

SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI DALAM PEMBUATAN ROTI PITA PADA HIDANGAN CHICKEN SHAWARMA

Ade Bagus Fadillah¹, Sugijono²

Teknik Boga dan Busana, FT, UNY; ² Teknik Boga dan Busana, FT, UNY

E-mail: adebagusfadillah@gmail.com , giyono@uny.ac.id

ABSTRAK

Kacang kedelai (*Glycine max*) Setiap 100 gram biji kacang kedelai mengandung 345 kalori 22 g protein 1,2 g lemak 62,9 g karbohidrat 125 mg kalsium 320 mg fosfor 6,7 mg besi 157 vitamin A 0,64 mg vitamin B1 6 mg vitamin C dan 10 g air. Didalam pembuatan *Chicken Shawarma* , tepung kacang kedelai digunakan sebagai bahan tambahan untuk mensubstitusi dan memperbaiki tekstur dari tepung terigu. Penelitian ini menggunakan penelitian Researh and Development (R&D) dengan model pengembangan 4D (Define, Design, Develop, Disseminate). Produk dikembangkan menggunakan perbandingan tepung kacang kedelai (40 grm), tepung terigu (100 grm) dan yeast (6 grm). Produk *Chicken Shawarma* di uji kesukaan dengan panelis semi terlatih sebanyak 41 orang dengan sekala Linkert 1-4. Dari hasil pengujian tersebut, sampel kode 327 (produk acuan) diketahui tidak berbeda nyata dengan sampel kode 541 (produk inovasi, yaitu chicken shawarma soybeand). Dari hasil uji kesukaan tersebut dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung kacang kedelai dengan konsentrasi 20 % dapat memperbaiki tekstur tepung terigu.

Kata kunci: pitta bread, soybean, chicken shawarma