

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN *MACARON* TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

BUNGA OKTAVIANI

Pembimbing: Rusilanti dan Mutiara Dahlia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang hijau pada pembuatan *macaron* terhadap daya terima konsumen pada aspek bentuk, warna, rasa, aroma, dan tekstur yang dibagi menjadi 3 aspek yaitu *first bite*, *mastication*, dan permukaan. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Selanjutnya dilakukan uji daya terima konsumen kepada 30 panelis agak terlatih. Hasil uji hedonik *macaron* substitusi tepung kacang hijau pada aspek bentuk dan warna 10% memperoleh nilai rata-rata tertinggi 4,23 dan 4,2 pada kategori suka. Pada aspek rasa 20% memperoleh nilai rata-rata tertinggi 4,37 pada kategori suka. Pada aspek aroma 10% memperoleh rata-rata tertinggi 4,10 pada kategori suka. Pada aspek tekstur *first bite* dan permukaan 10% memperoleh nilai rata-rata 4,17 dan 4,17 dengan kategori suka. Pada aspek tekstur *mastication* 20% memperoleh nilai rata-rata 4,20 dengan kategori suka. Hasil analisis menggunakan uji Friedman membuktikan terdapat pengaruh substitusi tepung kacang hijau pada pembuatan *macaron* terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa dan tekstur *mastication*. Hasil uji Tuckey's menunjukkan bahwa substitusi tepung kacang hijau sebanyak 20% pada aspek rasa dan tekstur *mastication* adalah yang disukai konsumen, dan dapat direkomendasikan untuk dikembangkan.

Kata kunci: *Macaron*, Tepung Kacang Hijau, Daya Terima Konsumen

THE EFFECT OF SUBSTITUTION MUNG BEAN FLOUR ON MACARON TOWARDS CONSUMER'S ACCEPTANCE

BUNGA OKTAVIANI

Supervisor: Rusilanti dan Mutiara Dahlia

ABSTRACT

This research aims to know and analyze the effect of substitution mung bean flour on *macaron* towards consumer's acceptance on aspect of shape, colour, taste, aroma, and texture which is divided into 3 aspects of first bite, mastication, and surface. This research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory of the Culinary Education Department, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. This research used experimental method. The assesment using hedonic test to 30 panelist was rather well trained. The result of hedonic test shows that *macaron* substitution mung bean flour on aspect of shape and colour 10% get the highest average score 4,23 and 4,2 in category like. On the aspect taste 20% get the highest average score 4,37 in category like. On the aspect aroma get the highest average score 4,10 in category like. On the aspect texture first bite and surface get highest average score 4,17 in category like. On the aspect texture mastication 20% get the highest average score 4,20 in category like. The result of analysis by using Friedman test, prove that there are influence on substitution of mung bean flour on *macaron* towards consumer's acceptance on taste and texture mastication. Tuckey's test result show that substitution mung bean flour as much 20% favorable consumen and it is recommended to be developed.

Key Words: *Macaron*, Mung Bean Flour, Consumer's Acceptance