

UJI HEDONIK BOLU KLEMBEN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*)

Oleh
Luh Vira Anggita Sari, NIM 2015081035
Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi sejauh mana konsumen menyukai bolu klemben yang menggunakan formulasi substitusi tepung mocaf sebanyak 80% dan 60%. Penilaian dilakukan dari segi penampilan, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Sebanyak 50 panelis yang tidak terlatih dipilih secara acak dari masyarakat untuk berpartisipasi dalam uji hedonik, yaitu pengujian tingkat kesukaan terhadap bolu klemben yang terbuat dari tepung mocaf dengan menggunakan skala likert. Data yang didapatkan dari penelitian ini selanjutnya akan dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif dengan merujuk pada rumus persentase. Hasil analisis yang didapatkan pada uji kesukaan masyarakat terhadap bolu klemben dengan formulasi substitusi 80% tepung mocaf jika dilihat dari aspek penampilan memperoleh persentase 83,6% dengan kategori SS (sangat suka), dari aspek tekstur memperoleh persentase 80% dengan kategori SS (sangat suka), dan dari aspek rasa, memperoleh persentase 83,2% dengan kategori SS (sangat suka). Hasil analisis yang didapatkan pada uji kesukaan masyarakat terhadap bolu klemben dengan formulasi substitusi 60% tepung mocaf dapat dilihat dari segi penampilan memperoleh persentase 78,4% dengan kategori S (suka), dari aspek tesktur memperoleh persentase 72,4% dengan kategori S (suka), dan dari aspek rasa memperoleh persentase 79,2% dengan kategori S (suka). Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan masyarakat terhadap bolu klemben formulasi substitusi 80% tepung mocaf lebih tinggi jika dibanding bolu klemben formulasi substitusi 60% tepung mocaf. Namun secara keseluruhan bolu klemben formulasi substitusi 80% dan 60% tepung mocaf bisa diterima masyarakat dengan baik.

Kata Kunci: Bolu klemben, Tepung Mocaf, Uji Kesukaan

HEDONIC TEST OF KLEMBEN CAKE SUBSTITUTION WITH MOCAF FLOUR (Modified Cassava Flour)

By
Luh Vira Anggita Sari, NIM. 2015081035
Study Program in Vocational Education of Culinary Arts
Department of Industrial Technology

ABSTRACT

This study aims to explore the extent to which consumers like bolu klemben using 80% and 60% mocaf flour substitution formulations. The assessment was carried out in terms of appearance, texture, and taste. This type of research is quantitative descriptive. A total of 50 untrained panelists were randomly selected from the community to participate in the hedonic test, namely testing the level of preference for bolu klemben made from mocaf flour using a Likert scale. The data obtained from this study will then be analyzed using quantitative descriptive techniques by referring to the percentage formula. The results of the analysis obtained from the test of public preference for bolu klemben with 80% mocaf flour substitution formulation when viewed from the appearance aspect obtained a percentage of 83.6% with the SS category (very like), from the texture aspect obtained a percentage of 80% with the SS category (very like), and from the taste aspect, obtained a percentage of 83.2% with the SS category (very like). The results of the analysis obtained from the public preference test for bolu klemben with a 60% mocaf flour substitution formulation can be seen from the appearance aspect obtaining a percentage of 78.4% with the S category (like), from the texture aspect obtaining a percentage of 72.4% with the S category (like), and from the taste aspect obtaining a percentage of 79.2% with the S category (like). So it can be concluded that the level of public preference for bolu klemben with a 80% mocaf flour substitution formulation is higher when compared to bolu klemben with a 60% mocaf flour substitution formulation. However, overall bolu klemben with a 80% and 60% mocaf flour substitution formulation can be well accepted by the public.

Keywords: Hedonic Test, Klemben Cake, Mocaf Flour