

ABSTRAK

Baiq Salsabila Triandini. 2024. Modifikasi *Choux Au Craquelin* dengan *Filling Cream* Kacang Merah. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing : Putri Rizkiyah, SST.Par., M.Par. & Muhammad Adieb Hidayatullah, M.Pd.

Di era sekarang masyarakat terutama kalangan generasi muda lebih tertarik jajanan yang lebih modern. Hal ini menyebabkan banyak pelaku usaha kuliner memilih untuk memodifikasi atau melakukan pengembangan pada produk jajanan mereka, Salah satu nya yaitu *Choux au Craquelin*. *Choux au Craquelin* adalah kue sus basah yang memiliki *topping dough* tipis renyah sekaligus garing serta memiliki rasa manis. *Craquelin* sendiri berasal dari Bahasa Perancis "*Craquer*" yang berarti "retakan". *Craquelin* sejatinya merupakan topping dari *choux au pastry* atau biasa disebut dengan kue sus, lapisan pastry yang biasanya diisi dengan vla vanilla.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkreasikan produk *Choux au Craquelin* dengan kacang merah sebagai *filling cream* atau vla. Penelitian ini menggunakan metode *Define, Design, Development, dan Dessiminate*. Dengan adanya penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan dalam mengkreasikan produk dari *Choux au Craquelin* yang dimana masih banyak inovasi yang dapat dilakukan dengan produk ini. Pada tahap uji coba dilakukan seminar produk kepada 30 panelis konsumen untuk memperoleh penilaian terhadap komponen organoleptik produk (rasa, aroma, warna dan tekstur). Hasil dari penelitian ini adalah kreasi isian krim vanilla yang dibuat ulang menggunakan kacang merah dengan penambahan kacang merah giling, menghasilkan karakteristik isian krim yang lebih bertekstur dan mempunyai warna merah kecoklatan serta memiliki rasa yang khas. rasanya berbeda dengan krim isian pada umumnya dan juga memiliki kandungan nutrisi lebih banyak.

Kata Kunci : *Choux Au Craquelin, Filling Cream, Kacang Merah*

ABSTRACT

Baiq Salsabila Triandini. 2024. *Modification Choux Au Craquelin with Red Bean Cream Filling.* Tourism Polytechnic of Lombok. Supervisor : Putri Rizkiyah, S.ST.Par., M.Par. & Muhammad Adieb Hidayatullah, M.Pd.

In this era, people, especially the younger generation, are more interested in more modern snacks. This has caused many culinary entrepreneurs to choose to modify or develop their snack products, one of which is Choux au Craquelin. Choux au Craquelin is a moist éclair that has a thin dough topping that is crunchy and has a sweet taste. Craquelin itself comes from the French "Craquer" which means "crack". Craquelin is actually a topping for choux au pastry or what is usually called Choux, a layer of pastry that is usually filled with vanilla vla.

The aim of this research is to create Choux au Craquelin products with red beans as filling cream or vla. This research uses the Define, Design, Development, and Desiminate method. With this research, it is hoped that it will be able to increase insight into creating products from Choux au Craquelin, where there are still many innovations that can be made with this product. At the trial stage, a product seminar was conducted with 30 consumer panelists to obtain an assessment of the product's organoleptic components (taste, aroma, color and texture). The result of this research is the creation of a vanilla cream filling that is remade using red beans with the addition of ground red beans, resulting in a characteristic cream filling that is more textured and has a brownish red color and has a distinctive taste. It tastes different from cream filling in general and also has more nutritional content.

Keywords: Choux Au Craquelin, Filling Cream, Red Beans