

UJI KESUKAAN *ROLL CAKE* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KULIT BUAH NAGA MERAH

Oleh

Kadek Risma Utari, NIM 1815011045

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan Teknologi Industri

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Singaraja

ABSTRAK

Diversifikasi pangan dibutuhkan seiring dengan kebutuhan pangan masyarakat yang terus meningkat baik dalam jumlah dan macamnya. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan; 1) Proses pengolahan *Roll cake* dengan substitusi tepung kulit buah naga merah; 2) Uji kesukaan *Roll cake* dengan substitusi tepung kulit buah naga merah dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan metode eksperimen substitusi tepung kulit buah naga merah pada *Roll cake*. Data dikumpulkan melalui uji hedonik menggunakan instrumen lembar observasi, dianalisis menggunakan teknik deskriptif persentase untuk menggambarkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, tekstur, dan rasa. Peneliti melibatkan 60 orang panelis untuk melakukan pengujian hedonik, dengan skala yang diklasifikasikan kedalam empat kategori, yaitu: 1) Sangat Tidak Suka; 2) Cukup Suka; 3) Suka; dan 4) Sangat Suka. Hasil penelitian menunjukkan; 1) Proses pengolahan *Roll cake* tepung kulit buah naga merah terdiri dari tahap persiapan alat, bahan, dan tahap pengolahan dengan formulasi bahan yang terdiri dari 39 gram tepung kulit buah naga merah, 21 gram tepung terigu protein sedang, 8 kuning telur, 2 putih telur, 100 gram gula pasir, 15 gram tepung maizena, 15 gram susu bubuk, dan 100 gram margarin; 2) Hasil uji hedonik pada *Roll cake* dari tepung kulit buah naga merah pada aspek warna dengan kategori "sangat suka", aspek tekstur dengan kategori "sangat suka", dan aspek rasa dengan kategori "sangat suka". Dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan tingkat kesukaan masyarakat terhadap *Roll cake* menggunakan tepung kulit buah naga merah sebagai produk inovasi berada dalam kategori sangat suka.

Kata Kunci: uji hedonik, *Roll cake*, tepung kulit buah naga

HEDONIC TEST OF ROLL CAKE WITH SUBSTITUTION MADE FROM RED DRAGON FRUIT PEEL FLOUR

By

Kadek Risma Utari, NIM 1815011045

Study Program in Family Welfare Education

Department of Industrial Technology

Faculty of Engineering and Vocational

Ganesha University of Education

Singaraja

ABSTRACT

Food diversification is needed in line with the increasing food demands of society, both in quantity and variety. This study aims to determine the processing and level of preference (hedonic test) for roll cake made from red dragon fruit peel flour in terms of color, texture, and taste. The research used an experimental method with observation and hedonic testing, involving two experts to evaluate the formulation and 60 panelists for the hedonic test. The hedonic test used a questionnaire with a scale classified into four categories: 1) Strongly Dislike, 2) Fairly Like, 3) Like, and 4) Strongly Like. The results showed that: 1) The process of making red dragon fruit skin roll cake consists of the preparation stage for tools and ingredients, as well as the processing stage with a formulation of ingredients consisting of 39 grams of red dragon fruit skin flour, 21 grams of medium protein wheat flour, 8 egg yolks, 2 egg whites, 100 grams of granulated sugar, 15 grams of cornstarch, 15 grams of powdered milk, and 100 grams of margarine.; 2)) The hedonic test results showed that the color aspect received Strongly Like, the texture aspect Strongly Like, and the taste aspect Strongly Like all in the "strongly like" category. It can be concluded that overall public acceptance of roll cake made from red dragon fruit peel flour as an innovative product is categorized as strongly liked.

Keywords: *hedonic test, roll cake, red dragon fruit peel flour*