

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan komposisi optimal tepung kacang hijau dalam pembuatan kulit gyoza dari segi sensori. Tepung kacang hijau digunakan sebagai alternatif yang diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi serta mempengaruhi tekstur dan karakter organoleptik kulit gyoza. Penelitian ini menggunakan tiga komposisi tepung kacang hijau, yaitu 25g, 50g, dan 100g, yang dicampur dengan tepung terigu. Uji sensori dilakukan dengan melibatkan 30 panelis tidak terlatih untuk menilai rasa, aroma, dan tekstur kulit gyoza dengan metode hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa komposisi tepung kacang hijau 25g paling disukai oleh panelis dengan skor rata-rata tertinggi pada aspek rasa (383), aroma (367), dan tekstur (378). Kulit gyoza dengan komposisi 25g tepung kacang hijau memiliki cita rasa yang pas, aroma yang lebih disukai, dan tekstur yang lembut namun tetap elastis. Sebaliknya, komposisi 100g tepung kacang hijau mendapatkan skor terendah karena rasa kacang hijau yang terlalu kuat dan tekstur yang kurang disukai. Penelitian ini memberikan panduan bagi industri makanan dalam memilih bahan baku yang tepat untuk produk gyoza yang lebih berkualitas dan bernilai gizi tinggi. Penggunaan 25g tepung kacang hijau dalam pembuatan kulit gyoza direkomendasikan untuk mendapatkan hasil yang optimal dari segi sensori.

Kata Kunci: Tepung kacang hijau, kulit gyoza, uji sensori, komposisi

ABSTRACT

This study aims to determine the optimal composition of mung bean flour in making gyoza wrappers from a sensory perspective. Mung bean flour is used as an alternative ingredient expected to enhance the nutritional value and affect the texture and organoleptic characteristics of gyoza wrappers. The study employs three compositions of mung bean flour, namely 25g, 50g, and 100g, mixed with wheat flour. Sensory evaluation is conducted involving 30 untrained panelists to assess the taste, aroma, and texture of the gyoza wrappers using the hedonic method. The results indicate that the 25g mung bean flour composition is the most preferred by the panelists, with the highest average scores in taste (383), aroma (367), and texture (378). Gyoza wrappers with this composition have a balanced flavor, a more preferred aroma, and a soft yet elastic texture. Conversely, the 100g mung bean flour composition received the lowest scores due to the strong mung bean flavor and less desirable texture. This study provides valuable guidance for the food industry in selecting appropriate raw materials for producing higher quality and more nutritious gyoza products. The use of 25g mung bean flour in making gyoza wrappers is recommended to achieve optimal sensory results.

Keywords: *Mung bean flour, gyoza wrappers, sensory evaluation, composition*