

ABSTRAK

Inovasi ini bertujuan untuk mengembangkan resep croffle bebas gluten menggunakan tepung kacang merah sebagai pengganti tepung terigu konvensional. Fokus penelitian ini adalah untuk menciptakan croffle yang lezat dan memiliki tekstur yang mirip dengan croissant, namun bebas gluten. Tepung kacang merah dipilih sebagai bahan dasar karena kandungan nutrisi yang tinggi dan kelebihan dalam menghasilkan tekstur yang lembut. Penelitian ini dilakukan selama periode tiga bulan, tahap persiapan pengujian, dan pengembangan resep dilakukan secara bertahap dalam waktu rentang tersebut. penelitian ini dilakukan di laboratorium makanan yang dilengkapi dengan peralatan memasak dan bahan-bahan makanan yang diperlukan. Selain itu, pengujian juga dilakukan di dapur rumah tangga untuk memastikan bahwa resep ini dapat direplikasi dengan baik di lingkungan sehari-hari. Penelitian ini dilakukan karena ada kebutuhan yang besar untuk makanan bebas gluten yang lezat dan sehat. Beberapa orang memiliki intoleransi atau alergi terhadap gluten, sementara yang lain mungkin memilih menghindari gluten karena alasan kesehatan atau gaya hidup. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan mencoba berbagai proporsi dan metode pengolahan tepung kacang merah. Variabel seperti suhu, waktu, pemanggangan, dan perbandingan dengan bahan lainnya dieksplorasi untuk mencapai hasil terbaik. Pengujian sensori juga dilakukan dengan melibatkan panelis untuk menilai rasa, tekstur, dan penampilan croffle yang dihasilkan. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan makanan bebas gluten yang inovatif dan berkualitas. Selain itu, inovasi juga dapat memberikan alternatif makanan yang lebih sehat dan lebih inklusif bagi mereka yang memiliki kebutuhan diet khusus terkait gluten.

Kata Kunci: Tepung Kacang Merah, Waffle Croffle, Bebas Gluten