

**PENGARUH PENGGUNAAN FORMULA TEPUNG KULIT ARI BIJI KAKAO (*Theobroma Cacao L.*) TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PIE SUSU**

**Oleh**

**Ni Luh Ani Pramesti NIM 1815011042  
Jurusan Teknologi Industri  
Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pie susu antara formula B dengan formula C tepung kulit ari biji kakao. (2) tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pie susu antara formula A dengan B tepung kulit ari biji kakao. (3) tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pie susu antara formula A dengan C tepung kulit ari biji kakao. Jenis penelitian ini penelitian eksperimen. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu metode observasi dengan memberikan lembar uji kesukaan. Subjek penelitian ini terdiri panelis konsumen yang berjumlah 51 orang. Data dianalisis dengan statistik uji t-tes. Hasil penelitian menunjukkan: (1) Formula A:B diperoleh  $t_{hitung} > t_{tabel}$  pada aspek tekstur sebesar  $4,45 > 1,98$ , pada aspek rasa  $9,66 > 1,98$ , pada aspek warna  $7,33 > 1,98$  serta pada aspek aroma  $5,07 > 1,98$ . Hal ini berarti terdapat perbedaan tingkat kesukaan konsumen dari tepung kulit ari biji kakao. (2) Formula A:B diperoleh hasil  $t_{hitung} > t_{tabel}$  pada aspek tekstur sebesar  $2,03 > 1,98$  hal ini berarti terdapat perbedaan tingkat kesukaan konsumen dari aspek tekstur. Pada aspek rasa diperoleh  $1,07 < 1,98$ , pada aspek warna  $1,09 < 1,98$  serta pada aspek aroma  $1,17 < 1,98$  hal ini berarti tidak terdapat perbedaan. (3) Formula A:C diperoleh hasil  $t_{hitung} > t_{tabel}$  pada aspek tekstur sebesar  $8,18 > 1,98$ , pada aspek rasa  $11,1 > 1,98$ , pada aspek warna  $5,43 > 1,98$  serta pada aspek aroma  $3,80 > 1,98$  hal ini berarti terdapat perbedaan tingkat kesukaan konsumen pada keempat aspek. Implikasi penelitian ini bahwa formula C pengaruh tepung kulit ari biji kakao yang paling di sukai konsumen.

Kata kunci: pie susu, tepung kulit ari biji kakao, uji kesukaan

## **ABSTRACT**

*This study aims to determine: (1) the level of consumer preference for milk pie products between formula B and formula C of cocoa bean husk flour. (2) the level of consumer preference for milk pie products between formula A and B flour from cocoa bean husks. (3) the level of consumer preference for milk pie products between formula A and C of cocoa bean husk flour. This type of research is experimental research. The data collection method used is the observation method by giving a preference test sheet. The subjects of this study consisted of consumer panelists totaling 51 people. Data were analyzed by statistical t-test. The results showed: (1) Formula A:B obtained  $t$  count  $> t$  table on the texture aspect of  $4.45 > 1.98$ , on the taste aspect  $9.66 > 1.98$ , on the color aspect  $7.33 > 1.98$  and on the aspect of aroma  $5.07 > 1.98$ . This means that there are differences in the level of consumer preference for cocoa bean husk flour. (2) Formula A:B obtained the results of  $t$  arithmetic  $> t$  table on the texture aspect of  $2.03 > 1.98$ , this means that there are differences in the level of consumer preference from the texture aspect. In the aspect of taste obtained  $1.07 < 1.98$ , on the aspect of color  $1.09 < 1.98$  and on the aspect of aroma  $1.17 < 1.98$  this means that there is no difference. (3) Formula A:C obtained the results of  $t$  count  $> t$  table on the texture aspect of  $8.18 > 1.98$ , on the taste aspect  $11.1 > 1.98$ , on the color aspect  $5.43 > 1.98$  and on the aroma  $3.80 > 1.98$  this means that there are differences in the level of consumer preference on the four aspects. The implication of this research is that formula C influences the cocoa bean husk flour which is the most preferred by consumers.*

*Keywords:* milk pie, cocoa bean husk flour, preference test

