

UJI HEDONIK CAMILAN *STICK* RUMPUT LAUT *MOCAF*

Oleh

I Made Cipta Widiadana, NIM 2115081043

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan 1). Formulasi camilan *stick* rumput laut *mocaf*. 2). Tingkat kesukaan konsumen terhadap camilan *stick* rumput laut *mocaf* yang dilihat dari aspek warna, bentuk, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen, dengan metode pengumpulan data berupa analisis deskriptif kuantitatif, serta menggunakan lembar observasi berupa lembar uji hedonik atau uji selera kepada panelis. Sebelum pengambilan data, terlebih dahulu dilakukan uji validasi instrumen mengenai lembar observasi uji selera. Panelis pada penelitian ini adalah panelis tidak terlatih yang berjumlah 50 orang mahasiswa umum Universitas Pendidikan Ganesha, kemudian panelis melakukan uji hedonik atau uji selera camilan *stick* rumput laut *mocaf* dengan skala numerik yang diklasifikasikan ke dalam lima kategori yaitu : skor 5 (Sangat Suka), Skor 4 (Suka), skor 3 (Cukup Suka), skor 2 (Tidak Suka), skor 1 (Sangat Tidak Suka). Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif dengan menggunakan rumus persentase. Hasil penelitian camilan *stick* rumput laut *mocaf* menunjukkan bahwa. 1) Formulasi pembuatan *stick* rumput laut *mocaf* dengan menggunakan 100% tepung *mocaf*, yaitu tepung *mocaf* 250 gram, tepung tapioka 50 gram, bawang putih 3 gram, telur ayam $\frac{1}{2}$ butir, mentega 30 gram, garam 3 gram, lada bubuk 2 gram, daun selederi 1 gram, bubur rumput laut 100 gram. 2) Hasil uji hedonik *stick* rumput laut *mocaf* pada aspek warna, bentuk, aroma, tekstur memperoleh kategori “Sangat Suka”, dan aspek rasa memperoleh kategori “Suka”. Dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan tingkat kesukaan terhadap camilan *stick* rumput laut *mocaf* sebagai produk inovasi berada dalam kategori sangat suka.

Kata kunci: uji hedonik, *stick* rumput laut, tepung *mocaf*.

HEDONIK TEST OF MOCAF SEAWEED STICK SNACKS

By

I Made Cipta Widiadana, NIM 2115081043

Department Of Industrial Technology

ABSTRACT

This study aims to describe 1). The formulation of mocaf seaweed stick snacks. 2). The level of consumer preference for mocaf seaweed stick snacks seen from the aspects of color, shape, aroma, texture, and taste. This type of research is experimental, with data collection methods in the form of quantitative descriptive analysis, and using observation sheets in the form of hedonic test sheets or taste tests for panelists. Before data collection, an instrument validation test was first conducted regarding the taste test observation sheet. The panelists in this study were untrained panelists totaling 50 general students of Ganesha University of Education, then the panelists conducted a hedonic test or taste test of mocaf seaweed stick snacks with a numerical scale classified into five categories, namely : score 5 (Very Like), score 4 (Like), Score 3 (Quite Like), score 2 (Dislike), score 1 (Very Dislike). The data obtained were then analyzed using quantitative descriptive techniques using a percentage formula. The results of the mocaf seaweed stick snack study showed that. 1) Formulation of making mocaf seaweed sticks using 100% mocaf flour, namely 250 grams of mocaf flour, 50 grams of tapioca flour, 3 gram of garlic, ½ chicken egg, 30 grams of butter, 3 grams of salt, 2 gram of ground pepper, 1 gram of celery leaves, 100 gram of seaweed porridge. 2) The results of the hedonic test of mocaf seaweed sticks on the aspects of color, shape, aroma, texture obtained the category “Very Like”, and the taste aspect obtained the category “Like”. It can be concluded that the overall level of liking for mocaf seaweed stick snacks as an innovative product is in the very like category.

Keywords : hedonic test, seaweed sticks, mocaf flour.