

MODIFIKASI MASAKAN TRADISIONAL KALIMANTAN BERBAHAN DASAR UMBI-UMBIAN

**Alition, Joshua Christopher Petriana⁽¹⁾, Victor Bangun Mulia⁽²⁾,
Ni Nyoman Widani⁽³⁾**

Email: alitionjoshua@gmail.com⁽¹⁾, victor.bangun@pib.ac.id⁽²⁾,
nyoman.widani@pib.ac.id⁽³⁾
Politeknik Internasional Bali^(1, 2, 3)

Abstract

Tubers are a type of plant that can grow rapidly in Indonesia and are classified as foodstuffs that are cheaper than other plant commodities. In this final project of creative competence, the author uses 4 (four) types of tubers to modify traditional Kalimantan dishes. The research method used in this final project of creative competence is the research and development method. Organoleptic tests were carried out by distributing hedonic test questionnaire sheets to 9 (nine) general panelists and 4 (four) expert panelists was determined. Rating categories include: color, aroma, taste, texture, and overall value of the dish. This creative competence work produced 15 (fifteen) recipes for modified Kalimantan dishes made from tubers. The results of these modifications were favored by the panelists, with the results of the assessment being (color: 4.55, aroma: 4.23, taste: 4.45, texture: 4.27 and overall score: 4.44). This modification was carried out with the aim of showing the public that tubers can be processed and combined into traditional dishes that produce a unique and delicious taste.

Keywords: *Modification, Kalimantan Cuisine, Tubers*

Abstrak

Umbi-umbian merupakan jenis tanaman yang dapat berkembang pesat di Indonesia dan tergolong bahan makanan yang lebih murah dibandingkan dengan komoditas tanaman lainnya. Pada tugas akhir karya kompetensi kreatif ini Penulis menggunakan 4 (empat) jenis umbi-umbian tersebut untuk memodifikasi masakan tradisional Kalimantan. Metode penelitian yang digunakan pada tugas akhir karya kompetensi kreatif ini yaitu metode *research and development*. Dilakukannya uji organoleptik dengan membagikan lembar kuisioner uji hedonik kepada 9 (sembilan) Panelis umum dan 4 (empat) Panelis ahli. Kategori penilaian meliputi: warna, aroma, rasa, tekstur, dan nilai keseluruhan dari masakan tersebut. Karya kompetensi kreatif ini menghasilkan 15 (lima belas) resep modifikasi masakan Kalimantan berbahan dasar umbi-umbian. Hasil

modifikasi tersebut disukai oleh para Panelis, dengan hasil penilaian yaitu (warna: 4.55, aroma: 4.23, rasa: 4.45, tekstur: 4.27 dan nilai keseluruhan: 4.44). Modifikasi ini dilakukan dengan tujuan agar dapat menunjukkan kepada masyarakat bahwa umbi-umbian dapat diolah dan dikombinasikan kedalam masakan tradisional yang menghasilkan cita rasa yang unik dan lezat.

Kata Kunci: Modifikasi, Masakan Tradisional Kalimantan, Umbi-Umbian

1. Pendahuluan

Kalimantan merupakan pulau terbesar di Indonesia dibandingkan dengan pulau lain yang ada dengan luas 743,330 km². Ada banyak suku yang tersebar di wilayah Kalimantan salah satu yang terbesar dan asli Kalimantan yaitu suku Banjar dan Dayak. Sebagian besar kota di pulau Kalimantan di huni oleh suku-suku mayoritas dari imigran yaitu suku Hakka (Singkawang), suku Jawa, suku Bugis dan yang lainnya. Hal ini mempengaruhi cita rasa masakan, karakteristik, dan budaya yang ada di Kalimantan. Masakan khas masyarakat Kalimantan banyak mendapat pengaruh dari perpaduan masyarakat Banjar dengan masyarakat imigran atau pendatang yang menetap di wilayah Kalimantan. Contoh masakan asli Kalimantan yaitu Soto Banjar, Wadi, Patin Baubar, Ayam Cincane. Sedangkan contoh masakan Kalimantan yang mendapatkan pengaruh lain yaitu *Chai Kue*, *Hekeng*, *Ipau*, *Lek Tahu Suan*. Terlepas dari masakan asli maupun masakan perpaduan, cita rasa masakan daerah Kalimantan memiliki karakter rasa dan tampilan yang lezat dan unik yang wajib dicoba dan dibudayakan. Maka dari itu penelitian yang dilakukan penulis agar cita rasa masakan daerah tempat kelahiran penulis yaitu Kalimantan dapat dikenal masyarakat secara luas dengan melakukan modifikasi masakan Kalimantan dengan menggunakan umbi-umbian sebagai bahan utamanya.

