

ABSTRAK

Rachmayanti, Ananda Rachmayanti. 2021. *Daya Terima Masyarakat terhadap Penambahan Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata L.) 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 Tunggak, Chicken Cordon Bleu, Barbeque Sauce.*

Kacang Tunggak merupakan jenis kacang yang menjadi sumber protein nabati. Penambahan tepung kacang tunggak 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 Tunggak, hanya menggunakan tepung roti sebagai bahan pembalut ayam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan Tepung Kacang Tunggak 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 mrnguji hipotesis. Penelitian ini menggunakan sampel *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* penambahan Tepung Kacang Tunggak 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 Tunggak. Uji organoleptik ditinjau dari segi rasa paling disukai pada sampel X_3 (75%) gurih berasa tepung kacang tunggak, segi warna paling berpengaruh pada sampel X_2 (50%) kuning kecokelatan, segi aroma paling berpengaruh pada sampel X_3 (75%) sangat beraroma kacang tunggak, 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

Rachmayanti, Ananda Rachmayanti. 2021. *Community Acceptance of Addition of Cowpeas (Vigna Ungiculata L.) in Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce Processing*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Keywords: *Cowpea Flour, Chicken Cordon Bleu, Barbeque Sauce.*

Cowpeas are a type of bean that is a source of vegetable protein. The addition of cowpea flour in 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 cowpea flour, only using breadcrumbs as a chicken pads. This study aims to determine the effect of adding cowpea 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 0% (X0), 25% (X1), 50% (X2), and 75% (X3) cowpea flour with barbeque sauce 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 cowpea flour. Organoleptic test in terms of taste, most preferred in sample X3 (75%) savory taste of cowpea flour, in terms of color the most influential in sample X2 (50%) brownish yellow, in terms of aroma the most influential in sample X3 (75%) very flavorful cowpeas, 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. It is recommended that the addition of flour from nuts 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.