

## ABSTRAK

Buah cempedak merupakan tanaman komoditas perkebunan yang memiliki banyak manfaat yang kurang mendapatkan perhatian. Ada beberapa penelitian menunjukkan bahwa tepung biji cempedak memiliki kandungan karbohidrat, protein, dan serat yang tinggi serta rendah lemak. Sifat fisik dan fungsional dari tepung biji cempedak juga memenuhi standar kualitas bahan pangan, dengan daya serap air, kelarutan, kekentalan, dan viskositas yang sesuai. Buah ini memiliki potensi yang tinggi untuk menjadi sumber bahan pangan alternatif jika dikembangkan dengan baik. Saat ini Indonesia memiliki tingkat impor tepung terigu dan tepung gandum yang cukup tinggi. Dengan situasi internasional saat ini, harga tepung terigu dan tepung gandum akan melambung tinggi. Untuk mengatasi hal itu, penelitian ini dilakukan untuk mencari sumber pangan alternatif dengan menggunakan biji cempedak sebagai produk utamanya. Biji cempedak ini akan diolah menjadi pasta dan perkedel. Pemilihan kedua produk tersebut didasarkan oleh kandungan nutrisi dan kalori yang dimiliki biji cempedak akan menghasilkan kedua produk tersebut dengan kandungan nutrisi yang lebih sehat dan baik untuk dikonsumsi. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen untuk mengetahui metode pengolahan produk untuk menghasilkan pengembangan produk yang dapat dihasilkan dari penggunaan biji cempedak. Metode eksperimen itu sendiri adalah suatu metode dimana peneliti melakukan percobaan tentang suatu hal, mengamati prosesnya lalu mencatat hasilnya. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* sebanyak 44 responden panelis umum dan 3 responden panelis terbatas untuk mencoba produk pasta dan perkedel dari biji cempedak. Dari hasil *sampling* itu akan dilakukan analisis data terkait aspek rasa, warna, aroma dan penampilan dari pasta dan perkedel yang dibuat dari biji cempedak yang paling diminati. Berdasarkan data dari kuesioner yang telah dibuat dapat disimpulkan bahwa pasta adalah produk yang paling banyak diminati dan disukai.

**Kata Kunci:** Biji Buah Cempedak, Tepung Cempedak, Pasta, perkedel

## **ABSTRACT**

*Currently, Indonesia has a fairly high level of imports of flour and wheat flour. With the current international situation, the price of flour and wheat flour will soar. To overcome this, this research was conducted to find alternative food sources using cempedak seeds as the main product. Cempedak seeds will be processed into pasta and perkedel. The selection of these two products is based on the nutritional and calorie content of cempedak seeds which will produce both products with healthier nutritional content and better for consumption. This study used an experimental method to determine product processing methods to produce product development that can be produced from the use of cempedak seeds. The sampling technique in this study used a purposive sampling technique as many as 44 respondents of general panelists and sensory panelists to try pasta and perkedel made from cempedak seeds. From the results of the sampling, data analysis will be carried out regarding aspects of taste, color, scent and appearance of the most popular pasta and perkedel made from cempedak seeds. This research succeeded in making cempedak fruit seeds as a substitute for the basic ingredients for making pasta and cakes. Through organoleptic tests in terms of color, aroma, taste, and texture of pasta and cakes made from cempedak seeds, they can be accepted by the public.*

**Keyword:** *Cempedak Fruits, Cempedak Flour, Pasta, Perkedel*