Umbi-umbian merupakan jenis komoditas pertanian yang banyak ditemukan di daerah tropis seperti di Indonesia dan pertumbuhannya tidak

menuntut iklim serta kondisi tanah yang spesifik dan biasanya terbentuk tepat di bawah permukaan tanah (Syarief, 1998). Umbi-umbian pun sering diolah menjadi suatu makanan pendamping dan biasanya juga bisa menjadi pengganti karbohidrat dalam sebuah makanan tidak hanya itu umbi-umbian juga memiliki khasiat yang sangat baik untuk kesehatan seperti melancarkan saluran pencernaan, memiliki antibiotic dan antiseptik, mengandung vitamin seperti vitamin A, B dan D, dan masih banyak lagi (Artiyono, 2015). Walau kandungan gizi yang baik, masih banyak masyarakat Indonesia enggan mengkonsumsi Umbi-umbian dikarenakan harga yang murah dan bentuk dari umbi yang tidak menarik minat. Ada 4 jenis umbi-umbian yang dikenal masyarakat yaitu umbi akar contohnya wortel, lobak, singkong; umbi batang contohnya kentang, jahe, kunyit; umbi lapis contohnya keluarga bawang-bawangan; umbi udara contohnya gembili, uwi.

Berdasarkan pemaparan seluruh paragraf diatas, pemilihan judul Modifikasi Masakan Tradisional Kalimantan berbahan dasar Umbi-umbian dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan popularitas dari masakan Kalimantan yang belum banyak dikenal masyarakat dengan dipadukan umbi-umbian yang juga terkadang masih dipandang sebelah mata karena harganya yang murah. Perpaduan masakan Kalimantan yang dimodifikasi menggunakan umbi-umbian ditampilkan dengan tampilan yang lebih moderen dan unik agar meningkatkan nilai estetika dari masakan tradisional Kalimantan.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis mengidentifikasi beberapa permasalahan, yaitu:

- 1) Apa sajakah jenis masakan tradisional Kalimantan yang dapat dimodifikasi dengan umbi-umbian?
- 2) Bagaimana menciptakan suatu modifikasi baru dalam masakan dengan menggunakan bahan umbi-umbian?

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Untuk mengembangkan masakan tradisional Kalimantan dengan modifikasi baru berbahan dasar umbi-umbian.
- 2) Untuk mengetahui cita rasa dan penampilan dari modifikasi masakan yang penulis buat.

2. Konsep dan Teori

2.1 Konsep

Pada konsep penelitian ini peneliti menjelaskan pengertian-pengertian dari judul yang penulis teliti agar pembaca dapat lebih mengerti mengenai konsep penelitian yang peneliti lakukan.

2.1.1 Modifikasi Resep

Modifikasi dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) yang bearti perubahan dapat diartikan sebagai merubah bentuk sebuah barang dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan fungsi aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya (Budiono, 2016).

Menurut Aritonang (2012), modifikasi pangan khas daerah adalah cara merubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya. Makanan asli dari daerah-daerah yang ada di modifikasi dengan tujuan agar makanan daerah-daerah tersebut menjadi lebih menarik dan mempunyai nilai jual yang lebih tinggi.

Menurut Karina (2016), modifikasi resep dalam penyelenggaraan makanan dan gizi kuliner dibagi menjadi 3 cara, yaitu:

- 1) Modifikasi dari segi bahan makanan (menambah, mengurangi, dan menggantikan dengan suatu bahan makanan).
- 2) Modifikasi dari segi teknik memasak (panas basah, panas kering,

lemak).

3) Modifikasi dari segi jumlah porsi.

