

ABSTRAK

SADIYA NAHDA TABINA. Uji Tingkat Kesukaan *Churros* Tepung Kacang Hijau Dan Labu Kuning. Dibimbing oleh Sri Mulyani, STP, M.Si.

Pengembangan produk pangan ialah upaya meningkatkan nilai gizi produk. Inovasi produk camilan memberi kemudahan konsumsi makan bergizi tanpa mengubah pola makan secara drastis, sehingga lebih mudah diterima oleh masyarakat. *Churros* merupakan camilan yang digemari. Komposisi nutrisi *churros* terbatas karena bahan utama yang digunakan berupa tepung terigu. Tepung kacang hijau dan labu kuning merupakan bahan pangan lokal dengan gizi tinggi dan produksinya cukup besar di Indonesia. Oleh karena itu penulis tertarik menginovasi *churros* menjadi *churros* tepung kacang hijau dan labu kuning. Tujuan penelitian untuk mengetahui tingkat kesukaan *churros* tepung kacang hijau dan labu kuning. Penelitian ini penelitian eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 kontrol dan 3 perlakuan sesuai formulasi dengan persentase (%) tepung terigu, tepung kacang hijau, dan labu kuning P1 (65:15:20), P2 (55:10:35), dan P3 (45:5:50). Analisis data dengan uji *Oneway* Anova dan dilanjutkan dengan uji Duncan untuk hasil yang terdapat perbedaan nyata ($p < 0,05$). Hasil uji menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata terhadap tingkat kesukaan warna ($p=0.002$) dan rasa ($p=0.003$) pada *churros* dan tidak terdapat perbedaan yang nyata pada aroma ($p=0.133$) dan tekstur ($p=0.353$) pada *churros*. Perlakuan P2 ialah formulasi *churros* yang paling disukai panelis, skor tertinggi terhadap warna dengan skor 4,16 (suka), rasa dengan skor 4,12 (suka), tekstur dengan skor 3,84 (agak suka) dan skor tertinggi kedua terhadap aroma yaitu 4,08 (suka).

Kata kunci: *Churros*, Tepung Kacang Hijau, Labu Kuning, Tingkat Kesukaan

ABSTRACT

SADIYA NAHDA TABINA. Test of the Level of Preference of Churros with Green Bean Flour and Yellow Pumpkin. Supervised by Sri Mulyani, STP, M.Si.

Food product development is an effort to increase the nutritional value of the product. Snack product innovation provides convenience in consuming nutritious food without drastically changing diet patterns, making it more easily accepted by the community. Churros are a popular snack. The nutritional composition of churros is limited because the main ingredient used is wheat flour. Mung bean flour and pumpkin are local foods with high nutrition and their production is quite large in Indonesia. Therefore, the author is interested in innovating churros by adding mung bean flour and pumpkin as substitute ingredients. The purpose of the study was to determine the level of preference for churros substituted with mung bean flour and pumpkin. This study was an experimental study with a Completely Randomized Design (CRD) research design with 1 kontrol and 3 treatments according to the formulation with a percentage (%) of wheat flour, mung bean flour, and pumpkin P1 (65:15:20), P2 (55:10:35), and P3 (45:5:50). Data analysis using the Oneway Anova test and continued with the Duncan test for results that showed significant differences ($p < 0.05$). The test results showed that there was a significant difference in the level of preference for color ($p = 0.002$) and taste ($p = 0.003$) in churros and there was no significant difference in aroma ($p = 0.133$) and texture ($p = 0.353$) in churros. Treatment P2 was the churros formulation that was most preferred by panelists, the highest score for color with a score is 4.16 (like), taste with a score is 4.12 (like), texture with a score is 3.84 (rather like) and the second highest score for aroma is 4.08 (like).

Keywords: Churros, Mung Bean Flour, Yellow Pumpkin, Level of Preference