

SKRIPSI

**PENGARUH TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG *ALMOND* DALAM OLAHAN PRODUK *MACARON***



Oleh

JACKY HANDANI SITOMPUL

NO.MHS: 314100732

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTAYOGYAKARTA**

2018

**TENGARUH TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG *ALMOND* DALAM OLAHAN PRODUK *MACARON***

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan DIV**

Oleh

JACKY HANDANI SITOMPUL

NO.MHS: 314100732

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2018

**PENGARUH TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG *ALMOND* DALAM OLAHAN PRODUK *MACARON***



Oleh

JACKY HANDANI SITOMPUL

NO.MHS: 314100732

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Drs. Santosa, MM.

NIDN: 0519045901

Agus Wibowo SBS,S.Sos,S.St,MM

NIDN: 0502076701

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto,S. ST, MM

NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**PENGARUH TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG *ALMOND* DALAM OLAHAN PRODUK *MACARON***

SKRIPSI

Oleh

JACKY HANDANI SITOMPUL

NO.MHS: 314100732

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

Pada Tanggal: 09 Juli 2018

TIM PENGUJI

Penguji Utama	:Arief Dwi Saputro, SS,MM
	NIDN:0525047001	
Penguji II	: Drs. Santosa, MM
	NIDN: 0519045901	
Penguji III	: Agus Wibowo SBS,S.Sos, S.St,MM
	NIDN: 0502076701	

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno,MM

NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Jacky Handani Sitompul

NIM : 314100732

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : PENGARUH TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI
SUBSTITUSI TEPUNG KACANG *ALMOND* DALAM OLAHAN PRODUK
MACARON

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacuh dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka

Yogyakarta, 09 Juli 2018

Jacky Handani Sitompul

MOTTO

Berbahagiaalah orang yang mendapat hikmat, orang yang memperoleh kepandaian, karena keuntungannya melebihi keuntungan perak, dan hasilnya melebihi emas. Ia lebih berharga daripada permata, apapun yang kamu inginkan tidak dapat menyamainya.

(Amsal 3:3-15)

Thank to be God. He give us the victory trough and Lord Jesus crist.

(1 corinthians 15:57)

Sukses tidak diukur dari posisi yang kita capai, tapi dari kesulitan-kesulitan yang berhasil kita atasi ketika kita meraih kesuksesan.

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, atas segala nikmat-Nya yang tiada henti. Trimakasih kepada orang-orang tersayang atas doa dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan mempersembahkan skripsi ini kepada :

1. Mama tersayang yang tidak bosan dan tidak ada hentinya memanjatkan doa, memberikan dorongan yang membuatku kuat dan bersemangat serta kasih sayang yang tulus yang senantiasa hadir dalam keluh kesahku. Semoga Tuhan selalu memberkati mama.
2. Bang Heri, Tante Dewi dan Keluarga, Kak Rini dan Bang Hardini yang membatu banyak sampai Penulis bisa sampai diposisi saat ini.
3. Bapak dan ibu dosen pembimbing, penguji dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk mengarahkan dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimah kasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu tersimpan dalam hati.
4. Semua sahabat dan teman-temanku, Debby, Mithun, Sry Utami, Hernika, Sri astuti, Anin, Nadinta, Rizka, Erna, Dwi, Intan dan Teman penulis yang lain yang tidak bisa disebut satu persatu.
5. Teman-teman Jurusan Pengelolaan Perhotelan angkatan 2014 yang telah berjuang bersama, terimakasih atas kebersamaan, dukungan, serta kekompakan kita yang tidak terlupakan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yesus Kristus atas segala berkat dan penyertaan-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi dengan judul “PENGARUH TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG KACANG *ALMOND* DALAM OLAHAN PRODUK *MACARON*” yang disusun untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada program studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus dan ikhlas kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh dengan ketelitian dalam memberikan bimbingan, dan pengarahan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Agus Wibowo SBS,S.Sos, S.St,MM selaku pembimbing II yang telah dengan sabar dan penuh dengan ketelitian dalam memberikan bimbingan, dan pengarahan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