2.1.2 Masakan Tradisional Kalimantan

Masakan tradisional Kalimantan mendapat banyak pengaruh oleh salah satu suku terbesar di wilayah Kalimantan yaitu suku Banjar dan Dayak. Namun juga mendapatkan banyak pengaruh dari adanya suku pendatang yaitu Tionghoa di beberapa kota di pulau Kalimantan seperti Singkawang, Pontianak, Tarakan dan sebagainya. Terlepas dari masakan asli maupun masakan perpaduan, cita rasa masakan daerah Kalimantan memiliki karakter rasa dan tampilan yang lezat dan unik yang wajib dicoba dan dibudayakan.

Menurut Fardiaz D (1998) Masakan tradisional adalah makanan dan minuman termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Menurut Marwanti (2000:112) masakan tradisional mempunyai pengertian makanan masyarakat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep masakan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun menurun sehingga makanan tradisional diseriap tempat atau daerah berbeda-beda (Andhini, 2017).

Dari dua pengertian diatas dapat diartikan bahwa masakan tradisional merupakan suatu hal yang diperoleh secara turun menurun dan setiap daerah mempunyai ciri khasnya masing-masing yang membuat Negara Indonesia kaya akan makanannya juga.

2.1.3 Umbi-Umbian

Tanaman umbi-umbian adalah salah satu jenis tanaman yang mengalami perubahan ukuran dan bentuk atau yang lazim disebutkan adalah pembengkakan sebagai akibat perubahan fungsinya. Perubahan ini berakibat pula pada perubahan anatominya. Bagian dari umbi tersebut dibentuk oleh batang dan akar untuk dimodifikasi dalam makanan, hanya sebagian kecil dari kelompok tumbuhan yang berumbi memanfaatkan daunnya" (Heny, 2012).

Pada penelitian ini penulis menggunakan beberapa umbi-umbian yang termasuk kedalam umbi akar. Tabel berikut berisi umbi yang akan dipakai dalam modifikasi masakan Kalimantan adalah:

Tabel 2.1 Jenis Umbi Akar

| No | Gambar | Nama Umbi | Manfaat |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  <p>Gambar 2.1 Singkong</p> | Singkong | Singkong atau yang biasanya disebut sebagai ubi kayu, mengandung karbohidrat yang tinggi. |
| 2 |  <p>Gambar 2.2 Ubi Kuning</p> | Ubi Kuning | Ubi kuning merupakan ubi jalar yang mengandung provitamin A dan vitamin C. |
| 3 |  <p>Gambar 2.3 Ubi Ungu</p> | Ubi Ungu | Ubi ungu adalah bahan pangansumber antioksidan yang mengandung karbohidrat, kalium dan vitamin C. |
| 4 |  <p>Gambar 2.4 Ubi Cilembu</p> | Ubi Cilembu | Ubi cilembu memiliki rasa manis yang mengandung vitamin A dan betakaroten. |

2.2 Teori

Teori merupakan bagian dalam sebuah penelitian yang membahas mengenai teori-teori yang penulis gunakan dalam penelitian. Dalam penelitian ini penulis menggunakan dua teori yaitu teori modifikasi resep dan teori uji hedonik.

2.2.1 Teori Modifikasi Resep

Modifikasi resep adalah mengubah resep dasar menjadi resep baru yang dilakukan dengan cara menambah, mengurangi, atau memvariasikan bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, porsi dan nilai gizinya. Adapun tujuan dari dilakukannya modifikasi resep adalah meningkatkan penampilan serta meningkatkan rasa hidangan yang pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan (Sari, Tjarono, & Sumira, 2014). Modifikasi resep juga merupakan pengembangan resep. Pengembangan resep merupakan pembuatan masakan yang lebih inovatif dan kreatif sehingga tercipta menu yang lebih bervariasi. Modifikasi resep sebagai salah satu cara dalam meningkatkan cita rasa pada makanan. Sehingga dapat mengurangi rasa jenuh terhadap makanan yang sering disajikan. Peneliti menggunakan teori modifikasi resep dengan tujuan untuk lebih dapat mengangkat masakan Indonesia lebih dengan menggunakan umbi-umbian sebagai bahan dasar pembuatan makanan tersebut dengan penampilan, rasa, serta bahan yang berkualitas.

