

PENGEMBANGAN PRODUK TAHU PADA PEMBUATAN ROLLADE TAHU KACANG THOLO SEBAGAI MAKANAN SEHAT KAYA PROTEIN

DEVELOPMENT OF TOFU PRODUCTS IN MAKING ROLLADE OF THOLO BEAN TOFU AS A HEALTH FOOD RICH IN PROTEIN

Oleh : Yesi Ilhami Avisya, Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Yesiavisya96@gmail.com

Abstrak

Rollade merupakan olahan makanan berbentuk silinder yang terbuat dari daging dengan proses pemasakan yaitu dikukus. Pengembangan produk berupa Rollade tahu kacang tholo dilakukan sebagai salah satu bentuk alternatif pengolahan Rollade dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu kacang serta menambah keanekaragaman produk olahan kacang. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh pengembangan produk Rollade Tahu Kacang Tholo terhadap tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk meliputi (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dengan menggunakan metode 4d. Dari hasil uji panelis yang dilakukan oleh peneliti menghasilkan data tingkat kegunaan panelis terhadap penerimaan produk, warna 50 %, aroma 65%, tekstur 63%, rasa 50% dan keseluruhan 50%.

Kata Kunci : Rollade Tahu Kacang Tholo, metode, 4d