

ABSTRAK

Herliantri. Ardian, Inovasi Kue Pretzel Dengan Subtitusi Tepung Kacang Kedelai Sebagai Daya Terima Konsumen, Dewi Turgarini, MM.Par, sebagai pembimbing pertama dan Dony Riyadi, SS.T.Par, MM.Par sebagai pembimbing kedua.

Pada bidang kuliner diperlukan inovasi produk. Inovasi produk menciptakan olahan baru yang lebih bervariasi salah satunya dengan menggunakan bahan seperti kacang kedelai. Kacang kedelai memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan yaitu protein, saat ini belum banyak diinovasikan. Oleh karena itu, peneliti menginovasikan bahan lokal kacang kedelai sebagai bahan dasar atau penambah pada adonan kue. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan hasil formulasi resep pada kue pretzel berbahan baku tepung kacang kedelai. Metode yang dilakukan untuk mencari formulasi resep yang tepat adalah eksperimental. Peneliti melakukan rancangan percobaan yaitu membuat produk dari bahan utama tepung terigu dengan ditambah tepung kacang kedelai, Untuk mengetahui dari segi rasa, aroma, tekstur, fisik, warna, serta penampilannya. Peneliti pun melakukan uji organoleptik pada panelis ahli dengan tiga formulasi, setelah mendapatkan produk yang terpilih dilakukan uji daya terima konsumen produk terpilih dengan produk kontrol. Berdasarkan uji organoleptik mendapatkan hasil untuk produk KPKK 1 sebesar 21.66, KPKK 2 sebesar 19.25, serta KPKK 3 yaitu 17.04. Hasil uji daya terima konsumen yang dilakukan kepada 100 orang panelis konsumen menghasilkan skor 1969 yang berada tepat di kelas interval pada skala 1701-2100. Dapat disimpulkan bahwa produk kue pretzel dengan substitusi tepung kacang kedelai sebagai daya terima konsumen dapat diterima oleh konsumen.

Kata Kunci : Tepung Kacang Kedelai, Kue Pretzel

ABSTRACT

Herliantri. Ardian, Product Innovation Cake Pretzel With Substitution flour Soybean as a Received Consumers, Dewi Turgarini, MM.Par as the first mentor and Dony Riyadi, SS.T.Par.MM.Par as the second mentor.

In the Plane of the culinary in need product innovastion. required something new the product innovation. Product innovation creat new processed more variant one exception. Using local materials as soybean. Soybean has any good nutrition for health the protein .Currently flour soybean not a lot innovation because, researchers innovation material local soybean material for basic in cookie dough research purposes results formulations recipe for cake pretzel raw material soybeans. Method in do to find information recipe in is experimental . The research do experiment for the product of main ingredient soft flour with in addea soybean flour, to know in terms of taste Aroma, texture, colour and display research test organoleptic on the panelists the expert whith three formulation, after product elected done select product with product on the test organoleptic product KPKK 1 21.66 KPKK2 19.25 KPKK 3 17.04. Result test resources consumer , the people result 100 of the panelists in the classroom intervals on a scale of the 1701-2100. The conclusion is that the product cake pretzel with substitution flour as consumers

Keyword : Flour soybean and pretzel cake received