2.2.2 Teori Uji Hedonik

Menurut Sofiah dan Achsyar (2008) uji kesukaan atau uji hedonik merupakan uji dimana panelis diminta memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan beserta tingkatannya. Teori ini menekankan rasa dari masakan sebagai penentu dari penilaian yang diberikan oleh panelis. Peneliti akan membuat kuisisioner yang berisi penilaian terhadap masakan disajikan. Penilaian tersebut dibagi menjadi

lima yaitu: sangat tidak suka (STS), tidak suka (TS), cukup suka (CS), suka (S), dan sangat suka (SS). Dalam penelitian ini penulis menggunakan teori uji hedonik atau uji kesukaan dalam meneliti hasil penelitian yang penulis lakukan dimana didalam uji hedonik ini penulis meminta bantuan kepada panelis untuk menilai masakan yang penulis buat dari empat katagori yaitu: rasa, penampilan, tekstur, dan aroma, untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap masakan yang dibuat.

3. Metode

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif, dimana mendeskripsikan data-data yang dikumpulkan dari hasil pengisian angket atau kuisisioner dan interview. Kemudian menganalisa dan membuat hipotesis untuk memberikan gambaran tentang fenomena tersebut secara subyektik dan obyektif.

3.1 Rancangan Penelitian

Dalam penelitian ini penulis memakai rancangan penelitian Pengembangan atau Research and Development (R&D). Rancangan penelitian ini merupakan rancangan penelitian yang sering sekali dipakai dan dikembangkan oleh para penulis. Rancangan Penelitian ini menjadi penghubung antara penelitian dasar dan penelitian terapan dan dapat diartikan juga sebagai proses pengembangan suatu produk baru guna menyempurnakan produk yang telah ada.

3.2 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di dalam lingkungan kampus Politeknik Internasional Bali, Jl. Pantai Nyanyi, Beraban, Kec. Kediri, Kabupaten Tabanan, Bali 82121.

4. Hasil dan Pembahasan

Setelah melakukan riset dan percobaan, diperoleh 15 (lima belas) resep hasil Modifikasi masakan Tradisional Kalimantan berbahan dasar Umbi-umbian. Lima belas resep yang tercipta yaitu:

- 1) Paisan Ikan Haruan dengan Nasi Singkong dan Ubi Mustofa.



Paisan Ikan Haruan merupakan hidangan yang sering dijumpai diseluruh bagian Kalimantan terutama Kalimantan Selatan.

Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Paisan menjadi olahan ikan dengan campuran parutan singkong di bungkus dengan menggunakan daun pisang dan disajikan dengan nasi singkong dan kering ubi atau biasa disebut dengan Ubi Mustofa. Berdasarkan hasil uji hedonik menu Paisan Ikan Haruan dengan Nasi Singkong dan Ubi Mustofa memperoleh nilai rata-rata 3,42 dari 5,00.

- 2) Daging Gulung Habang



Daging Bumbu Habang merupakan masakan khas daerah Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Dalam penelitian ini

penulis memodifikasi Daging Habang menjadi daging gulung dengan isian wortel, singkong, dan ubi di masak dengan bumbu merah dilengkapi dengan parutan kelapa. Berdasarkan hasil uji hedonik Daging Gulung Habang memperoleh nilai rata-rata 3,60 dari 5,00.

- 3) Hekeng dengan Sambal Bawang



Hekeng adalah makanan khas Pontianak, Kalimantan Barat. Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Hekeng menjadi babi

cincang dengan campuran udang dan wotel lalu dibalut dengan ubi kuning dan kulit kembang tahu dengan sambal bawang. Berdasarkan hasil uji hedonik Hekeng memperoleh nilai rata-rata 3,53 dari 5,00.

4) Onde-Onde Hokchia



Onde-ode hokchia berasal dari masyarakat hokkian di Kalimantan yang disajikan pada saat perayaan besar masyarakat *Tionghoa* di Kalimantan. Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Ode-ode Hokchia menjadi Ode-ode ubi ungu yang berisikan daging ayam kecap dengan bihun, wortel, sawi dan kuah kaldu ayam. Berdasarkan hasil uji hedonik Ode-ode Hokchia memperoleh nilai rata-rata 3,51 dari 5,00.

