

PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH PADA PEMBUATAN MIE SAYUR UNTUK HIDANGAN MACARONI SCHOTEL

Mutiara Shinta Pintam Rininggar

Program Studi S1, Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri
Yogyakarta

E- mail : mshinta22@gmail.com

ABSTRAK

Pensubstitusian terigu dengan tepung kacang merah dapat dilakukan karena keduanya merupakan bahan berbasis pati. Penggunaan tepung kacang merah dapat mengurangi penggunaan gandum dan meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal. Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan tingkat substitusi terigu dengan tepung kacang merah untuk menghasilkan schotel yang berbahan dasar mie sayur yang masih dapat diterima oleh panelis. Tingkat substitusi terigu dengan tepung kacang merah yang digunakan sebesar 50%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan tingkat substitusi terigu dengan tepung kacang merah memberikan pengaruh nyata terhadap sifat sensorisnya tetapi masih dapat bisa diterima panelis dan hasilnya yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan dapat disimpulkan bahwa produk dapat di terima dan disukai oleh panelis dan konsumen saat pameran dan uji kesukaan karena layak dikonsumsi dan dipasarkan

Kata kunci : Pensubstitusian, tepung kacang merah, schotel