

PENGEMBANGAN PRODUK *EGG ROLL* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH

Dian Nurtriyanti¹⁾, Fitri Rahmawati²⁾

Pendidikan Teknik Boga Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
dian.nurtriyanti2015@student.uny.ac.id, fitri_rahmawati@uny.ac.id

ABSTRAK

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) merupakan komoditas kacang-kacangan yang sangat dikenal masyarakat. Biji kacang merah merupakan sumber protein nabati yang sangat potensial sekaligus sumber energi yang cukup. Kacang merah merupakan hasil pertanian Indonesia yang sangat populer namun masih jarang digunakan dalam pembuatan produk patiseri seperti *Egg Roll*. Oleh karena itu perlu dikembangkan *egg roll* dengan substitusi kacang merah.

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan formula *Egg Roll* 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, membuat *egg roll* dengan variabel komposisi tepung kacang merah yang digunakan 50% , 75%, 100%. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *egg roll* yang dapat diterima oleh masyarakat adalah *egg roll* dengan substitusi tepung kacang merah sebesar 50%. Dari hasil pengujian dengan panelis semi terlatih menunjukkan nilai rata rata keseluruhan 3,8 yang berarti produk *egg roll* kacang merah ini sudah layak untuk di pasarkan secara komersial sebagai produk layak jual. Produk ini sangat baik untuk dikembangkan dengan label pangan fungsional dan untuk mendukung gerakan pemanfaatan bahan pangan lokal Indonesia.

Keyword : *egg roll, kacang merah, tepung kacang merah*