

ABSTRAK

Fariz, Achmad Fariz. 2021. Daya Terima Masyarakat terhadap Penambahan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*.) dalam Pengolahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Kata kunci: *Tepung Kacang Hijau, Chicken Cordon Bleu, Barbeque Sauce.*

kacang hijau merupakan jenis kacang yang menjadi sumber protein nabati. Penambahan tepung kacang hijau dalam olahan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* menjadi inovasi baru di bidang kuliner khususnya hidangan utama (*main course*), karena sebelumnya *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* yang ada di pasaran belum menggunakan dari Tepung kacang hijau, hanya menggunakan tepung roti sebagai bahan pembalut ayam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan Tepung kacang hijau dengan presentase 25%, 50%, dan 75% terhadap pembuatan olahan *chicken cordon bleu with barbeque sauce* ditinjau dari segi aroma, rasa, warna, tekstur, dan tingkat kesukaan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif, dimana data penelitiannya berupa angka-angka dan analisis datanya menggunakan statistik untuk mnguji hipotesis. Penelitian ini menggunakan sampel *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* penambahan Tepung kacang hijau sebanyak 0% (X_0), 25% (X_1), 50% (X_2), dan 75% (X_3) dan dibagikan kepada 20 panelis agak terlatih. Metode pengumpulan data menggunakan metode eksperimen dan angket. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan anova satu arah dengan bantuan program SPSS 26.

Hasil analisis dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh terhadap hasil jadi *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* penambahan tepung kacang hijau. Uji organoleptik ditinjau dari segi rasa paling disukai pada sampel X_3 (75%) gurih berasa tepung kacang hijau, segi warna paling berpengaruh pada sampel X_2 (50%) kuning kecokelatan, segi aroma paling berpengaruh pada sampel X_3 (75%) sangat beraroma kacang hijau, segi tekstur sangat berpengaruh pada sampel X_0 (penambahan 0%) tidak renyah, dan segi tingkat kesukaan yaitu sampel paling banyak disukai X_0 (0%) tidak suka. Disarankan penambahan tepung dari kacang-kacangan dapat digunakan dalam pembuatan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* atau hidangan lainnya dan sebagai sumber referensi belajar, kemudian menjadi referensi bagi pengusaha makanan dalam menginovasi hidangan terbaru atau dalam mengembangkan usahanya.

ABSTRACT

Fariz, Achmad Fariz. 2021. Community Acceptance of Addition of Green Beans (*Vigna Radiata*.) In Processing Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce. Essay. Vocational Education Program for Family Welfare Catering. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Keywords: Green Beans Flour, Chicken Cordon Bleu, Barbeque Sauce.

Green beans are a type of bean that is a source of vegetable protein. The addition of green bean flour in the processed Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce is a new innovation in the culinary field, especially the main course, because previously Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce on the market has not used green bean flour, only using breadcrumbs as a chicken sanitary napkins. This study aims to determine the effect of adding green bean flour with a percentage of 25%, 50%, and 75% on the preparation of processed chicken cordon bleu with barbeque sauce in terms of aroma, taste, color, texture, and level of preference.

This type of research is quantitative research, where the research data is in the form of numbers and the data analysis uses statistics to test hypotheses. This study used a sample of Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce with addition of 0% (X0), 25% (X1), 50% (X2), and 75% (X3) green bean flour and distributed to 20 moderately trained panelists. Methods of data collection using experimental methods and questionnaires. The data obtained will be analyzed using one-way ANOVA with the help of the SPSS 26 program.

The results of the analysis can be concluded that there is an effect on the resulting Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce with the addition of green bean flour. Organoleptic test in terms of taste is most preferred in sample X3 (75%) savory taste of green bean flour, in terms of color is the most influential in sample X2 (50%) brownish yellow, in terms of aroma the most influential in sample X3 (75%) very flavorful of green beans, in terms of texture is very influential on sample X0 (addition of 0%) is not crunchy, and in terms of the level of preference, namely the most preferred sample X0 (0%) does not like. It is recommended that the addition of flour from beans can be used in making Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce or other dishes and as a learning reference source, then it becomes a reference for food entrepreneurs in innovating new dishes or in developing their business.