5) Sate Tulang dengan Nasi Singkong dan Sambal Kecap



Sate Tulang merupakan makanan khas Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Sate Tulang dengan menggunakan gilingan tulang leher ayam dengan isian ubi kuning dibentuk seperti sate lilit dan dipadukan dengan sambel kecap dan nasi singkong. Berdasarkan uji hedonik Sate Tulang dengan Nasi Singkong dan Sambal Kecap memperoleh nilai rata-rata 3,47 dari 5,00.

6) Ayam Cincane dengan Tumisan Daun Singkong



Ayam Cincane adalah masakan yang berasal dari Kalimantan Timur khususnya Samarinda. Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Ayam Cincane menjadi ayam bakar cincane berisikan ubi ungu dan disajikan dengan tumisan daun singkong. Berdasarkan hasil uji hedonik Ayam Cincane dengan Tumisan Daun Singkong, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4,71; aroma 3,71; rasa 3,71; tekstur 3,85; keseluruhan 4; dan secara rata-rata nilai keseluruhan hidangan ini adalah 3,99 dari 5.

7) Gangan Waluh dengan Nasi Ubi Ungu



Gangan Waluh adalah masakan yang berasal dari Kalimantan Selatan. Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Gangan Waluh menjadi kuah sayur labu dan ubi yang disajikan dengan nasi ubi ungu dan ikan asin. Berdasarkan hasil uji hedonik Gangan Waluh dengan Nasi Ubi Ungu, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 5; aroma 4,87; rasa 4,87; tekstur 4,75; keseluruhan 4,87; dan secara rata-rata nilai keseluruhan hidangan ini adalah 4,87 dari 5.

8) Gangan Tungkul dengan Keripik Ubi



Gangan Tungkul merupakan masakan daerah khas dari Kalimantan Selatan. Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Gangan Waluh menjadi kuah sayur jantung pisang kepek yang disajikan dengan udang dan keripik ubi. Berdasarkan hasil uji hedonik Gangan Tungkul dengan Keripik Ubi, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 5; aroma 4,75; rasa 4,87; tekstur 5; keseluruhan 5; dan secara rata-rata nilai keseluruhan hidangan ini adalah 4,92 dari 5.

9) Mie Bancir Ubi Ungu



Mie bancir merupakan sajian makanan khas Banjarmasin, Kalimantan Selatan dengan bahan utama mie kuning. . Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Mie Bancir menjadi *homemade* mie ubi ungu dimasak menjadi mie bancir yang disajikan dengan ayam suir, telur bebek rebus dan emping. Berdasarkan hasil uji hedonik Mie Bancir Ubi Ungu, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4,25; aroma 4,25; rasa 4; tekstur 4; keseluruhan 4,12; dan secara rata-rata nilai keseluruhan hidangan ini adalah 4,12 dari 5.

10) Patin Baubar dengan Sambal Pencit



Patin baubar merupakan masakan khas Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Patin Baubar menjadi patin bakar bumbu kuning yang disajikan dengan sambal manga muda dan keripik kulit ikan. Berdasarkan hasil uji hedonik Patin Baubar dengan Sambal Pencit, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 3,5; aroma 4,16; rasa 4,15; tekstur 4,5; keseluruhan 4,16; dan rata-rata nilai keseluruhan hidangan ini adalah 4,09 dari 5.

11) Soto Banjar



Soto Banjar, sesuai namanya Soto ini merupakan Soto khas dari suku Banjar. Soto ini sudah menyebar luas di seluruh wilayah Kalimantan dan menjadi ciri khas masakan Kalimantan. Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Soto Banjar menjadi Soto yang disajikan dengan ayam suir, lontong, soun, pekedel ubi ungu, emping melinjo dan jeruk limau. Berdasarkan hasil uji hedonik Soto Banjar, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4,44; aroma 4; rasa 4,77; tekstur 4,22; keseluruhan 4,44; dan secara rata-rata nilai keseluruhan hidangan ini adalah 4,37 dari 5.