3. Arief Dwi Saputro, S S,MM selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menjelaskan dan memaparkan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian dilingkungan STP AMPTA Yogyakarta.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos,S.ST,MM selaku Ketua Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang memberikan bantuan dan izin untuk melaksanakan penelitian kepada penulis.
6. Bapak / Ibu Dosen dan Staf Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan menyelesaikan penulisan skripsi ini.
7. Para Responden yang telah bersedia meluangkan waktu untuk mengisi angket penelitian

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengembang ilmu pengetahuan maupun semua pihak yang memerlukannya. Tak lupa penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak untuk perbaikan dalam penelitian berikutnya,. Akhir kata penulis mengucapkan trimakasih.

Yogyakarta, 09 Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
ABSTRAK	xvii
ABSTRACK	xvii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	7

BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Landasan Teori	8
1. Tinjauan Umum <i>Macaron</i>	8
2. Bahan-bahan Pembuatan <i>Macaron</i>	9
a. Tepung <i>Almond</i>	9
b. Gula	10
c. Telur	10
3. Klasifikasi dan Kandungan Gizi Kacang Merah.....	11
4. Klasifikasi dan Kandungan Gizi Kacang <i>Almond</i>	14
5. Jenis-jenis Kacang Merah	18
a. Kacang Merah Kecil	18
b. Kacang Merah Besar	18
6. Tepung Kacang Merah	19
7. Kualitas Makanan.....	22
a. Warna	22
b. Penampilan	22
c. Porsi.....	22

d. Bentuk	22
e. Temperatur	23
f. Tekstur	23
g. Tingkat Kematangan	23
h. Aroma	23
i. Rasa	24
8. Resep dan Proses Pembuatan <i>macaron</i>	24
B. Kerangka Pemikiran	26
C. Penelitian Terdahulu	26
D. Hipotesis	28

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
C. Populasi dan Sampel	29
D. Variabel dan Indikator	30
1. Variabel Independen (Variabel Bebas).....	30
2. Variabel Dependen (Variabel Terikat)	31
E. Metode Pengumpulan Data	31
1. Observasi	31
2. Tes	31
3. Kuesioner	31
F. Metode Penelitian Eksperimen	33
G. Metode Analisi Data	34
1. Uji Hedonik	34
2. Uji Friedman <i>Two Way Anova</i>	34

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	36
B. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	37
1. Tahap Persiapan	37
2. Tahap pelaksanaan	44
3. Tahap Percobaan	46
4. Tahap Penilaian	47
C. Uji Kelayakan Variabel	48
1. Uji Validitas Data	48
2. Uji Reabilitas Data	52
D. Hasil Analisi Data	54
1. Uji Friedman <i>Macaron</i> Terhadap Aspek Rasa.....	55
2. Uji Friedman <i>Macaron</i> Terhadap Aspek Aroma	57

3. Uji Friedman <i>Macaron</i> Terhadap Aspek Bentuk	60
4. Uji Friedman <i>Macaron</i> Terhadap Aspek Tekstur	62
E. Pembahasan.....	68
1. Rasa	68
2. Aroma	68
3. Bentuk	69
4. Tekstur	70
F. Analisi Ekonomi	71
1. Harga bahan Pokok	72
2. Modal <i>Macaron</i> dan Harga Jual	72

