawang bombai	Kg	0.04	24.000	960		
4	Bawang putih	Kg	0.007	22.000	154		
5	Bayam	Kg	0.1	18.500	1.850		
6	Smoked beef (25gr)	Pcs	0.05	16.000	800		
7	Jagung (pipil)	Kg	0.08	12.000	1.020		

			5			wortel tumis sebentar.
8	Susu UHT	Lt	0.15	19.300	2.895	<ul style="list-style-type: none"> • Masukan terigu, susu & air bayam lalu aduk cepat agar terigu tidak menggumpal. • Masak adonan hingga matang lalu dinginkan. • Timbang adonan seberat 15gr lalu bentuk bulat dan isi dengan mozzarella.
9	Air (galon isi ulang)	Lt	0.1	315	31.5	
10	<i>Mozzarella</i>	Kg	0.04	150.000	6.000	
11	Penyedap rasa ayam	Bks	0.5	500	250	
12	Merica	Bks	0.5	1.000	500	
13	Garam	Kg	0.00 2	11.700	23,4	
Coating						Coating:
1	Terigu	Kg	0.02	8.000	160	<ul style="list-style-type: none"> • Kocok telur lalu tambahkan sedikit air, masukan terigu hingga konsistensinya agak kental, sisihkan. • Lumuri adonan dengan terigu, lalu masukan kedalam adonan telur lalu lumuri dengan <i>oatmeal</i> hingga tertutup rata. • Goreng <i>bitterballen</i> hingga berwarna krem kecoklatan. • Bitterballen siap disajikan.
2	Telur	Pcs	1	1.500	1.500	
3	Air	Lt	0.02	365	7.3	
4	<i>Oatmeal</i>	Kg	0.08	21.000	1.680	
Cost of Goods Sold				26.411,2		
Cost Per Portion				4.401		
Selling Price				12.000		
Food Cost %				36,68%		

b. Diagram Alur



Gambar 4 Diagram alir proses pengolahan vegetable oatmeal bitterballen

4. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan penulis terhadap Pengolahan Vegetable Oatmeal Bitterballen pada Dapoer Marclip dapat disimpulkan sebagai berikut:

Berdasarkan tabulasi data uji organoleptik penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa dari hasil perhitungan pada tingkat kesukaan Vegetable Oatmeal Bitterballen pada Dapoer Marclip didapat tingkat kesukaan nilai pada uji utama sebagai berikut : penampilan 44% sangat suka, 56 % suka. Warna 76 % sangat suka, 24 % suka. Aroma 56% sangat suka, 44 % suka. Tekstur 68% sangat suka, 32% suka. Rasa 80% sangat suka, 20% suka. Setelah melakukan hasil uji coba yang dilakukan sebanyak empat kali, didapatkan formula yang tepat dengan standar resep sebagai berikut: Tepung terigu 105gr, mentega 20gr, bawang bombai 40gr, bawang putih 7gr, bayam 100gr, wortel 50gr, jagung 85gr, mozzarella 40gr, rolled oats 80gr, telur 1pcs, susu UHT 150ml, air 120ml, MSG 5gr, merica 3gr, garam 4gr.

REFERENSI

- ⁷ Akbar, M. J., Sardjono, M. W., Cahyanti, M., & Swedia, E. R. (2020). Perancangan Aplikasi Mobile Untuk Klasifikasi Sayuran Menggunakan Deep Learning Convolutional Neural Network. *Sebatik*, 24(2), 300-306.
- Amalia, N. (2023). *Beberapa Tanaman Sumber Karbohidrat Pengganti Nasi*. Elementa Agro Lestari.
- ¹⁷ Bandini, Y., dan Nurudin, A. 2001. *Bayam*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ernita Yuniar, (2018) *Buku Panduan Tata Boga*, Lembaga Kajian Profesi. Malang
- ¹⁹ Habsari, R. (2002). *Snack gurih goreng*. Gramedia Pustaka Utama.
- ¹⁸ Hartati, E. (2020). Penggunaan Klasifikasi Sayur Segar Dan Sayur Busuk Menggunakan Algoritma Support Vector Machine. *JatISI (Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi)*, 7(3), 678-687.
- Kementrian Pertanian: Bandung.
- ¹¹ Kotler, Philip. (2004,81). Definisi Strategi Pemasaran, www.sarjanaku.com, 15 Desember 2013
- Prawirosentono, Sujadi. 1997. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Subhan. 2015. *Budidaya Wortel*. Badan Penelitian dan Pengembangan ¹⁴ Pertanian.
- ¹⁵ Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suprapti, Lies. 2002. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta: Kanisius.
- ⁸ Syamsiah, I. S. (2003). *Khasiat & manfaat bawang putih: raja antibiotik alam*. Agromedia.
- ⁸ Ummah, L. A. K., & Pramudya Kurnia, S. T. P. (2022). *Peningkatan Kadar Lemak Dan Daya Terima Es Krim Susu Jagung Dengan Penambahan Susu Uht Full Cream* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta)..

Inovasi Bitterballen dengan Vegetable Oatmeal Bitterballen untuk Menambah Variasi Menu di Dapoer Marclip

ORIGINALITY REPORT

16%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

6%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.sayurbox.com Internet Source	3%
2	www.coursehero.com Internet Source	2%
3	stiepari.org Internet Source	2%
4	core.ac.uk Internet Source	1%
5	ayamkluyuk.blogspot.com Internet Source	1%
6	Submitted to Universitas Negeri Makassar Student Paper	1%
7	ejurnal.umri.ac.id Internet Source	1%
8	opac.uad.ac.id Internet Source	1%
9	docplayer.info Internet Source	1%

10	staffnew.uny.ac.id Internet Source	1 %
11	jurnal.unprimdn.ac.id Internet Source	<1 %
12	Ade Gafar Abdullah, Tutin Aryanti, Agus Setiawan, Maizam Binti Alias. "Regionalization and Harmonization in TVET", CRC Press, 2017 Publication	<1 %
13	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	<1 %
14	repository.maranatha.edu Internet Source	<1 %
15	repository.ub.ac.id Internet Source	<1 %
16	repository.unhas.ac.id Internet Source	<1 %
17	repository.wima.ac.id Internet Source	<1 %
18	www.grafiati.com Internet Source	<1 %
19	repository.unika.ac.id Internet Source	<1 %
20	repository.radenintan.ac.id Internet Source	<1 %

21

repository.uph.edu

Internet Source

<1 %

22

A.H.G. Kusumah, C.U. Abdullah, D. Turgarini,
M. Ruhimat, O. Ridwanudin, Y. Yuniawati.

"Promoting Creative Tourism: Current Issues
in Tourism Research", CRC Press, 2021

Publication

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off