

UJI ORGANOLEPTIK PENAMBAHAN SPIRULINA PADA SPONGE CAKE

Oleh

Marcella Putri Octidavenka Siburian, NIM 1915081006

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan : 1) tingkat kualitas terhadap *sponge cake* dengan penambahan spirulina, 2) tingkat kesukaan masyarakat menggunakan skala likert 5. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif, menggunakan metode observasi yang menggunakan 3 panelis terbatas dan panelis konsumen yang berjumlah 34 orang. Hasil penelitian terdiri dari uji mutu hedonik dan uji hedonik. Berdasarkan uji mutu hedonik *sponge cake* 1). Presentase 0,5% spirulina pada warna mendapatkan kategori cukup sesuai dikarenakan warna yang dihasilkan hijau kekuningan tidak hijau cerah, butiran *cake* mendapatkan sangat sesuai karena butiran *cake* tidak tebal, tidak kasar, dan tidak berding, kerak mendapatkan sangat sesuai karena memiliki kerak yang lembut, aroma mendapatkan yaitu sangat sesuai karena memiliki aroma khas spirulina, dan rasa mendapatkan yaitu sangat sesuai karena memiliki rasa gurih dari spirulina dan manis dari gula. 2). Presentase 1% spirulina pada warna mendapatkan sangat sesuai karena memiliki warna hijau cerah, butiran *cake* mendapatkan sangat sesuai karena butiran *cake* tidak tebal, tidak kasar, dan tidak berding, kerak mendapatkan sangat sesuai karena kerak yang dihasilkan lembut, aroma yang dihasilkan sangat sesuai karena memiliki aroma khas spirulina, dan untuk aspek rasa mendapatkan memiliki rasa gurih spirulina dan rasa manis dari gula. Berdasarkan uji hedonik *sponge cake* spirulina 1). Presentase 0,5% pada tekstur mendapatkan skor 4,4, warna mendapatkan skor 4,2, rasa mendapatkan skor 4,4, dan aroma mendapatkan skor 4,3 dengan kategori sangat suka. 2). Presentase *sponge cake* spirulina 1% pada tekstur mendapatkan skor 4,3, warna mendapatkan skor 4,3, rasa mendapatkan skor 4,2 dan aroma mendapatkan skor 4,2 dengan kategori sangat suka.

Kata kunci: Spirulina, Sponge Cake, Mutu Hedonik, Hedonik

ORGANOLEPTIC TESTING OF THE ADDITION OF SPIRULINA TO SPONGE CAKE

By

Marcellda Putri Octidavenka Siburian, NIM 1915081006

Department of Industrial Technology

ABSTRACT

This research aims to describe: 1) the level of quality of sponge cake with the addition of spirulina, 2) the level of people's liking using a Likert scale of 5. This type of research is quantitative descriptive research, using observation methods using 3 limited panelists and 34 consumer panelists. . The research results consist of hedonic quality tests and hedonic tests. Based on the sponge cake hedonic quality test 1). The percentage of 0.5% spirulina in color is categorized as quite suitable because the color produced is yellowish green, not bright green, the cake granules are very suitable because the cake granules are not thick, not rough, and have no walls, the crust is very suitable because it has a soft crust, The aroma is very suitable because it has a typical spirulina aroma, and the taste is very suitable because it has a savory taste from spirulina and sweetness from sugar. 2). The percentage of 1% spirulina in color is very suitable because it has a bright green color, the cake granules are very suitable because the cake granules are not thick, not rough, and have no walls, the crust is very suitable because the resulting crust is soft, the aroma produced is very suitable because it has The distinctive aroma of spirulina, and in terms of taste, it has the savory taste of spirulina and the sweet taste of sugar. Based on the spirulina sponge cake hedonic test 1). The 0.5% percentage in texture gets a score of 4.4, color gets a score of 4.2, taste gets a score of 4.4, and aroma gets a score of 4.3 in the very like category. 2). The percentage of 1% spirulina sponge cake in texture got a score of 4.3, color got a score of 4.3, taste got a score of 4.2 and aroma got a score of 4.2 in the very like category.

Keywords: Spirulina, Sponge Cake, Hedonic Quality, Hedonic