"UJI MUTU HEDONIK KUE NAGTAR SUBSTITUSI TEPUNG KULIT BUAH NAGA MERAH (*HYLOCEREUS POLYRHIZUS)*"

OLEH
Miftahul Jannah, NIM 1715011030
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Teknologi Industri
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Email: mitahuljannah07@gamil.com

ABSTRAK

Tujuan diselenggarakan penelitian ini yaitu guna mengetahui formula dan mutu produk kue nagtar substitusi tepung kulit buah naga merah melalui uji mutu hedonik dari segi rasa, tekstur, serta keseragaman bentuk. Panelis dalam riset ini merupakan panelis terlatih, sebanyak 16 orang yang meliputi dosen tata boga Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Pendidikan Ganesha dan Guru tata boga dari SMK Negeri 2 Singaraja. Data pada penelitian ini dikumpulkan dengan memakai metode observasi (pengamatan) uji organoleptik (uji mutu hedonik) pada panelis dengan 3 kategori yakni baik, cukup, serta tidak baik. Pasca data dihimpun, selanjutnya menganalisis data dengan memakai teknik deskriptif kuantitatif. Hasil riset menunjukkan bahwa: (1) produksi kue nagtar substitusi tepung kulit buah naga merah (hylocereus polyrhizus) dengan formula yang baik dan tepat yakni formulasi tepung kulit buah naga merah (hylocereus polyrhizus) sebanyak 50% dan tepung terigu protein sedang sebanyak 50%, (2) Uji mutu hedonik berdasarkan tiga aspek yaitu tekstur, rasa, dan keseragaman bentuk kue nastar dengan memakai tepung kulit buah naga merah (hylocereus polyrhizus) berada dalam tingkatan "Baik".

Kata Kunci : formula, kue nagtar, tepung kulit buah naga merah

"HEDONIC QUALITY TEST OF NAGTAR CAKE WITH RED DRAGON FRUIT SKIN FLOUR (HYLOCEREUS POLYRHIZUS)"

BY
Miftahul Jannah, NIM 1715011030
Family Welfare Education Study Program
Industrial Technology Department
[Technique and Vocational
Email: mitahuljannah07@gamil.com

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the formula and product quality of nagtar cake substituted with red dragon fruit peel flour through a hedonic quality test in terms of taste, texture, and uniformity of shape. The panelists in research this is an panelist that, as many as 16 people who include the culinary arts Study Program of Family Welfare Education, Ganesha Education University and the culinary teacher from SMK Negeri 2 Singaraja. The data in this study were collected using the organoleptic test observation method on a panel with 3 categories, namely good, sufficient, and not good. After the data is collected, then analyze the data using quantitative descriptive techniques. The results showed that: (1) the production of red dragon fruit peel flour (hylocereus polyrhizus) substituted cake with a good and appropriate formula, namely the formulation of red dragon fruit peel flour (hylocereus polyrhizus) as much as 50% and medium protein flour as much as 50%, (2) The hedonic quality test based on three aspects, namely the texture, taste, and uniformity of the shape of the nastar cake using red dragon fruit peel flour (Hylocereus polyrhizus) was in the "Good" level.

Keywords: formula, nagtar cake, red dragon fruit peel flour