

ABSTRAK

Kacang pistachio merupakan salah satu jenis tanaman kacang tertua di dunia, berasal dari beberapa negara di Timur Tengah. Pistasio memiliki kulit (cangkang) yang sangat keras, pistasio yang telah matang kulitnya terbuka sebagian sehingga bijinya mudah dikeluarkan. Menurut beberapa ahli kesehatan, kacang pistachio mengandung kalori yang lebih rendah, jika dibandingkan dengan jenis kacang yang lainnya. Kandungan Nutrisi di Dalam Pistachio Setiap 100 gram pistachio mengandung sekitar 570 kalori, juga mengandung karbohidrat, lemak, protein, dan berbagai jenis vitamin. Dalam pembuatan kue bolu kering ini juga menggunakan gula aren sebagai bahan pengganti dari gula pasir. Gula aren adalah gula yang dihasilkan melalui proses penyadapan air nira dari pohon aren. Beberapa kandungan zat yang ada di dalam gula aren, yaitu karbohidrat, protein, lemak, kalsium, zat besi, fosfor, vitamin B3 (niasin) dan vitamin C. Gula aren juga mengandung serat makanan yang sangat baik untuk kesehatan sistem pencernaan, Gula aren juga mengandung fruktosa dan sukrosa yang cukup tinggi sehingga memberikan citarasa manis alami dan sehat. Tujuan penelitian ini untuk mengembangkan jajanan pasar dari resep kue bolu kering dengan menambah cita rasa juga nilai gizi tinggi pada kacang pistachio dan gula aren sehingga kue bolu kering ini dapat dinikmati oleh semua usia, baik untuk yang sedang menjalankan pola hidup sehat, untuk yang sedang diet, bahkan baik dikonsumsi untuk orang tua karena kue bolu kering ini untuk dijadikan panganan sehat. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimental dalam 3 percobaan yaitu 50 persen, 75 persen dengan perbandingan kacang pistachio, tepung dan menggunakan gula aren, dan 75 persen perbandingan kacang pistachio, tepung, dan gula pasir. Uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 100 orang konsumen terdiri dari ahli gizi, dosen, karyawan dan mahasiswa dengan menyebarkan kuisioner.

Kata Kunci: Bolu kering, Tepung, pistchio, Gula Aren