

# **SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN STRAWBERRY CHEESE TART**

## ***SUBSTITUTION OF GREEN BEANS ON STRAWBERRY CHEESE TART***

Nisrina Dhia Nafila Putri, Badraningsih L

Universitas Negeri Yogyakarta

1)nisrinadhia@yahoo.co.id 2)Badra@uny.ac.id

### **Abstrak**

Peningkatan impor gandum yang meningkat di Indonesia saat ini sangat memprihatinkan karena Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam. Saat inilah kita perlu mengembangkan sumber daya alam yang dimiliki oleh Indonesia. salah satunya yaitu kacang hijau. Tujuan penelitian ini untuk membuat Strawberry Cheese Kumbu Tart. Olahan produk Tart yang berasal dari substitusi tepung terigu dengan tepung kacang hijau. Penelitian dilaksanakan pada mata kuliah proyek akhir dimana pada pemberlajaran menggunakan pendekatan PJBL Pengembangan produk dalam buatan Strawberry Cheese Tart menggunakan model 4D ( Define, Design, Develop dan Disseminate). Define dilakukan dengan mencari resep acuan, Design dilakukan dengan mendesain formulasi Tart. Develop dilakukan dengan melakuakn validasi I dan II oleh expert serta Disseminate dilakukan dengan uji hedonik dengan 40 panelis semi terlatih dan uji kesukaan dengan panelis tidak terlatih 70 orang. Borang digunakan sebagai alat untuk mengukur tingkat penerimaan produk Strawberry Cheese Kumbu Tart dari segi rasa, aroma tekstur dan penampilan keseluruhan. Hasil Penelitian menunjukkan resep Strawberry Cheese Kumbu Tart menggunakan sebanyak 50% substitusi tepung kacang hijau dan 50% tepung terigu. Produk Strawberry Cheese Kumbu Tart dapat diterima secara sensoris dengan penerimaan dari segi warna sebanyak 80% dari segi aroma 75,714% dari segi tekstur 71,42% dari segi rasa 78,5% dan produk secara keseluruhan telah diterima 80%.

Kata kunci: Substitusi , Tepung Kacang Hijau, Tart Strawberry