12) Choi Pan



Choi Pan atau sering juga disebut dengan *chai kwe* adalah makanan yang berasal dari Pontianak, Kalimantan Barat. Dalam penelitian ini modifikasi yang dilakukan penulis terhadap *Choi Pan* adalah pembuatan kulit yang terbuat dari campuran ubi ungu dan ubi kuning dengan isian lobak, wortel, dan ubi ungu lalu disajikan bersama dengan bawang putih goreng dan saus asam pedas. Berdasarkan hasil uji hedonik *Choi Pan*, diperoleh hasil penilaian dari

segi warna 4,77; aroma 4,88; rasa 4,44; tekstur 3,77; keseluruhan 4,22; dan secara rata-rata nilai keseluruhan hidangan ini adalah 4,21 dari 5.

13) Nasi Bekepor dengan Sambal Raja



Nasi bekepor dan sambal raja merupakan masakan warisan dari Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. Dalam penelitian ini modifikasi Nasi Bekepor yang dilakukan penulis pada adalah Nasi Bekepor yang dibungkus dengan daun pisang dan dibakar lalu disajikan dengan sambal raja, ikan teri goreng dan telur rebus. Berdasarkan hasil uji hedonik Nasi Bekepor dengan Sambal Raja, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4,5; aroma 4,62; rasa 4,62; tekstur 3,5; keseluruhan 4,37; dan secara rata-rata nilai keseluruhan hidangan ini adalah 4,32 dari 5.

14) Wadai Ipau Basumap



Wadai Ipau Basumap merupakan masakan khas dari Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Wadai Ipau menjadi lapisan kulit ipau dengan campuran ubi kuning yang berisikan daging, wortel, kentang dan ubi ungu disetiap lapisannya. Berdasarkan hasil uji hedonik Wadai Ipau Basumap, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4,5; aroma 4,87; rasa 4,37; tekstur 4,12; keseluruhan 4,37; dan secara rata-rata nilai keseluruhan hidangan ini adalah 4,24 dari 5.

15) Selada Banjar



Selada Banjar adalah makanan khas Banjar yang dijadikan sebagai hidangan pembuka yang terdiri dari berbagai jenis. Hidangan ini merupakan masakan khas Kalimantan Selatan. Dalam penelitian ini penulis memodifikasi Selada Banjar menjadi campuran beberapa jenis

sayur yang disajikan bersamaan dengan bistik daging dan saus selada banjar yang terbuat dari ubi cilembu. Berdasarkan hasil uji hedonik Selada Banjar, diperoleh hasil penilaian dari segi warna 4,87; aroma 4,25; rasa 4,75; tekstur 5; keseluruhan 4,87; dan secara rata-rata nilai keseluruhan hidangan ini adalah 4,74 dari 5.

5. Simpulan dan Rekomendasi

5.1 Simpulan

Karya kompetensi kreatif ini bertujuan untuk menghasilkan Modifikasi masakan Kalimantan dengan menggunakan Umbi-umbian dan juga untuk mengetahui cita rasa masakan Kalimantan hasil modifikasi. Dalam penyusunan karya kompetensi kreatif ini berjalan dengan baik, dari penentuan judul, konsep, pemilihan bahan dasar, penentuan resep, dan uji hedonik kelima belas masakan modifikasi Kalimantan.

Uji hedonik pada masakan modifikasi Kalimantan ini berjalan dengan lancar dan mendapatkan respon yang positif oleh para panelis ahli maupun umum. 15 (lima belas) modifikasi masakan Kalimantan dengan bahan dasar umbi-umbian telah memenuhi standar penilaian masakan dengan perolehan nilai tertinggi adalah Gangan Tungkul dengan Keripik Ubi yaitu 4.95 dari 5.00 dan masakan dengan perolehan nilai terendah adalah Sate Tulang dengan Nasi Singkong dan Sambal Kecap yaitu 3.47 dari 5.00.

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi para pembaca maupun peneliti yang akan melakukan penelitian serupa dalam mengembangkan masakan tradisional Kalimantan dan olahan berbahan dasar umbi-umbian.

