

ANALISIS PENGGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL (*Glycine max* (L.) *Merrill*) SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG ALMOND TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PRODUK MACARON

Oleh

Malika Alya Visca, NIM 2115081018

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

Universitas Pendidikan Ganesha

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui karakteristik organoleptik macaron dengan alternatif tepung kacang kedelai lokal sebagai pengganti tepung almond berdasarkan aspek bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan, serta (2) mendeskripsikan perbedaan signifikan antara macaron dengan tepung almond dan macaron dengan alternatif tepung kacang kedelai lokal berdasarkan hasil penilaian organoleptik. Metode yang digunakan adalah analisis statistik deskriptif untuk menentukan nilai rata-rata kedua sampel, dan statistik inferensial (uji non-parametrik) untuk melihat perbedaan signifikan antara kedua sampel. Penelitian menggunakan dua perlakuan, yaitu kontrol/sampel 01 (menggunakan tepung almond) dan perlakuan/sampel 10 (menggunakan tepung kacang kedelai lokal), yang dinilai oleh 30 panelis terlatih dengan randomisasi (kelompok 1 dan kelompok 2). Aspek penilaian meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan. Data dianalisis menggunakan rata-rata dan uji non-parametrik dengan taraf signifikan 0,05. Hasil menunjukkan bahwa: (1) sampel kontrol memperoleh penilaian pada kategori “sangat baik” dan sampel perlakuan memperoleh penilaian pada kategori “baik”. (2) terdapat perbedaan signifikan ($p < 0,05$) pada aspek warna, tekstur, dan penerimaan keseluruhan, sementara pada aspek bentuk, aroma, dan rasa tidak menunjukkan perbedaan signifikan. Dengan demikian, tepung kacang kedelai lokal berpotensi sebagai alternatif pengganti tepung almond dalam pembuatan macaron. Penggunaan bahan lokal ini juga mendukung upaya diversifikasi pangan, penguatan bahan baku dalam negeri, serta keberlanjutan industri kuliner.

Kata kunci: macaron, tepung kacang kedelai, organoleptik, alternatif, panelis

***ANALYSIS THE USE OF LOCAL SOYBEAN FLOUR (*Glycine max* (L.) Merrill) AS
AN ALTERNATIVE REPLACEMENT FOR ALMOND TUBE ON THE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF MACARON PRODUCT***

By

Malika Alya Visca, NIM 2115081018

Vocational Education Program in Culinary Arts

Department of Industrial Technology

Ganesha University of Education

ABSTRACT

This study aims to (1) determine the organoleptic characteristics of macarons made with local soybean flour as a substitute for almond flour based on shape, color, aroma, texture, taste, and overall acceptance, and (2) describe the significant differences between macarons made with almond flour and macarons made with local soybean flour based on organoleptic assessment results. The methods used include descriptive statistical analysis to determine the average values of both samples and inferential statistics (nonparametric test) to identify significant differences between the two samples. The study used two treatments: control/sample 01 (using almond flour) and treatment/sample 10 (using local soybean flour), which were evaluated by 30 trained panelists using randomization (group 1 and group 2). The evaluation aspects included shape, color, aroma, texture, taste, and overall acceptance. Data were analyzed using the mean and non-parametric tests with a significance level of 0.05. The results showed that: (1) the control sample received a rating in the “very good” category, while the treatment sample received a rating in the “good” category. (2) There were significant differences ($p < 0.05$) in the aspects of color, texture, and overall acceptance, while no significant differences were observed in the aspects of shape, aroma, and taste. Thus, local soybean flour has the potential to serve as an alternative to almond flour in macaron production. The use of this local ingredient also supports efforts toward food diversification, strengthening domestic raw materials, and the sustainability of the culinary industry.

Keywords: macaron, soybean flour, organoleptic, alternative, panelist