

**PEMANFAATAN KACANG MERAH DALAM PEMBUATAN NAKARAH
(NASI BAKAR KACANG MERAH) SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF
SUBSTITUSI BERAS MERAH**

Maulidina Imroatun¹, Sugijono²

Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Busana, dan Riaso, Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

e-mail : maulidina.imroatun2015@student.uny.ac.id, giyono@uny.ac.id

ABSTRAK

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) mempunyai nama ilmiah yang sama dengan kacang buncis yaitu *Phaseolus vulgaris* L, hanya tipe pertumbuhan dan kebiasaan panennya berbeda. Kacang merah banyak ditanam di Indonesia. Varietas kacang merah yang beredar di pasaran jumlahnya sangat banyak dan beraneka ragam (Rahmat Rukmana, 2009:17). Di dalam pembuatan nasi bakar kacang merah ini, kacang merah digunakan sebagai bahan tambahan untuk mensubstitusi dan memperbaiki tekstur dari beras merah. Penelitian ini menggunakan penelitian Research and Development (R&D) dengan model pengembangan 4D (Define, Design, Develop and Disseminate). Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan nilai rata rata. Produk dikembangkan menggunakan perbandingan beras merah dan kacang merah sebanyak 30-70 dengan bahan beras merah dikurangi dan digantikan dengan kacang tanah sebanyak 30% dari berat total beras merah. Produk Nakarah diujikan kepada 39 panelis semi terlatih dengan skala Likert 1-4 dengan hasil yang tidak berbeda jauh dengan nilai rata rata keseluruhan produk acuan 3,35 dan 3,24 untuk produk pengembangan. Hasil dari uji panelis tidak terlatih menunjukkan nilai rata rata keseluruhan 3,50.

Kata kunci : Kacang merah, beras merah, nasi bakar