

PEMANFAATAN KACANG TANAH (ARACHIS HYPOGEA) SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PEANUT CAKE CHARACTER (PEA CACHA)

THE UTILIZATION OF PEANUT (ARACHIS HYPOEA) AS SUBSTITUTE PEANUT CAKE CHARACTER (PEA CHACA)

Oleh : Nurul Hidayah, Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
Nhidayah05.nh@gmail.com

Abstrak

Pengembangan produk pada penelitian ini berupa *Peanut Cake Character (Pea Caca)* dengan menggunakan dasar cake berupa *pound cake*.. Peneliti mengambil *pound cake* yang memiliki bahan dasar tepung terigu agar dapat merubah penggunaan tepung terigu di dalamnya dengan tepung kacang tanah, dimana tepung kacang tanah sendiri masih jarang digunakan untuk bahan pengolahan *cake*. Peneliti akan meneliti tentang resep yang tepat untuk produk dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk. Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode 4d.

Dari hasil uji panelis yang dilakukan peneliti hasilnya yaitu tingkat penerimaan Peanut Cake Character oleh penjung dari warna 72%, aroma 58%, tekstur 75%, rasa 90% dan keseluruhan 82%.

Kata Kunci : Peanut Cake Character, 4d