

# INOVASI PRODUK *MUFFIN MONTBLANC* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG TUNGGAK

Nadya Putri Suryaningtias<sup>1</sup> dan Nani Ratnaningsih<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik,  
Universitas Negeri Yogyakarta  
E-mail: nadyaariani15@gmail.com

## ABSTRACT

*Muffin montblanc* merupakan salah satu *quick bread* yang berbahan dasar tepung terigu dan berfungsi sebagai *dessert*. Salah satu jenis kacang-kacangan yang kaya zat gizi namun belum dimanfaatkan pada produk bakery adalah kacang tunggak. Tujuan penelitian ini adalah menemukan formula *muffin montblanc* dengan substitusi tepung kacang tunggak dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Metode penelitian menggunakan *Research and Development* dengan model 4D, yaitu: 1) *define*: menentukan resep *muffin montblanc* acuan, 2) *design*: menemukan formula *muffin montblanc* dengan substitusi tepung kacang tunggak (20, 30, 40%), 3) *develop*: pengembangan bentuk dan *topping*, dan 4) *disseminate*: menguji tingkat penerimaan produk pada 42 panelis semi terlatih dan 82 masyarakat umum. Analisis data dilakukan secara deskriptif. Hasil penelitian menemukan formula *muffin montblanc* terbaik dengan substitusi 40% tepung kacang tunggak dan 60% tepung terigu protein sedang. Spesifikasi produk pengembangan *muffin montblanc* sebagai berikut: bentuk karakter kartun, diameter 5 cm, warna cokelat, rasa manis, tekstur empuk, *topping whipped cream* dan pasta kacang mede. Sifat sensoris *muffin montblanc* dengan substitusi 40% tepung kacang tunggak tidak berbeda nyata dengan *muffin montblanc* acuan. Tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk pengembangan *muffin montblanc* secara keseluruhan dikategorikan disukai (rerata 3,02) sehingga *muffin montblanc* dengan substitusi tepung kacang tunggak dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: kacang tunggak, *muffin montblanc*, *quick bread*