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	75
B. Saran	76

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Tepung <i>Almond</i>	9
Tabel 2.2	klasifikasi Kacang Merah	12
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Kacang Merah	13
Tabel 2.4	Klasifikasi Kacang <i>Almond</i>	15
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Kacang <i>Almond</i>	17
Tabel 4.1	Perbandingan Formula <i>Macaron</i> Berbahan Dasar Tepung <i>Almond</i> dan Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah	37
Tabel 4.2	Hasil Data Variabel <i>Macaron</i> Tepung Kacang <i>Almond</i>	48
Tabel 4.3	Hasil Perhitungan Validitas pengujian konstruk Variabel <i>Macaron</i> Berbahan Dasar Tepung <i>Almond</i>	49
Tabel 4.4	Hasil Data Variabel <i>Macaron</i> Tepung Kacang Merah.....	50
Tabel 4.5	Hasil Perhitungan Validitas pengujian konstruk Variabel <i>Macaron</i> Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah	51
Tabel 4.6	Hasil Uji Reliabilitas Data Variabel <i>Macaron</i> Berbahan Dasar Tepung <i>Almond</i>	51
Tabel 4.7	Hasil Uji Reliabilitas Data Variabel <i>Macaron</i> Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah	52
Tabel 4.8	Karakteristik Responden Berdasarkan jenis Kelamin	54
Tabel 4.9	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	54
Tabel 4.10	Uji Freadmen <i>Macron</i> Aspek Rasa	55
Tabel 4.11	Hasil Mean Rank Rasa <i>Macaron</i>	56
Tabel 4.12	Uji Beda Freadman Rasa <i>Macaron</i>	57
Tabel 4.13	Uji Freadmen <i>Macron</i> Aspek Aroma	58
Tabel 4.14	Hasil Mean Rank Aroma <i>Macaron</i>	59
Tabel 4.15	Uji Beda Freadman Aroma <i>Macaron</i>	59
Tabel 4.16	Uji Freadmen <i>Macron</i> Aspek Bentuk	60
Tabel 4.17	Hasil Mean Rank Bentuk <i>Macaron</i>	61
Tabel 4.18	Uji Beda Freadman Bentuk <i>Macaron</i>	62
Tabel 4.19	Uji Freadmen <i>Macron</i> Aspek Tekstur	63

Tabel 4.20 Hasil Mean Rank Tekstur <i>Macaron</i>	64
Tabel 4.21 Uji Beda Freadman Tekstur <i>Macaron</i>	64
Tabel 4.22 Uji Freadmen <i>Macron</i> Aspek Warna	65
Tabel 4.23 Hasil Mean Rank Warna <i>Macaron</i>	66
Tabel 4.24 Uji Beda Freadman Warna <i>Macaron</i>	67
Tabel 4.25 Jenis Bahan dan Harga Bahan <i>Macaron</i>	72
Tabel 4.26 Harga Persatuan Resep <i>Macaron</i> 100% Berbahan Dasar Tepung <i>Almond</i>	73
Tabel 4.27 Harga Persatuan Resep <i>Macaron</i> 100% Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Macaron</i>	8
Gambar 2.2 Kacang Merah Kecil	18
Gambar 2.3 Kacang Merah Besar	18
Gambar 2.4 Tepung Kacang Merah	19
Gambar 4.1 <i>Blender</i>	39
Gambar 4.2 <i>Hand Mixer</i>	40
Gambar 4.3 <i>Spatula</i>	40
Gambar 4.4 Saringan	41
Gambar 4.5 Timbangan	41
Gambar 4.6 Mangkok	42
Gambar 4.7 Sendok	42
Gambar 4.8 <i>Oven</i>	43
Gambar 4.9 Loyang	43
Gambar 4.10 <i>Baking Paper</i>	44
Gambar 4.11 <i>Tube and Paping Bag</i>	44
Gambar 4.12 Bahan-bahan Pembuatan <i>Macaron</i>	45
Gambar 4.13 Pengocokan Telur dan <i>Icing Sugar</i>	45
Gambar 4.14 Pencampuran Putih Telur dan Bahan Kering	46
Gambar 4.15 Proses Pencetakan <i>Macaron</i>	46
Gambar 4.16 Hasil Akhir <i>Macaron</i>	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian

