

Pengembangan *Soybean club sandwich* dengan memanfaatkan tepung kedelai
Development of Soybean club sandwich with soybean flour

Reka Audina, Mutiara Nugraheni
Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
E-mail: audinareka@gmail.com
[mutiara Nugraheni@uny.ac.id](mailto:mutiara.Nugraheni@uny.ac.id)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menemukan resep Soybean Club Sandwich dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap *Soybean Club Sandwich*. Penelitian ini merupakan penelitian *Project Based Learning* (PjBL). Pengembangan soybean club sandwich dilakukan dengan model 4 D (Define, Design, Develop dan Disseminate). Define dilakukan dengan mencari resep acuan, Design dilakukan dengan mendesain formulasi waffle-gluten free, Develop dilakukan dengan melakukan validasi I dan II oleh expert serta Disseminate dilakukan dengan uji hedonik dengan 40 panelis semi terlatih dan uji kesukaan dengan panelis tidak terlatih sebanyak 80 orang. Borang digunakan sebagai alat untuk mengukur tingkat penerimaan produk *Soybean Club Sandwich* dari segi rasa, aroma, tekstur dan penampilan keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan resep *soybean club sandwich* menggunakan 20% substitusi tepung kedelai dan 80% tepung terigu. Produk *soybean club sandwich* dapat diterima secara sensoris oleh panelis semi terlatih 3,73 yang berarti cenderung sangat disukai, sedangkan penerimaan secara sensoris oleh panelis tidak terlatih adalah 3,60 yang berarti cenderung sangat disukai. Berdasarkan hasil ini menunjukkan bahwa produk sangat disukai dan diterima oleh panelis sehingga siap dilanjutkan untuk pengembangan usaha produk berbasis kacang-kacangan.

Kata Kunci : Tepung Kedelai, Sandwich, *Soybean Club Sandwich*

Pengembangan *Waffle-Gluten Free* Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai Sebagai Sumber Protein

The development of Waffle-Gluten Free With soy beans flour substitution as a source of Protein

Marisa Hiqmah Jugi, Mutiara Nugraheni

Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
marisa.hiqmah2015@student.uny.ac.id
mutiara_nugraheni@uny.ac.id

Abstrak

Tujuan pengembangan *Waffle-Gluten Free with Soy Flour* adalah menciptakan alternatif produk baru non gluten yang memiliki kandungan protein berbasis kacang-kacangan. Penelitian ini merupakan penelitian *Project Based Learning* (PjBL). Pengembangan *waffle-gluten free* dilakukan dengan model 4 D (*Define, Design, Develop* dan *Disseminate*). *Define* dilakukan dengan mencari resep acuan, *Design* dilakukan dengan mendesain formulasi *waffle-gluten free*, *Develop* dilakukan dengan melakukan validasi I dan II oleh expert serta *Disseminate* dilakukan dengan uji hedonik dengan 35 panelis semi terlatih dan uji kesukaan dengan panelis tidak terlatih sebanyak 70 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan *Waffle Gluten Free* dilakukan dengan substitusi tepung kacang kedelai sebesar 60%. Secara sensoris yaitu warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan oleh panelis semi terlatih mendapatkan angka 3.34 yang berarti cenderung disukai, sedangkan uji panelis tidak terlatih mendapatkan respon angka 3.48 yang berarti cenderung disukai. Berdasarkan hasil ini menunjukkan bahwa pengembangan *waffle-gluten free* ini dapat diterima oleh panelis sehingga siap dilanjutkan untuk pengembangan usaha produk berbasis kacang-kacangan.

Kata kunci: Waffle, Gluten Free, Tepung Kacang Kedelai

Pengembangan kue dollar dengan substitusi tepung kedelai

The development of Dollar crackers with soybean flour substitutes

Oleh :

Leksani Kismawati, Mutiara Nugraheni

Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : Leksanikis@gmail.com

mutiara_nugraheni@uny.ac.id

ABSTRAK

Tujuan pengembangan *kue Dollar* dengan tepung kedelai adalah mengembangkan produk kue Dollar yang memiliki kandungan protein berbasis kacang-kacangan. Penelitian ini merupakan penelitian *Project Based Learning* (PjBL). Pengembangan kue Dollar dilakukan dengan model 4 D (Define, Design, Develop dan Disseminate). Define dilakukan dengan mencari resep acuan, Design dilakukan dengan mendesain formulasi waffle-gluten free, Develop dilakukan dengan melakukan validasi I dan II oleh expert serta Disseminate dilakukan dengan uji hedonik dengan 40 panelis semi terlatih dan uji kesukaan dengan panelis tidak terlatih sebanyak 82 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi yang dipilih adalah tepung beras (50%) dan tepung kedelai 50 (%). Pengembangan kue Dollar secara sensoris yaitu warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan oleh panelis semi terlatih memiliki angka 3,45 berarti disukai, sedangkan uji panelis tidak terlatih memiliki angka 3,82 berarti cenderung sangat disukai. Hasil ini menunjukkan bahwa pengembangan kue Dollar dapat diterima dan dikembangkan menjadi usaha dengan produk berbasis kacang-kacangan.

Kata kunci: Waffle, Gluten Free, Tepung Kacang Kedelai

Pengembangan *chocolate redbean charlotte* dengan substitusi tepung kacang merah sebagai alternatif produk pastry

The development of chocolate redbean charlotte with red bean flour substitution as an alternative to pastry products

Annisaa Mutiara Sani, Mutiara Nugraheni

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

E-mail: ansmutiara@gmail.com

mutiara_nugraheni@uny.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep dessert *Chocolate Redbean Charlotte* dengan substitusi tepung kacang merah, dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Chocolate Redbean Charlotte* dengan substitusi tepung kacang merah. Penelitian ini merupakan penelitian *Project Based Learning* (PjBL). Model penelitian adalah 4 D (Define, Design, Develop dan Disseminate). Define dilakukan dengan mencari resep acuan, Design dilakukan dengan mendesain formulasi waffle-gluten free, Develop dilakukan dengan melakukan validasi I dan II oleh expert serta Disseminate dilakukan dengan uji hedonik dengan 40 panelis semi terlatih dan uji kesukaan dengan panelis tidak terlatih sebanyak 72 orang Borang digunakan sebagai alat untuk mengukur tingkat penerimaan produk *Chocolate Redbean Charlotte* dari segi rasa, aroma, tekstur dan penampilan keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: resep produk *Chocolate Redbean Charlotte* menggunakan 25% substitusi tepung kacang merah. Hasil panelis tidak terlatih mendapatkan respon nilai 3,63 yang berarti cenderung sangat disukai. Produk *Chocolate Redbean Charlotte* dapat diterima masyarakat secara umum.

Kata Kunci : Tepung Kacang Merah, Kacang Merah, *Dessert, Chocolate Redbean Charlotte*