

## ABSTRAK

LATIZAH NUR MAHARANI, 2024. Pembuatan *Mille Crepes* Tepung Kacang Tunggak. Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Muhammad Musawantoro S.Pd.,M.Pd & Dr.H. Muhadjir Suni S.Sos.,M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan dan proses dalam pembuatan mille crepes tepung kacang tunggak, dan mengetahui perbedaan karakteristik (rasa, aroma, warna, tekstur) pada *mille crepes original* dan *mille crepes* tepung kacang tunggak. Dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian pra eksperimental, dengan jenis dan sumber data penelitian menggunakan data primer dan data sekunder, dengan teknik pengumpulan data melalui dokumentasi dan kuisisioner serta analisis data yang digunakan yaitu uji *independen sample t test*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa resep *mille crepes* tepung kacang tunggak yang menghasilkan produk paling baik yaitu dengan persentase 70% tepung kacang tunggak dan 30% tepung terigu dengan teknik pengadukan menggunakan *muffin method*. Dan juga menunjukkan bahwa ada perbedaan sifat inderawi warna yang diakibatkan oleh perubahan bahan baku yang dalam penelitian ini tepung terigu disubstitusikan dengan tepung kacang tunggak, dan tidak ada perbedaan sifat inderawi tekstur, rasa, aroma diantara produk *mille crepes original* dan *mille crepes* tepung kacang tunggak yang kemudian dapat disimpulkan bahwa produk diterima dan disukai.

Kata Kunci : *Mille crepes*, kacang tunggak, tepung kacang tunggak

## ABSTRACT

LATIZAH NUR MAHARANI,2024. *Production Mille Crepes with Cowpea Flour, Culinary Arts Study Program, Departemen of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Mentor Muhammad Musawantoro S.Pd.,M.Pd & Dr.H. Muhadjir Suni S.Sos.,M.Pd.*

*This study aims to determine the stages and processes in making cowpea flour mille crepes, and to determine the differences in characteristics (taste, aro-ma, color, texture) in original mille crepes and cowpea flour mille crepes. In this study using pre-experimental research methods, with the type and source of research data using primary data and secondary data, with data collection techniques through documentation and questionnaires and data analysis used, namely the independent sample t test.*

*The results showed that the recipe for cowpea flour mille crepes that produced the best product was with a percentage of 70% cowpea flour and 30% wheat flour with a stirring technique using the muffin method. And also shows that there are differences in color sensory properties caused by changes in raw materials which in this study wheat flour is substituted with cowpea flour, and there are no differences in the sensory properties of texture, taste, aroma between the original mille crepes product and mille crepes cowpea flour which can then be concluded that the product is accepted and liked.*

*Keyword : Mille crepes, Cowpea, Cowpea flour*