

## ABSTRAK

**Dina Maharani.** 2024. "Pengembangan Produk *Churros* Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka Dan Buah Nangka". Tugas Akhir, Program Studi Diploma III Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: (1) Dr. Jujuk Ferdianto, M.Pd., CHE. (2) Putu Ari Nugraha S.Tr.Par., M.B.A.

*Churros* adalah makanan ringan berbentuk panjang dan bergerigi. Biasanya *churros* dibuat dari tepung terigu sehingga penulis membuat inovasi baru dengan memanfaatkan tepung biji nangka dan buah nangka sebagai bahan pembuatan *churros*. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mengetahu pengembangan dan teknik pembuatan produk *churros* berbahan tepung biji nangka dan buah nangka. 2) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *churros* berbahan dasar tepung biji nangka dan buah nangka melalui uji organoleptik.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen dengan melakukan substitusi tepung biji nangka sebanyak 100%, 70%, dan 50%. Dan penambahan puree buah nangka sebanyak 75 gr. Metode penelitian yang digunakan adalah 4D yaitu; Define, Design, Develop, Disseminate. Hasil penyebarluasan produk kemudian dianalisis secara deskriptif kuantitatif.

Hasil yang diperoleh dari penelitian yaitu, 1) Pengembangan produk *churros* dengan bahan dasar tepung biji nangka dan buah nangka menggunakan formula 50% yang berhasil menghasilkan produk *churros* dengan kualitas paling baik dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur. 2) Berdasarkan hasil uji organoleptik *churros* dengan bahan tepung biji nangka dan buah nangka dengan formula 50% tepung biji nangka untuk rasa, aroma dan tekstur berada pada skala 5 (sangat suka) dan komponen warna skala 4 (suka). Dengan demikian *churros* dengan bahan tepung biji nangka dan buah nangka, dapat disimpulkan bahwa sangat disukai oleh masyarakat.

**Kata kunci:** Tepung biji nangka, *churros*, uji organoleptik.

## **ABSTRAK**

**Dina Maharani.** 2024. *“Development of Churros Products Made from Jackfruit Seed Flour and Jackfruit”*. Tugas Akhir, Program Studi Diploma III Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: (1) Dr. Jujuk Ferdianto, M.Pd., CHE. (2) Putu Ari Nugraha S.Tr.Par., M.B.A.

*Churros are long, jagged snacks. Usually churros are made from wheat flour, so the author made a new innovation by using jackfruit seed flour and jackfruit as ingredients for making churros. This research aims to: 1) understand the development and techniques for making churros products made from jackfruit seed flour and jackfruit. 2) To determine the level of public acceptance of churros products made from jackfruit seed flour and jackfruit through organoleptic tests. This research uses experimental research methods by substituting jackfruit seed flour at 100%, 70%, and 50%. And add 75 grams of jackfruit puree.*

*The research method used is 4D, namely: define, design, develop, and disseminate. The results of product dissemination are then analysed quantitatively and descriptively.*

*The results obtained from the research are: 1) the development of churros products with the basic ingredients of jackfruit seed flour and jackfruit using a 50% formula, which succeeded in producing churros products with the best quality in terms of taste, flavour, colour, and texture. 2) Based on the results of organoleptic tests, churros made from jackfruit seed flour and jackfruit with a formula of 50% jackfruit seed flour for taste, flavour, and texture are on a scale of 5 (like very much), and the colour component is on a scale of 4 (like). Thus, it can be concluded that churros made from jackfruit seed flour and jackfruit are very popular with the public.*

**Key words:** *jackfruit seed flour, churros, organoleptic test.*