

MEATTO (MEATLOAF KACANG TOLO (*Vigna unguiculata, L*)) SEBAGAI SUMBER SERAT

Sri Purwaningsih

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: purwaningsihs28@gmail.com

ABSTRACT

Belum banyak kacang tolo yang digunakan pada hidangan kontinental yang diolah sebagai hidangan *main course* dan *dessert*. Dengan pengolahan kacang tolo yang menggunakan teknik perebusan (*boiling*) kemudian dihaluskan menggunakan cobek menjadi pasta kacang tolo yang masih mempunyai tekstur serat. Dengan menggunakan pasta kacang tolo sebagai bahan substitusi utama dalam pembuatan produk *main course*. Produk yang akan di hasilkan dari pemanfaatan pasta kacang tolo adalah Meatloaf Kacang Tolo (*MeatTo*). *MeatTo* merupakan substitusi daging sapi dengan pasta kacang tolo pada pembuatan Meatloaf. Pada penelitian ini menggunakan metode penelitian *PBL* (*Project-based Learning*).

Keywords: Kacang tolo, pasta kacang tolo, Meatloaf