

PEMANFAATAN CHICKPEAS SENAGAI SUBSTITUSI DAGING DALAM PEMBUATAN BAKSO

Fanessa¹, Fedela Bela², Velen Milenia Fendiani³

Universitas Pelita Harapan

Jakarta

ABSTRAK

Bakso merupakan salah satu jenis makanan yang populer dan menjadi favorit di kalangan masyarakat Indonesia. Akan tetapi, tidak semua masyarakat seperti kelompok masyarakat vegetarian dapat menikmati bakso yang terbuat dari daging, sehingga memotivasi penulis untuk menciptakan bakso dari *Chickpeas*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas dan daya terima masyarakat terhadap bakso *Chickpeas* dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dan menggunakan teknik non-probability sampling, yang membutuhkan 35 orang sampel untuk uji organoleptik. Penelitian ini membuktikan bahwa *Chickpeas* dapat diolah menjadi bakso dan disukai oleh masyarakat.

Kata kunci: Bakso; *Chickpeas*

Abstract

Bakso is one type of food that is popular and is a favorite among Indonesian people. However, not all people, such as vegetarian community groups, can enjoy meatballs made from meat, thus motivating the author to create meatballs from Chickpeas. The purpose of this study was to see the quality and acceptance of the Chickpeas meatball from the aspects of taste, aroma, texture, and color. This research is an experimental study and uses a non-probability sampling technique, which requires 35 samples for organoleptic testing. This research proves that Chickpeas can be processed into meatballs and services by the community.

Keywords : Meatballs ; Chickpeas