PEMANFAATAN KACANG TUNGGAK (TOLO) SEBAGAI PEMBUATAN *VIGNA LAYER GALANTINE* (NALATINE)

Oleh :

Anisa Wulandari

NIM. 15512134003

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk 1) Menemukan resep produk *Vigna Layer Galantine* 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Vigna Layer Galantine*.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D *(Reaserch and Development)* dengan model pengembangan 4D *(Define, Design, Develop, Disseminate). Def*ine adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Develop* adalah tahap validasi produk, *Disseminate* 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 – 5 Mei 2018. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan pengembangan, sedangkan alat penguji borang percobaan, borang validasi I dan II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran dengan teknik analisis data.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah : 1) Resep *Vigna Layer Galantine* dengan bahan baku 100% kacang tolo dengan teknik olah *boiling, sauteing, steaming dan deep frying* yang kemudian dikemas dalam *paper box bento* 4 sekat dan untuk penyajiannya disajikan dengan pendamping *fried cassava*, acar, dan saus asam manis dalam *dinner plate*. 2) Daya terima masyarakat terhadap produk *Vigna Layer Galantine* dengan rata-rata disukai. Dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : Kacang tolo, pemanfaatan, *galantine*, *Vigna Layer Galantine*.

UTILIZATION OF NUT TUBE (TOLO) AS MAKING VIGNA LAYER GALANTINE (NALATINE)

By:

Anisa Wulandari

NIM. 15512134003

ABSTRACT

This final project aims to 1) Find the product recipe Vigna Layer Galantine 2) Know the public acceptance of the product Vigna Layer Galantine.

The type of research used in making this product was R & D (Reaserch and Development) with 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). Define is the stage of determining the recipe of reference, Design is the stage of product development, Develop is the product validation stage, Disseminate is the stage of implementing products that have been through the validation stage and exhibited at the time of the exhibition. The place and time of the research was Catering Laboratory Department of Culinary and Clothing Engineering Education, Faculty of Engineering Yogyakarta State University implemented from January to May 5, 2018. Testing was in the form of samples of each reference product and development, while testers form experiments, form validation I and II, a panelist sensory test, and a favorite test form during the exhibition with data analysis techniques.

The results obtained from this research are: 1) The recipe of Vigna Layer Galantine with 100% raw material of tolo beans, with boiling, sauteing, steaming and deep frying techniques then packed in bento 4 bulkhead paper box and for presentation is served with fried cassava, pickle, and sweet sour sauce in dinner plate. 2) The public acceptance of Vigna Layer Galantine product is in preferred category. From these data indicate that the product can be accepted by the community.

Keywords: Tobe nuts, utilization, galantine, Vigna Layer Galantine.