

ABSTRAK

Penelitian ini membahas dan bertujuan untuk (1) Menganalisis formulasi inovasi vla kacang hijau pada produk eclair dengan substitusi penggunaan tepung mocaf (*modified casava flour*) (2) Mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi vla kacang hijau pada produk eclair dengan substitusi penggunaan tepung mocaf (*modified casava flour*) pada aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan tampilan fisik. Manfaat dari penelitian ini untuk mengenalkan bahan alternatif selain terigu, sebagai diversifikasi pangan, mengurangi penggunaan terigu dan meningkatkan nilai guna dan ekonomis serta menambah produk makanan dari hasil olahan tepung mocaf (*modified casava flour*) dan membuat inovasi dengan tambahan kacang hijau. Penelitian ini dimulai dari bulan Maret 2020 – Mei 2020. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan metode Rancangan Acak Lengkap dengan 3 perlakuan substitusi tepung mocaf dengan presentase 50%, 60%, dan 70%. Pengujian daya terima konsumen dilakukan dengan cara uji organoleptik kepada 50 orang panelis dengan menyebarkan kuisioner. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi inovasi vla kacang hijau pada produk eclair dengan substitusi tepung mocaf (*modified casava flour*), selain itu untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap vla kacang hijau pada produk eclair dengan substitusi tepung mocaf (*modified casava flour*) melalui uji daya terima konsumen. Secara umum hasil dari penelitian substitusi tepung mocaf (*modified cassava flour*) pada pembuatan eclair dengan inovasi vla kacang hijau dapat diterima dan disukai oleh konsumen dari skala cukup suka, 48% konsumen memilih suka berdasarkan warna, 40 % memilih suka berdasarkan rasa, 48% suka berdasarkan aroma, 40% memilih suka dan sangat suka berdasarkan tekstur, dan 50% memilih sangat suka berdasarkan penampilan fisik.

Kata kunci : Eclairs, Substitusi tepung mocaf, Kacang Hijau.