

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk bagaimana pengembangan inovatif dalam produksi *crackers* dengan memanfaatkan tepung kedelai sebagai komponen utama. Penelitian bertujuan untuk menciptakan produk *crackers* yang tidak hanya memiliki rasa yang menarik tetapi juga kaya akan nilai gizi, terutama protein dari tepung kedelai. Proses pengembangan melibatkan eksperimen formulasi yang berbeda untuk menemukan proporsi tepung kedelai yang optimal serta bahan tambahan lainnya guna mencapai tekstur dan cita rasa yang diinginkan. Evaluasi sensori dilakukan untuk mengukur preferensi konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan pencarian resep substitusi tepung kedelai sebagai bahan utama pembuatan *crackers* terbilang berhasil dengan penilaian tertulis dari para validator untuk produk Inovasi *Crackers* Berbahan Dasar Tepung Kedelai.

Kata kunci : *crackers, tepung kedelai, substitusi.*



ABSTRACT

This study aims to develop innovative developments in cracker production using soybean flour as the main component. The research aims to create cracker products that not only have an attractive taste but are also rich in nutritional value, especially protein from soy flour. The development process involved experimenting with different formulations to find the optimal proportions of soy flour and other additives to achieve the desired texture and taste. Sensory evaluation is carried out to measure consumer preferences for the products produced. The results of the research show that the stage of searching for a recipe for substituting soybean flour as the main ingredient for making crackers was successful with written assessments from the validators for the Soybean Flour Based Crackers Innovation product.

Keywords : crackers, soy flour, substitution.

