

# PEMBUATAN LASNGBEAN (*LASAGNA MUNG BEAN*) DENGAN SUBTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN *PUREE* KACANG HIJAU

Oleh:

Wahyu Sulistyawati  
NIM 15512134030

## ABSTRAK

Tujuan dari penyusunan proyek akhir ini adalah: (1) menemukan resep produk Lasngbean (*Lasagna Mung Bean*) dengan substitusitepung kacang hijau dan *puree* kacang hijau, (2) mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk Lasngbean (*Lasagna Mung Bean*) dengan substitusi tepung kacang hijau dan *puree* kacang hijau.

Penelitian pengembangan produk ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian pengembangan (*Research and Development*). Pengembangan produk pada penelitian menggunakan model penelitian 4D yaitu (*Define, Design, Development dan Dissemination*). *Define* adalah tahap mnentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Development* adalah tahap validasi produk, *Dissemination* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada saat pameran. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari-Mei 2018. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan pengembangan, sedangkan alat penguji borang percobaan, borang validasi I dan borang validasi II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran dengan teknik analisis data.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah (1) produk Lasngbean dengan bahan baku 40% tepung kacang hijau pada *Lasagna* dan 100% *puree* kacang hijau pada *saucenya* dengan menggunakan teknik olah *sauteing, boilling, dan baking* (2) tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk Lasngbean dengan rata-rata keseluruhan disukai. Dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima masyarakat.

Kata kunci: Tepung kacang hijau, *puree* kacang hijau, *Lasagna*, Lasngbean (*Lasagna Mung Bean*)

# ***THE MAKING OF LASNGBEAN (LASAGNA MUNG BEAN) WITH MUNG BEAN FLOUR AND MUNG BEAN PUREE***

By:

Wahyu Sulistyawati  
NIM 15512134030

## ***ABSTRACT***

*The purposes of creating this final project are: (1) To find the recipe and the process' technique of Lasngbean (Lasagna Mung Bean) product with the substitution of mung bean flour and mung bean puree, (2) to know the level of people's interest of the of Lasngbean (Lasagna Mung Bean) product with the substitution of mung bean flour and mung bean puree.*

*The Development method research of this product is done with using the Research and Development. The development of product in this research used the 4D (Define, Design, Development dan Dissemination) model research. Define is a step to deciding the recipe reference, Design is to developing the product, Development is to validating the product, and Dissemination is to implementing the product which is already pass the validation and had being exhibited in the exhibition. The place of the research was done in the Culinary Laboratory, Department of Culinary and Fashion Technique Education, the faculty of Technique of Yogyakarta State University. The time of the research was in the month of January until May 2018. The object of the study is the sample of each reference product and development. The equipment to test the portfolio are validation of portfolio I and the validation of portfolio II, the portfolio test of panelist sensor's, and the portfolio to test the measurement of people interest in the exhibition with the data analysis.*

*The results of the study are (1) Lasngbean with the ingredient of in the Lasagna 40% mung bean flour and in the sauce 100% mung bean puree with the use of sauteing, boilling, and baking process technique. (2) The level of people interest of Lasngbean in the average of "liked". From the data, it shows that the product could be accepted by people.*

*Keyword: Mung bean flour, mung bean puree, Lasagna, Lasngbean (Lasagna Mung Bean)*