

ABSTRAK

Choiriya, Miftachul Choiriya. 2021. *Daya Terima Masyarakat terhadap Penambahan Kacang Kedelai (Glycinene Max 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: *Kedelai, Tepung Kacang Kedelai, Chicken Cordon Bleu, Barbeque Sauce, Masyarakat*

Kacang kedelai merupakan tanaman semusim, yang memiliki beragam morfologi. Kacang kedelai adalah salah satu tanaman yang tinggi protein. Biji kacang kedelai akan diolah menjadi tepung dan akan ditambahkan pada olahan *chicken cordon bleu with barbeque sauce* yang akan menjadi inovasi baru dalam dunia kuliner khususnya hidangan utama (*main course*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang kedelai 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 menggunakan penelitian kuantitatif, dimana data penelitiannya berupa angka-angka dan analisis data yang menggunakan statistik untuk menguji hipotesis. Penelitian ini menggunakan sampel *chicken cordon bleu with barbeque sauce* dengan penambahan tepung kacang kedelai sebanyak 0% (X_0), 25% (X_1), 50% (X_2), dan 75% (X_3) dan dibagikan kepada 20 panelis yang terdiri dari panelis agak terlatih. Teknik pengumpulan data menggunakan eksperimen dan angket. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan anova satu arah dengan bantuan program spss 26.

Hasil penelitian yang ditinjau dari segi rasa, aroma, dan warna ada pada perlakuan X_3 (75% penambahan tepung kacang kedelai). Sedangkan ditinjau dari tekstur dan tingkat kesukaan ada pada perlakuan X_1 (25% penambahan tepung kacang kedelai). Saran yang diharapkan dari hasil penelitian skripsi ini perlu adanya penelitian lebih lanjut guna untuk membandingkan presentase penambahan tepung kacang kedelai pada olahan suatu produk. Penelitian ini juga dapat dijadikan referensi untuk menginovasi suatu produk seperti menambahkan tepung dari kacang-kacangan dalam pembuatan *chicken cordon bleu with barbeque sauce* atau hidangan lainnya juga sebagai referensi belajar, kemudian menjadi referensi bagi pengusaha restoran dalam menginovasi hidangan ataupun mengembangkan usahanya.

ABSTRACT

Choiriya, Miftachul Choiriya. 2021. Community Acceptance of Addition of Soybeans (*Glycinene Max L.*) in Chicken Cordon Bleu with Barbeque Sauce Processing. Essay. Vocational Education Program for Family Welfare Catering. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Keywords: *Soybean, Soybean Flour, Chicken Cordon Bleu, Barbeque Sauce, Community.*

Soybean is an annual crop, which has a variety of morphologies. Soybeans are a plant that is high in protein. Soybean seeds will be processed into flour and will be added to processed chicken cordon bleu with barbeque sauce which will become a new innovation in the culinary world, especially the main course (main course). This study aims to determine the effect of adding soybean flour with a percentage of 25%, 50%, and 75% on making chicken cordon bleu with barbeque sauce in terms of aroma, taste, color, texture, and level of preference. This study uses quantitative research, where the research data is in the form of numbers and data analysis using statistics to test the hypothesis.

This study used a sample of chicken cordon bleu with barbeque sauce with the addition of soybean flour as much as 0% (X0), 25% (X1), 50% (X2), and 75% (X3) and distributed to 20 panelists consisting trained. Data collection techniques using experiments and questionnaires. The data obtained will be analyzed using one-way ANOVA with the help of the SPSS 26 program.

The results of the study in terms of taste, aroma, and color are in the X3 treatment (75% addition of soybean flour). Meanwhile, in terms of texture and level of preference, there was treatment X1 (25% addition of soybean flour). Suggestions that are expected from the results of this thesis research need further research in order to compare the percentage of adding soybean flour to the processed product. This research can also be used as a reference for innovating a product such as adding flour from beans in making chicken cordon bleu with barbeque sauce or other dishes as a learning reference, then a reference for restaurant entrepreneurs in innovating dishes or developing their business.