

PENGEMBANGAN PRODUK *CREAM PUFF* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU

Viqia Nurani Nikita¹⁾, Fitri Rahmawati²⁾

Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
viqia.nurani2015@student.uny.ac.id, fitri_rahmawati@uny.ac.id

ABSTRAK

Tingginya tingkat konsumsi tepung terigu pada masyarakat Indonesia menjadi hal yang membuat sebagian orang berpikir kreatif untuk menggunakan bahan lokal yang terdapat di daerah tertentu atau asli dari Indonesia. Kacang hijau merupakan salah satu produk lokal Indonesia yang dari segi harga lebih murah dan sangat mudah untuk tanam. Selama ini produk *Cream Puff* diidentikkan menggunakan bahan baku tepung terigu sehingga bahan baku lokal yang mempunyai kandungan gizi yang lebih baik sering diabaikan salah satunya yaitu kacang hijau. Oleh karena itu perlu dikembangkan produk *Cream Puff* dengan substitusi tepung kacang hijau.

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan formula *Mung Bean Cream Puff* yang dapat diterima oleh masyarakat. Penelitian ini menggunakan penelitian *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop and Disseminate*). Dalam penelitian ini, *Mung Bean Cream Puff* dengan variabel komposisi tepung kacang hijau yang digunakan 20% , 40%, 60%. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *Mung Bean Cream Puff* yang dapat diterima oleh masyarakat adalah *Mung Bean Cream Puff* dengan substitusi tepung kacang hijau sebesar 20%. Dari hasil pengujian dengan panelis semi terlatih menunjukkan nilai rata rata keseluruhan 3,7 yang berarti produk *Mung Bean Cream Puff* ini sudah dapat diterima oleh masyarakat.

Keyword : *Cream Puff*, Tepung kacang hijau, *Mung Bean Cream Puff*