

## ABSTRAK

Suyuti, Danirsa Suyuti. 2021. *Daya Terima Masyarakat terhadap Penambahan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris 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 Merah, Chicken Cordon Bleu, Barbeque Sauce*

Kacang merah merupakan makanan tinggi serat. Penambahan tepung kacang merah dalam membuat *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* menjadi inovasi dalam dunia kuliner, karena *Chicken Cordon Bleu* di pasaran belum ada yang menggunakan tepung kacang merah, hanya menggunakan tepung roti sebagai bahan pembalut ayam. Tujuan penelitian adalah mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung kacang merah dengan presentase 25%, 50%, dan 75% terhadap pembuatan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* ditinjau dari segi aroma, rasa, warna, tekstur, dan tingkat kesukaan.

Penelitian ini termasuk jenis penelitian eksperimen. Menggunakan sampel *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan penambahan tepung kacang merah. Sampel *Chicken Cordon Bleu* ditambah tepung kacang merah sebanyak 0% ( $X_0$ ), 25% ( $X_1$ ), 50% ( $X_2$ ), dan 75% ( $X_3$ ) dan dibagikan kepada 20 panelis acak. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif, penelitiannya berupa angka dan analisa data yang perhitungan statistiknya untuk menguji hipotesis. Teknik pengumpulan data menggunakan eksperimen dan angket. Data yang didapat dianalisis menggunakan anova satu arah dengan bantuan program SPSS 26.

Hasil penelitian dengan skor terbaik yaitu perlakuan  $X_3$  (dengan penambahan tepung kacang merah sebanyak 75%). Ditinjau dari segi rasa yakni gurih, sangat berasa tepung kacang merah. Dari segi warna yakni coklat tua. Dari segi aroma yakni sangat beraroma kacang merah. Dari segi tekstur yakni renyah. Dari segi tingkat kesukaan, masyarakat sangat suka dengan *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* dengan penambahan kacang merah.

Saran penambahan tepung kacang-kacangan dapat digunakan untuk *Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce* atau hidangan lainnya. Penelitian membantu masyarakat membuat inovasi makanan yang berbahan dasar kacang merah, serta membantu pengusaha restoran untuk referensi menu agar memperoleh nilai jual yang lebih tinggi

## ABSTRACT

Suyuti, Danirsa Suyuti. 2021. *Community Acceptance for Addition of Red Beans (Phaseolus Vulgaris L.) in Processing 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.

*Keywords: Red Beans Flour, Chicken Cordon Bleu, Barbeque Sauce*

*Red beans are high in fiber. The addition of red bean flour in making Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce is an innovation in the culinary world, because no Chicken Cordon Bleu on the market uses red bean flour, only using bread flour as a chicken bandage ingredient. The research objective was to describe the effect of adding red bean flour with a percentage of 25%, 50%, and 75% on the making of Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce in terms of aroma, taste, color, texture, and level of preference.*

*This research is an experimental research type. Using a sample of Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce with the addition of red bean flour. Samples of Chicken Cordon Bleu added with red bean flour as much as 0% ( $X_0$ ), 25% ( $X_1$ ), 50% ( $X_2$ ), and 75% ( $X_3$ ) and distributed to 20 random panelists. This research uses quantitative methods, the research is in the form of numbers and data analysis which statistical calculations to test the hypothesis. Data collection techniques using experiments and questionnaires. The data obtained were analyzed using one-way ANOVA with the help of the SPSS 26 program.*

*The result of the study with the best score was treatment  $X_3$  (with the addition of 75% red bean flour). In terms of taste, it is tasty, very rich in red bean flour. In terms of color, namely dark brown. In terms of aroma, which is very flavorful of red beans. In terms of texture, it is crunchy. In terms of preference level, people really like Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce with the addition of red beans.*

*Suggested addition of peanut flour can be used for Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce or other dishes. Research helps people make food innovations made from red beans, and helps restaurant entrepreneurs to reference menus in order to get a higher selling value*