

ABSTRAK

REVINA PUTRI KANZA. Daya Terima *Mille Crepes* Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). Dibimbing oleh HESTI ATASASIH, SP, MKM dan YESSI MARLINA, S.Gz, M.P.H.

Kacang hijau mempunyai kandungan gizi penting yang cukup tinggi dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya. Kacang hijau memiliki kandungan zat gizi penting berupa protein yang cukup tinggi yaitu 22,9% dan merupakan sumber mineral yang penting, antara lain kalsium dan fosfor. Penggunaan tepung kacang hijau dapat menciptakan beragam olahan makanan bergizi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau. Jenis penelitian yaitu eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan yang digunakan perlakuan kontrol dan perlakuan 20%, 30% dan 40% penambahan tepung kacang hijau. Pengumpulan data dilakukan dengan mengukur daya terima terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur *mille crepes* dengan jumlah 50 panelis agak terlatih. Analisis data menggunakan uji *One Way Anova* dengan syarat terdapat perbedaan nyata jika $p < 0,05$ dan apabila ada perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan Uji *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat perbedaan nyata terhadap warna, aroma rasa dan tekstur. Tingkat daya terima tertinggi panelis dari segi rasa *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau memiliki rata-rata tertinggi yaitu 5,72 dengan kategori agak suka pada P1 (penambahan tepung kacang hijau 20%).

Kata Kunci : Tepung Kacang Hijau, Daya Terima

ABSTRACT

REVINA PUTRI KANZA. Acceptability of *Mille Crepes* with the Addition of Green Bean Flour (*Vigna radiata L.*). Guided by HESTI ATASASIH, SP, MKM and YESSI MARLINA, S.Gz, M.P.H.

Green beans contain quite high levels of important nutrients compared to other types of beans. Green beans contain important nutrients in the form of protein which is quite high, namely 22.9% and are a source of important minerals, including calcium and phosphorus. Using green bean flour can create a variety of nutritious food preparations. The aim of this research was to determine the acceptability of *mille crepes* with the addition of green bean flour. The type of research is experimental Completely Randomized Design (CRD). The treatments used were control treatments and treatments of 20%, 30% and 40% addition of green bean flour. Data collection was carried out by measuring the acceptability of the color, aroma, taste and texture of *mille crepes* with 50 slightly trained panelists. Data analysis uses the *One Way Anova* test with the condition that there is a real difference if $p < 0.05$ and if there is a real difference it is continued with the *Duncan Test*. The research results showed that there were no real differences in color, aroma, taste and texture. The panelists' highest level of acceptance in terms of the taste of *mille crepes* with the addition of green bean flour had the highest average, namely 5.72 with a somewhat favorable category at P1 (addition of 20% green bean flour).

Keyword : Green Bean Flour, Receptivity