

ABSTRAK

Kastengel adalah jenis kue kering yang umumnya dibuat dengan resep yang menggabungkan keju dan tepung terigu. Dalam penelitian ini, modifikasi dibuat pada produk kastengel dengan mengganti tepung terigu dengan tepung pisang. Penggantian dengan tepung pisang diketahui dapat menciptakan tekstur yang lebih lembut karena kandungan air yang cukup tinggi dalam tepung tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi formula kastengel yang memanfaatkan tepung pisang serta untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap pengembangan kastengel yang menggunakan tepung pisang sebagai pengganti tepung terigu, dengan harapan dapat meningkatkan nilai ekonomi dari pisang dan mengurangi ketergantungan pada tepung terigu. Penelitian yang dilakukan bersifat eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), di mana satu faktor bahan yaitu substitusi tepung pisang terhadap tepung terigu dengan tiga perlakuan 30:70, 50:50, dan 70:30. Analisis dilakukan untuk mengetahui perbedaan dalam hal tekstur, rasa, warna, aroma, penampilan, dan penerimaan konsumen dibandingkan dengan kastengel yang biasa. Dalam penelitian ini, partisipan terdiri dari populasi yang dikelompokkan menjadi beberapa kategori, antara lain akademisi, praktisi industri makanan, dan mahasiswa. Sebanyak 30 orang berpartisipasi sebagai panelis atau pencicip, yang terdiri dari 5 akademisi, 5 praktisi industri makanan, dan 20 mahasiswa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kastengel C dan B mendapatkan respon paling positif dari panelis, terutama dari segi rasa, kesukaan dan tampilan. Formulasi resep yang dikembangkan juga berhasil menghasilkan produk yang konsisten.

Kata Kunci : Kastengel, Tepung, Pisang, Inovasi Pangan, Keberlanjutan