

ABSTRAK

Kacang merah merupakan komoditi yang memiliki nilai gizi, tetapi dalam pemanfaatan kacang merah belum memiliki variasi dalam pengolahannya, maka dari itu penggunaan kacang merah masih jarang digunakan. Adanya penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi kolak candil berbasis kacang merah dan daya terima konsumen. Penulis menggunakan metode eksperimen yang telah diketahui bahwa inovasi kolak candil kacang merah dapat dikatakan berhasil, karena berdasarkan uji organoleptik didapatkan nilai daya terima yang positif dari masyarakat (panelis) dengan presentase sebesar 85,5%, yang berarti bahwa kolak candil kacang merah tersebut disukai mulai dari rasa, aroma, tekstur, warna dan fisiknya. Hasil penelitian menunjukkan resep kolak candil berbasis kacang merah sebagai pengganti ubi jalar dengan formulasi kolak candil kacang merah antara lain adalah penggunaan pure kacang merah sebanyak 80% dan tepung kanji sebanyak 20%. Untuk pembuatan candil kacang merah, *pure* kacang merah yang dipakai tidak kurang dari 80% dan tepung kanji tidak lebih dari 20%, sehingga rasa dan tekstur kacang merah terasa. Untuk mempermudah pembuatan candil dapat digunakan tepung kacang merah dengan persentase 80% tepung kacang merah dan 20% tepung kanji.

Kata Kunci: Kolak Candil, Kacang Merah, Ubi Jalar.