Lampiran 3 Kuesioner Penelitian

Lampiran 5 Cara Pembuatan *Macaron*

Lampiran 6 Foto Bahan *Macaron*

Lampiran 7 Uji kelayakan Instrumen Validitas

Lampiran 8 Uji Kelayakan Instrumen Reabilitas

Lampiran 9 Hasil SPSS Tingkat Kesukaan Rasa

Lampiran 10 Hasil SPSS Tingkat Kesukaan Aroma

Lampiran 11 Hasil SPSS Tingkat Kesukaan Tekstur

Lampiran 12 Hasil SPSS Tingkat Kesukaan Bentuk

ABSTRAK

Macaron merupakan jenis *cookies* terbuat dari tepung *almond*, putih telur, dan gula pasir yang bagian tengahnya diisi dengan *cream* atau dengan selai buah-buahan. Rasa *macaron* renyah saat digigit dan lembut ketika sudah berada di dalam mulut. Salah satu bahan utama dalam pembuatan *macaron* adalah tepung kacang *almond* yang biasa disebut *almond meal* atau *almond powder*. Penelitian ini didasarkan pada rumusan masalah yaitu apakah tepung kacang merah dapat digunakan sebagai substitusi tepung *almond* dalam pembuatan *macaron*. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *macaron* berbahan dasar tepung *almond* dan berbahan tepung kacang merah dari kajian bentuk, aroma, tekstur dan rasa.

Penelitian ini termasuk dalam penelitian eksperimen. Metode pengambilan data yang digunakan yaitu tes, dimana calon responden harus mengetahui secara umum tentang *macaron* dan menggunakan kuesioner yang dibagikan kepada 30 orang responden. Populasinya adalah mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang dipilih dengan kriteria dan bersedia menjadi responden. Hasil penelitian melalui nilai probabilitas menunjukkan bahwa: (1) nilai probabilitas dari aspek rasa adalah 0.102, nilai probabilitas dari aspek aroma adalah 0.033, nilai probabilitas dari aspek bentuk adalah 0.083 dan nilai probabilitas dari aspek tekstur adalah 0.157, dari hasil nilai probabilitas disimpulkan bahwa hanya aspek aroma yang berbeda secara signifikan karena nilai probabilitasnya $< 0,05$. (2) dari keempat aspek yaitu aspek aroma yang paling disukai hal ini dapat dibuktikan dari nilai Chi-Square yang paling besar yaitu 4.545.

Kata Kunci : Macaron, Substitus kacang merah, tingkat kesukaan konsumen

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil sumber daya alam yang terbentang dari sabang sampai merauke dengan daratan yang cukup luas yang tersusun rapih oleh ribuan pulau yang ada di sekitarnya. 60% rakyat Indonesia sendiri bermata pencarian sebagai petani. Sebenarnya negara ini diuntungkan karena di karuniai kondisi alam yang mendukung, hamparan alam yang luas, keaneka ragaman hayati yang melimpah, serta beriklim tropis dimana sinar matahari terjadi sepanjang tahun sehingga bisa menanam sepanjang tahun. (www.google.com)

Kacang merah kaya akan asam folat, kalsium, karbohidrat kompleks, serat, dan protein yang tergolong tinggi. Kandungan karbohidrat kompleks dan serat yang tinggi dalam kacang merah dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Kadar indeks glikemik kacang merah juga termasuk rendah sehingga menguntungkan penderita diabetes dan menurunkan risiko timbulnya diabetes. Kacang merah atau kacang jago termasuk kacang-kacangan yang banyak terdapat diseluruh pelosok tanah air. Pada catatan botani jenis kacang- kacang, kacang merah ditemukan pertama kali di Amerika Tengah kemudian dikembangkan diseluruh dunia dan berkembang dengan baik di negeri yang terletak di sekitar khatulistiwa. Di indonesia

daerah yang paling banyak menghasilkan kacang merah adalah di kepulauan kalimantan. (Irfan, H. Hendro Sunarjono: 2003: 16).

Kacang merah yang biasa dikonsumsi adalah berupa kacang kering. Di Indonesia, kacang merah kering umumnya dimasak menjadi bubur, sup atau campuran sayur, nasi tim atau es. Kacang merah juga sering dimasak menjadi selai manis yang digunakan sebagai pengisi beberapa kue seperti bakpau, kue bulan, kue moci, kue dorayaki, donat isi, dan lain-lain.

Macaron adalah kue sederhana yang terbuat dari almond bubuk, gula, dan putih telur. Banyak kota-kota di seluruh Perancis yang menikmati kelezatan dari *macaron*. Pada awal abad ke-20 Pierre Desfontaines, cucu dari Louis Ernest Laduree di Paris memiliki ide untuk memodifikasi *macaron* dengan mengisinya dengan ganache dan ditempelkan menjadi satu. Sejak saat itu, *macaron* Perancis diakui secara nasional di Perancis dan menjadi *cookies* terlaris di toko kue ritel (Niken Wulandari, 2013:21).

