

UJI HEDONIK KERUPUK BERAS DENGAN PENAMBAHAN PURE MENGKUDU

Oleh

I Gede Agus Pradana Putrawan, NIM 2115081045

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula dan kesukaan kerupuk beras dengan penambahan pure mengkudu dilihat dari segi warna, aroma khas buah mengkudu, tekstur, bentuk, rasa gurih dan rasa buah mengkudu. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan jumlah panelis 50 orang mahasiswa Undiksha. Metode pengumpulan data penelitian adalah observasi melalui uji organoleptik dengan 5 tingkatan dengan skala Likert yaitu 1) sangat suka, 2) suka, 3) cukup suka, 4) kurang suka, dan 5) sangat tidak suka. Data dianalisis dengan Teknik deskriptif kuantitatif. Hasil Penelitian Menunjukkan bahwa; 1) Formulasi pembuatan kerupuk beras dengan penambahan pure mengkudu dengan menggunakan pure mengkudu 200 gram, tepung beras 100 gram, tepung tapioka 100 gram, garam 5 gram, ketumbar 5 gram, bawang putih 10 gram. 2) Hasil uji hedonik kerupuk beras dengan penambahan pure mengkudu pada aspek warna memperoleh nilai 4,24 dengan kategori “sangat suka”, aspek aroma khas buah mengkudu memperoleh nilai 4,28 dengan kategori “sangat suka”, aspek tekstur memperoleh nilai 4,30 dengan kategori “sangat suka”, aspek bentuk memperoleh nilai 4,38 dengan kategori “sangat suka”, aspek rasa gurih memperoleh nilai 4,50 dengan kategori “sangat suka”, aspek rasa buah mengkudu memperoleh nilai 4,44 dengan kategori “sangat suka”.

Kata Kunci: Uji Hedonik, Kerupuk Beras, Buah Mengkudu

HEDONIC TEST OF RICE CRACKERS WITH THE ADDITION OF MENGKUDU PUREE

By

I Gede Agus Pradana Putrawan, NIM 2115081045

Vocational Culinary Arts Education Study Program

Department of Industri Technology

ABSTRACT

This study aims to determine the formula and preferences of rice crackers with the addition of mengkudu puree in terms of color, distinctive aroma of mengkudu fruit, texture, shape, savory taste and taste of mengkudu fruit. This study is an experimental study with a panel of 50 Undiksha students. The method of collecting research data is observation through organoleptic tests with 5 levels with a Likert scale, namely 1) very much like, 2) like, 3) quite like, 4) less like, and 5) very much dislike. Data were analyzed using quantitative descriptive techniques. The results of the study showed that; 1) The formulation of making rice crackers with the addition of mengkudu puree using 200 grams of mengkudu puree, 100 grams of rice flour, 100 grams of tapioca flour, 5 grams of salt, 5 grams of coriander, 10 grams of garlic. 2) The results of the hedonic test of rice crackers with the addition of pure mengkudu on the color aspect obtained a value of 4.24 with the category of "very like", the distinctive aroma aspect of mengkudu fruit obtained a value of 4.28 with the category of "very like", the texture aspect obtained a value of 4.30 with the category of "very like", the shape aspect obtained a value of 4.38 with the category of "very like", the savory taste aspect obtained a value of 4.50 with the category of "very like", the taste aspect of mengkudu fruit obtained a value of 4.44 with the category of "very like".

Key Words: Hedonic Test, Tice Crackers, Noni Fruit