

ABSTRAK

Ririn Sintani, 2020. Pemanfaatan Tepung Kedelai sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan *Churros*. Tugas Akhir Program Studi Diploma III Jurusan Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: (1) Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd. dan (2) Lalu Ahmad Zaki, S.Pd.

Penelitian ini bertujuan: (1) untuk mengetahui resep acuan yang tepat untuk membuat produk pembuatan *Churros dengan penambahan tepung kedelai*; (2) untuk mengetahui formula resep yang tepat untuk membuat produk *Churros dengan penambahan tepung kedelai*; dan (3) untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *Churros dengan penambahan tepung kedelai*.

Penelitian yang digunakan adalah R&D (*research and development*) dengan model 4D. Pendekatan penelitian berupa kuantitatif. Teknik pengumpulan data berupa observasi, angket/kuisisioner dan dokumentasi. Teknik analisis data berupa deskriptif kuantitatif dengan persentase.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah: (1) resep acuan yang digunakan yaitu resep I; (2) formula resep yang digunakan yaitu formula resep 1 dengan perbandingan 20%:80%, yang terdiri dari 20% tepung kedelai dan 80% tepung terigu; dan (3) daya terima masyarakat terhadap produk *churros kedelai* dari segi warna (68,9%), aroma (66,95%), tekstur (75,5%), rasa (83,2%).

Kata Kunci: Churros, kedelai, churros kedelai.

ABSTRACT

Ririn Sintani. 2020. Utilization of Soybean Flour as an Additional Material in Making Churros. Final Project Diploma III Study Program Culinary Arts Department of Lombok Tourism Polytechnic. Supervisor: Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd. and then Ahmad Zaki, S.Pd.

This research aims: (1) to find out the right reference recipe for *making Churros products by adding soy flour*; (2) to find out the right recipe formula for *making Churros products by adding soy flour*; (3) to determine consumer acceptance of *Churros products by adding soy flour*.

The research used is R&D (research and development) with 4D models. The research approach is quantitative. Data collection techniques in the form of observation, questionnaire / questionnaire and documentation. The data analysis technique is quantitative descriptive with percentage.

The conclusions of this study are: (1) the reference recipe used is recipe I; (2) the recipe formula used is that which has a ratio of 20%: 80%, consisting of 20% soy flour and 80% flour; (3) community's acceptance of soy churros in terms of color (68.9%), aroma (66.95%), texture (75.5%), taste (83.2%).

Keyword: churros, soybean, soybean churros.