

## ABSTRACT

**Anjani. B.1910576.** Chemical and Sensory Characteristics of Taro Flour Churros with Substitution of Bogor Peanut Flour (*Vigna subterranea*). Thesis. Under the guidance of Rosy Hutami and Siti Aminah.

Churros is a food originating from Spain at this time popular in Indonesia. The use of taro flour as a substitute for wheat flour is because wheat flour has greater calories than taro flour and the addition of Bogor peanut flour to making churros can increase protein in churros. This research aims to innovate churros products based on local food ingredients. This study used a Complete Randomized Design (RAL) consisting of four treatment levels and two repeats. The treatment consists of a ratio of taro flour and Bogor peanut flour (100%: 0%), (70%: 30%), (50%: 50%), (30%: 70%). Chemical analysis includes water content, ash content, fat content, protein content, and carbohydrates as well as sensory and hedonic quality tests as determinants of selected products. The analysis of research data used was (ANOVA) with Duncan's Advanced Test with a 95% confidence interval. The results showed that the selected churros was in the ratio of taro flour and Bogor peanut flour (70%: 30%) had a water content of 17.70%, ash content of 1.95%, fat content of 12.79%, protein content of 8.98%, carbohydrate content of 58.58%. Churros based taro flour and bogor peanut flour have a texture to crispy, color towards brownish yellow, aroma towards not langu, taste towards sweet, aftertaste towards not bitter.

Keywords: Local Food, Bogor Taro, Bogor Beans.

## ABSTRAK

**Anjani. B.1910576.** Karakteristik Kimia dan Sensori *Churros* Tepung Talas dengan Substitusi Tepung Kacang Bogor (*Vigna subterranea*). Skripsi. Dibawah Bimbingan Rosy Hutami dan Siti Aminah.

*Churros* merupakan makanan yang berasal dari Spanyol pada saat ini populer di Indonesia. Penggunaan tepung talas sebagai pengganti pada terigu dikarenakan pada tepung terigu memiliki kalori yang lebih besar dibanding tepung talas dan penambahan tepung kacang bogor pada pembuatan *churros* dapat meningkatkan protein pada *churros*. Penelitian ini bertujuan untuk membuat inovasi produk *churros* berbasis bahan pangan lokal. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat taraf perlakuan dan dua ulangan. Perlakuan terdiri dari perbandingan tepung talas dan tepung kacang bogor (100% : 0%), (70% : 30%), (50% : 50%), (30% : 70%). Analisis kimia meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan karbohidrat serta uji mutu sensori dan hedonik sebagai penentu produk terpilih. Analisis data penelitian yang digunakan adalah (ANOVA) dengan Uji Lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *churros* terpilih adalah pada perbandingan tepung talas dan tepung kacang bogor (70% : 30%) memiliki kadar air 17,70%, kadar abu 1,95%, kadar lemak 12,79%, kadar protein 8,98%, kadar karbohidrat 58,58%. *Churros* tepung talas dengan substitusi tepung kacang bogor memiliki tekstur kearah renyah, warna kearah kuning kecoklatan, aroma kearah tidak langu, rasa kearah manis, *aftertaste* kearah tidak pahit.

Kata Kunci : Pangan Lokal, Talas Bogor, Kacang Bogor.