

# **UJI HEDONIK SELAI KACANG GUDE (*CAJANUS CAJAN*)**

**Oleh**

**Ida Ayu Yumita Lestari, NIM 2015081036**

**Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Jurusan Teknologi Industri**

**Fakultas Teknik dan Kejuruan**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Singaraja**

## **ABSTRAK**

Ragam kuliner terus berkembang seiring dengan perkembangan otak manusia dan keinginan untuk menciptakan inovasi produk yang bermanfaat. Penelitian ini bertujuan untuk; 1) Menganalisis formulasi selai kacang gude, 2) Mengetahui hasil uji hedonik selai kacang gude ditinjau dari aspek warna, tekstur, dan rasa. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan melibatkan dua orang ahli untuk menguji formulasi selai kacang gude dan 50 orang panelis untuk pengujian hedonik. Pengujian hedonik menggunakan instrumen lembar uji hedonik berskala, yaitu: 1) Sangat Tidak Baik, 2) Kurang Baik, 3) Cukup Baik, 4) Baik, dan 5) Sangat Baik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa; 1) Formulasi selai kacang gude yang baku dan memiliki kualitas yang baik setelah melalui tiga kali proses eksperimen dan pengujian oleh ahli, 2) Hasil uji hedonik selai kacang gude pada aspek warna masuk kedalam kategori "suka", aspek tekstur mendapatkan respon "sangat suka", dan aspek rasa masuk kedalam kategori "sangat suka". Hasil penelitian ini menunjukkan potensi pengaplikasian ilmu yang signifikan dalam industri pangan, sehingga meningkatkan nilai gizi dan kepuasan konsumen.

**Kata kunci:** uji hedonik, selai, kacang gude

# ***HEDONIC EVALUATION of GUDE (CAJANUS CAJAN) PASTE***

***By***

***Ida Ayu Yumita Lestari, NIM 2015081036***

***Study Program in Vocational Education of Culinary Arts***

***Department of Industrial Technology***

***Faculty of Engineering and Vocational***

***Ganesha University of Education***

***Singaraja***

## ***ABSTRACT***

*The diversity of culinary products continues to evolve in line with the development of human brain and the desire to create innovative products that are beneficial. This study aims to: 1) Analyze the formulation of cajanus cajan based spread, and 2) Determine the hedonic test results of the cajanus cajan based spread in terms of colour, texture, and taste. This study uses an experimental method involving two experts to test the formulation of the cajanus cajan based spread and 50 panelists for hedonic testing. The hedonic test uses a scaled hedonic test instrument, namely: 1) Very Bad, 2) Bad, 3) Fairly Good, 4) Good, and 5) Very Good. The results show that: 1) The formulation of the cajanus cajan based spread is standardized and has good quality after undergoing three times of experimental and expert testing, and 2) The hedonic test results of the cajanus cajan based spread in terms of colour fall into the "like" category, texture receives a "very like" response, and taste falls into the "very like" category. The results of this study indicate the potential for significant application of science in the food industry, thereby increasing nutritional value and consumer satisfaction*

***Keywords: hedonic test, spread, cajanus cajan***