5.2 Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian dan simpulan yang dirancang oleh penulis, maka rekomendasi penelitian ini di tujukan kepada pembaca, peneliti selanjutnya dan pengusaha kuliner agar dapat menambah pengetahuan dan dapat mengangkat masakan Kalimantan agar lebih dikenal luas.

Daftar Pustaka

- Andhini, N. F. (2017). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta 7.
- Lende, M., dkk. (2020). Inventarisasi Jenis Umbi-Umbian dan Pemanfaatannya Sebagai Substitusi Bahan Pangan Pokok Di Desa Waimangura Kecamatan Wewewa Barat Kabupaten Sumba Barat, 103-117. *Studi Biologi FST Undana*.
- Artiyono, S (2015). 7 Kandungan & manfaat istimewa yang ada dalam umbi. *Brilio.net*. Diperoleh dari <https://www.brilio.net/life/7-kandungan-manfaat-istimewa-yang-ada-dalam-umbi-7-manfaat-umbi-150421a.html>.
- Hidayat, A. (2020, 14 November). Metode Penelitian: Pengertian, Tujuan, Jenis – Uji Statistik. *Statistikian*. Diperoleh dari <https://www.statistikian.com/2017/02/metode-penelitian-metodologi-penelitian.html>.
- Heny (2012). Anatomi dan Morfologi Tumbuhan. *Bangkusekolahid*. Diperoleh dari <http://bangkusekolahid.blogspot.com/2012/10/anatomi-dan-morfologi-tumbuhan.html>.
- Budiono, A (2016). Penanganan Modifikasi Kendaraan Bermotor Sebagai Bentuk Tindak Pidana Oleh Satuan Lalu Lintas Kepolisian Resot Madiun, Fakultas Hukum Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Sari., Tjarono., & Sumirah (2014). Pengaruh Penyajian Ala Bento dengan Persepsidan Daya Terima Makanan Anak TK Nurul Islam Yogyakarta. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Sofiah, B. D., & Achyar, T. S. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Aritonang, I (2012). *Penyelenggaraan Makanan, Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Karina., & Multi, S (2016). Merancang Menu dan Mengembangkan Resep. Materi ASDI. *Poltekkes Kemenkes Jakarta II*.

Profil Penulis 1

Alition, Joshua Christopher Petriana

Penulis lahir di Samarinda, tanggal 17 Oktober 2000. Saat ini penulis sedang menempuh pendidikan di Politeknik Internasional Bali jurusan D3 Seni Kuliner. Kerterarikan terhadap bidang kuliner membuat penulis ingin mengembangkan masakan khas daerah asal Kalimantan melalui penelitian yang penulis buat.

Profil Penulis 2

Victor Bangun Mulia, B.Sc., M.B.A.

Saat ini menjabat Kepala Prodi Manajemen Perhotelan di Politeknik Internasional Bali. Sebagai dosen pembimbing mahasiswa Joshua Christopher Petriana, Victor memiliki passion sebagai pengajar dengan latar belakang pendidikan di bidang hospitality dengan memperoleh Diploma Hotel & Restaurant di HOSTA Hotel School Switzerland (1998), kemudian melanjutkan studi di Johnson & Wales University, USA dan mendapatkan Bachelor Hotel Management (2000) dan Master Hotel Administration (2002). Saat ini, Victor sedang melanjutkan studi di Program Doktor Pariwisata, Universitas Udayana.

Profil Penulis 3

Nyoman Widani, S.S., M.Hum

Lahir di Br. Tegal Gundul, Tibubeneng, Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali, pada tanggal 16 Desember 1968, menamatkan pendidikan Jurusan Sastra Inggris Fakultas Sastra Universitas Warmadewa Denpasar pada tahun 1998. Pendidikan lanjutan Magister Linguistik di Universitas Warmadewa tahun 2017 telah diselesaikan. Dia sekarang mengelola lembaga pelatihan Aladdin English Training miliknya sendiri. Karir dosennya dimulai pada tahun 1998, menjadi Instruktur Bahasa Inggris di PPLP Dhyana Pura Bali, D4 Manajemen Perhotelan Undhira dari tahun 2017 hingga sekarang. Pada saat ini terdaftar sebagai dosen tetap D3 Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali.