

ABSTRAK

Muhammad Faizin (2024) Pembuatan Produk Kreasi Barongko dengan penambahan kacang tanah dan kacang hijau.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan kreasi Barongko dengan penambahan kacang tanah dan kacang hijau serta menguji daya terima masyarakat terhadap kreasi barongko dengan penambahan kacang tanah dan kacang hijau.

Penelitian ini menggunakan metode *research and development* dengan 5 tahapan : (1) Penentuan resep, (2) Pengembangan formula resep, (3) uji coba formula resep, (4) validasi ahli, dan (5) uji daya terima masyarakat. Pada tahapan uji coba, dilakukan seminasasi produk kepada 30 orang panelis konsumen untuk memperoleh penilaian terhadap komponen organoleptik produk (rasa, warna, aroma, tekstur)

Hasil dari penelitian ini ialah produk kreasi barongko dengan penambahan kacang tanah dan kacang hijau. Daya terima produk dari segi rasa mendapat nilai rata-rata 84% dengan kategori Sangat Suka, dari segi aroma mendapat nilai rata-rata 84 % dengan kategori sangat suka , dari segi warna mendapat nilai rata-rata 82% dengan kategori sangat suka , dan dari segi tekstur mendapat nilai rata-rata 83% dengan kategori sangat suka.

Kreasi Barongko dengan penambahan kacang tanah dan kacang hijau dari kedua jenis produk disukai oleh masyarakat dari rasa, aroma, warna, dan tekstur, dengan rentang nilai produk Kreasi Barongko dengan penambahan kacang tanah dan kacang hijau adalah 80%- 85%.

Diharapkan pada penelitian berikutnya produk kreasi barongko dengan penambahan kacang tanah dan kacang hijau dapat dikembangkan melalui inovasi lainnya.

Kata kunci : Kue Barongko, Kacang Tanah, Kacang Hijau, Daya Terima.

ABSTRAC

Muhammad Faizin (2024) Making Barongko Creation Products with the addition of peanuts and green beans.

The purpose of this study was to determine how to make Barongko creations with the addition of peanuts and green beans and test the public's acceptance of barongko creations with the addition of peanuts and green beans.

This research uses the research and development method with 5 stages: (1) recipe determination, (2) recipe formula development, (3) recipe formula trial, (4) expert validation, and (5) public acceptance test. At the trial stage, product semination was carried out to 30 consumer panelists to obtain an assessment of the organoleptic components of the product (taste, color, aroma, texture).

The results of this study are barongko creation products with the addition of peanuts and green beans. The acceptability of the product in terms of taste received an average score of 84% with the category Very Like, in terms of aroma received an average score of 84% with the category very like, in terms of color received an average score of 82% with the category very like, and in terms of texture received an average score of 83% with the category very like.

Barongko creations with the addition of peanuts and green beans of both types of products are liked by the public from the taste, aroma, color, and texture, with the range of product values for Barongko creations with the addition of peanuts and green beans is 80%-85%.

It is hoped that in the next research, barongko creation products with the addition of peanuts and green beans can be developed through other innovations.

Keywords : *Cake Barongko, Peanuts, Mung Beans, Receiving Power.*