

PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI DALAM PRODUK NASKAME (*NASTAR KACANG MERAH*)

‘Ulyanisa Hanny Shofkhati, Badraningsih L
Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
E-mail: ulya.hanny15@gmail.com
badra@uny.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menemukan resep Nastar Kacang Merah, (2) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap Nastar Kacang Merah. Penelitian ini merupakan penelitian didalam pembelajaran proyek akhir yang menggunakan pendekatan *Project Based Learning* (PjBL). Pengembangan produk menggunakan model 4D (*Define, Design, Develop, dan Disseminate*). *Define* dilakukan dengan mencari resep acuan, *design* dilakukan dengan mendesain formulasi nastar, *develop* dilakukan dengan melakukan validasi I dan validasi II oleh *expert* serta *disseminate* dilakukan dengan uji hedonik dengan jumlah 40 panelis semi terlatih dan uji kesukaan dengan panelis tidak terlatih sebanyak 60 orang. Borang digunakan sebagai alat untuk mengukur tingkat penerimaan produk Nastar Kacang Merah dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan penampilan keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan : (1) resep Nastar Kacang Merah menggunakan 50% substitusi tepung kacang merah dan 50% tepung terigu (2) produk Nastar Kacang Merah dapat diterima secara sensoris dengan penerimaan dari segi warna sebanyak 51,67% dari segi aroma 51,67% dari segi tekstur 58,34% dari segi rasa 60% dan produk secara keseluruhan telah diterima sebanyak 58,38%.

Kata Kunci : Tepung Kacang Merah, Substitusi, Nastar
