

PEMBUATAN TOLO WINGS SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL PROTEIN NABATI

Oleh

Dinda Ragita Wulandari 1) Kokom Komariah 2)

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Email : dindaragita@gmail.com 1) kokom@uny.ac.id 2)

Abstrak

Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) atau dapat disebut kacang tunggak merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki banyak keunggulan, diantaranya toleran terhadap kekeringan, hama dan penyakit relatif sedikit. Untuk memanfaatkan keunggulan yang dimiliki kacang tolo, pada penelitian ini, kacang tolo digunakan sebagai bahan yang dapat dijadikan alternative pilihan pada diversifikasi pangan local protein nabati yang dipadukan dengan sayap ayam menjadi suatu sajian baru yang disebut Tolo *wings*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula yang tepat dan penerimaan masyarakat yang tepat pada masakan Tolo *Wings* yang memanfaatkan bahan kacang tolo. Metode penelitian ini menggunakan 4D. Berdasarkan penelitian ini didapatkan hasil bahwa kacang tolo dapat dijadikan alternative dalam upaya diversifikasi pangan lokal protein nabati dengan dijadikan produk *main course* berupa tolo *wings*.

Kata kunci: Tolo, tunggak, diversifikasi, sayap, ayam, *wings*

PEMBUATAN TOLO WINGS SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL PROTEIN NABATI

Oleh

Dinda Ragita Wulandari 1) Kokom Komariah 2)

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Email : dindaragita@gmail.com 1) kokom@uny.ac.id 2)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk membuat diversifikasi pangan lokal protein nabati dari kacang tolo yang dipadukan dengan sayap ayam menjadi suatu sajian baru yang disebut *Tolo Wings*, dan sekaligus ingin mengetahui daya terima masyarakat terhadap masakan *Tolo Wings*. Jenis penelitian yang digunakan adalah *Research and Development* dengan model 4D yaitu *define, design, develop, dan disseminate*. Validasi menggunakan *ekspert jugment*, Uji coba terbatas dilakukan pada mahasiswa pendidikan Teknik Boga sebanyak 30 panelis dan uji coba luas dilakukan pada pengunjung pameran proyek akhir sebanyak 50 panelis. Tempat penelitian dilakukan di laboratorium Tata Boga UNY. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kacang tolo dapat dijadikan alternative dalam upaya diversifikasi pangan lokal protein nabati dengan dijadikan produk *main course Tolo Wings* dengan *side dish mashed casava* dan *sauted vegetable*. Hasil penerimaan masyarakat terhadap *Tolo Wings* menunjukkan produk sangat disukai oleh masyarakat baik pada skala terbatas maupun pada skala luas.

Kata kunci: Kacang Tolo, Tolo Wings, Protein Nabati

