

# KUE MANJU DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI PENGEMBANGAN KUE TRADISIONAL JEPANG

**F. Okta Widyatmoko<sup>1</sup> dan Nani Ratnaningsih<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik,  
Universitas Negeri Yogyakarta  
E-mail: bang13okta@gmail.com

## ABSTRAK

Kue manju merupakan kue tradisional Jepang dari tepung terigu dan isian kacang merah yang disajikan sebagai teman minum teh (*wagashi*). Kacang merah yang kaya zat gizi dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada kue tradisional. Tujuan penelitian ini adalah menemukan formula kue manju dengan substitusi tepung kacang merah dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Metode penelitian menggunakan *Research and Development* dengan model 4D, yaitu: 1) *define*: menentukan resep kue manju acuan, 2) *design*: menemukan formula kue manju dengan substitusi tepung kacang merah (20, 30, 40%), 3) *develop*: pengembangan bentuk dan *topping*, dan 4) *disseminate*: menguji tingkat penerimaan produk pada 41 panelis semi terlatih dan 53 masyarakat umum. Analisis data dilakukan secara deskriptif. Hasil penelitian menemukan formula kue manju terbaik dengan substitusi 30% tepung kacang merah dan 70% tepung terigu protein sedang. Spesifikasi produk pengembangan kue manju sebagai berikut: bentuk kura-kura, diameter 7 cm, warna coklat, rasa manis, tekstur empuk, *topping whipped cream* dan selai strawberry. Sifat sensoris kue manju dengan substitusi 30% tepung kacang merah tidak berbeda nyata dengan kue manju acuan. Tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk pengembangan kue manju secara keseluruhan dikategorikan sangat suka (rerata 3,57) sehingga kue manju dengan substitusi tepung kacang merah dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: kacang merah, kue manju, kue tradisional Jepang