

## ABSTRAK

TASYA NABILA PUTRI. Uji Tingkat Kesukaan *Pancake* dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Dibimbing oleh Hesti Atasasih, SP, MKM dan Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si

*Pancake* adalah salah satu makanan yang sudah dikenal banyak orang. Selain rasanya yang manis, kudapan ini juga dikenal karena bentuknya yang bulat dan sering disajikan sebagai menu makanan modern. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga menyebabkan kacang merah dapat membantu mencegah penyakit jantung koroner. Berdasarkan pernyataan di atas tentang manfaat kacang merah maka penulis tertarik untuk mengkaji daya terima terhadap produk *pancake* dengan substitusi tepung kacang merah. Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dan satu kontrol. Adapun perbandingan pembuatan *pancake*, yaitu : P0 Tepung Terigu 100% : Tepung Kacang Merah 0% P1 Tepung Terigu 70% : Tepung Kacang Merah 30% Tepung Terigu 60% : Tepung Kacang Merah 40% P3 Tepung Terigu 50% : Tepung Kacang Merah 50%. Hasil uji tingkat kesukaan diolah menggunakan SPSS dengan uji Oneway Anova. Dari hasil uji Oneway Anova dapat diketahui bahwa setiap perlakuan *pancake* dengan formulasi tepung terigu dan tepung kacang merah yang berbeda berpengaruh nyata terhadap tekstur yang dihasilkan ( $p < 0,05$ ) dari *pancake*, dan tidak berpengaruh nyata terhadap aroma, warna, dan rasa dari *pancake* ( $p < 0,05$ ). Tingkat kesukaan panelis terhadap *pancake* substitusi tepung kacang merah pada tingkat kesukaan warna yaitu P2. Tingkat kesukaan panelis terhadap *pancake* substitusi tepung kacang merah pada tingkat kesukaan aroma yaitu P2. Tingkat kesukaan panelis terhadap *pancake* substitusi tepung kacang merah pada tingkat kesukaan tekstur yaitu P1. Tingkat kesukaan panelis terhadap *pancake* substitusi tepung kacang merah pada tingkat kesukaan rasa yaitu P0.

Kata Kunci : *Pancake*, Tepung Kacang Merah

## ABSTRACT

TASYA NABILA PUTRI. Test the Favorability Level of Pancakes with Red Bean Flour Substitution. Supervised by Hesti Atasasih, SP, MKM and Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si

Pancakes are one of the foods that many people already know. In addition to its sweet taste, this snack is also known for its round shape and is often served as a modern food menu. Red beans (*Phaseolus vulgaris L.*) is one type of beans that have a high fiber content that causes red beans to help prevent coronary heart disease. Based on the statement above about the high number of patients with cardiovascular disease and the benefits of red beans for the heart, the author is interested in studying the acceptability of pancake products with red bean flour substitution. This type of research is an experimental study using a Complete Randomized Design (RAL) research design with three treatments and one control. The comparison of making pancakes, namely: P0 Wheat Flour 100% : Red Bean Flour 0% P1 Wheat Flour 70% : Red Bean Flour 30% Wheat Flour 60% : Red Bean Flour 40% P3 Wheat Flour 50% : Red Bean Flour 50%. The favorability test results were processed using SPSS with the Oneway Anova test. From the test results of Oneway Anova, it can be seen that each pancake treatment with different formulations of wheat flour and red bean flour has a significant effect on the texture produced ( $p < 0.05$ ) of pancakes, and has no real effect on the aroma, color, and taste of pancakes ( $p < 0.05$ ). Panelists' level of preference for red bean flour substitution pancakes at the color preference level is P2. Panelists' level of preference for red bean flour substitution pancakes at the level of aroma preference is P2. Panelists' preference for red bean flour substitution pancakes at the texture preference level is P1. Panelists' level of preference for red bean flour substitution pancakes at the level of taste preference is P0.

Keywords: Pancakes, Red Bean Flour