

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan Daun Kesum dan Ubi Ungu sebagai bahan pengganti daging pada kue Choi Pan. Daun Kesum adalah tumbuhan kesehatan karena memiliki kandungan flavonoid dan kandungan total fenol yang tinggi, serta memiliki aktivitas anti inflamasi. Namun, saat ini pemanfaatan Daun Kesum sebagai bahan pembuatan produk makanan masih belum maksimal. Sedangkan Ubi Ungu memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan dan memiliki kandungan lemak yang rendah, serta dapat menjadi makanan bagi orang yang melakukan program diet. Tujuan penelitian ini untuk menemukan resep Kue Choi Pan Daun Kesum dan Ubi Ungu, dengan harapan Daun Kesum dapat dimanfaatkan secara optimal dalam pembuatan produk makanan dan Ubi Ungu dapat menggantikan daging sebagai makanan dengan kadar lemak yang rendah. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dan dilakukan uji daya terima konsumen menggunakan uji organoleptik kepada 100 Panelis dengan menyebarkan kuesioner. Hasil dari penelitian ini untuk mengetahui formulasi resep Choi Pan Daun Kesum dan Ubi Ungu, Daya Terima Konsumen dan Analisis Gizi Choi Pan Daun Kesum dan Ubi Ungu. Hasil dari penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk Kue Choi Pan Daun Kesum dan Ubi Ungu yaitu Tepung Beras 200Gr, Tepung Tapioka 50Gr, Air Panas 350ml, Minyak Sayur 100ml, Daun Kesum 50Gr dan Ubi Ungu 50Gr. Berdasarkan hasil Uji Organoleptik, disimpulkan bahwa Choi Pan Daun Kesum dan Ubi Ungu dapat diterima konsumen, dengan persentase tertinggi pada unsur Aroma 98%, dikarenakan Daun Kesum memiliki aroma khas yang harum. Berdasarkan analisis kandungan gizi yang terdapat pada kue Choi Pan Daun Kesum dan Ubi Ungu mendapatkan hasil Kadar air 52,25%, Karbohidrat 32,59%, Protein 1,94%, dan Lemak 11,23%.

Kata Kunci : *Bahan Pengganti, Choi Pan, Daun Kesum, Ubi Ungu*