(Niken Wulandari, 2003:20). *Macaron* merupakan jenis *cookies* yang lahir di Italia, yang diperkenalkan oleh koki Catherine de Medici tahun 1553. Istilah *macaron* memiliki asal yang sama seperti makaroni yang artinya adonan halus.

Berdasarkan sejarahnya tersebut, *macaron* menjadi salah satu kue khas Perancis yang sudah dikenal banyak orang hingga ke Indonesia. *Macaron* yang dikenal pada saat ini masih berbahan dasar putih telur, gula,

dan tepung *almond* dimana dua buah *shell macaron* direkatkan menjadi satu dan ditengahnya diberikan *filling (ganache, cream chese, butter cream)*.

Salah satu bahan pembuatan *macaron* adalah tepung *almond*, yang biasa disebut *almond meal* atau *almond powder*. *almond* diduga berasal dari Asia barat dan Afrika Utara. Orang Romawi merupakan orang Yunani pertama yang menanam kacang ini. sehingga disebut dengan “kacang yunani” saat ini kacang *almond* banyak ditemukan disekitar laut Mediterania, termasuk Spanyol, Italia, Portugal, dan Maroko, ditemukan juga di daerah California, Amerika serikat (Made Astawan,2009).

Dikarenakan kacang *almond* yang lebih mahal dibandingkan kacang merah, penulis ingin membuat sebuah inovasi *macaron* yang menggunakan bahan dasar tepung kacang merah untuk mengetahui tingkat kesukaan pasar terhadap hasil jadi *macaron* berbahan dasar tepung kacang merah. Dengan adanya inovasi yang dikembangkan , daya terima masyarakat terhadap *macaron* berbahan dasar tepung kacang merah dapat tinggi dibandingkan *macaron* berbahan dasar tepung *almond*. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian “PENGARUH TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG *ALMOND* DALAM OLAHAN PRODUK *MACARON*”

B. Rumusan Masalah

Dengan latar belakang diatas, penulis ingin menuliskan masalah sebagai berikut;

1. Apakah ada perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *macaron* berbahan dasar tepung *almond* dan berbahan tepung kacang merah dari kajian rasa, bentuk, tekstur dan aroma ?
2. Diantara rasa, bentuk, tekstur dan aroma *macaron* manakah yang paling disukai konsumen ?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka fokus masalah yang menjadi beberapa pokok titik tolak ukur dalam melaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut : bagaimana hasil perbandingan *macaron* berbahan dasar tepung *almond* dan *macaron* berbahan dasar tepung kacang merah dari segi rasa, bentuk, tekstur dan aroma?

Dalam eksperimen kali ini, akan dibatasi masalah tepung kacang merah sebagai substitusi tepung *almond* dan pengaruh rasa tepung kacang merah terhadap hasil produk olahan dibidang *pastry* yaitu *macaron* dan perbedaan rasa, bentuk, tekstur dan aroma penggunaan tepung kacang merah sebagai inovasi dalam pembuatan *macaron*.

D. Tujuan penelitian

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap rasa, bentuk, tekstur dan aroma *macaron* berbahan dasar tepung *almond* dan berbahan tepung kacang merah.
2. Dari variabel rasa, bentuk, tekstur dan aroma manakah yang disukai konsumen terhadap *macaron* berbahan tepung *almond* dan *macaron* berbahan dasar tepung kacang merah.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan penelitian diatas. Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Penulis

Memberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan produk di bidang *pastry*, sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang sebagai produk yang digemari oleh masyarakat umum.

2. Bagi Pembaca

Pembaca dapat terinspirasi untuk mengolah makanan lainnya menggunakan tepung kacang merah sebagai pengganti tepung *almond* dan diharapkan disukai dan diterima oleh masyarakat.

3. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan khasanah bacaan ilmiah bagi mahasiswa dan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan acuan dalam penulisan karya ilmiah dibidang *bakery & pastry*.