

UJI HEDONIK COOKIES SAGU DAUN KELOR DENGAN PENAMBAHAN BASE GENEP

Oleh

Oryza Armabela, NIM 2115081027

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Email: oryza@undiksha.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) formulasi cookies sagu daun kelor dengan penambahan *base genep* dan 2) penerimaan masyarakat terhadap produk melalui uji kesukaan secara organoleptik berdasarkan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Jenis penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Untuk mendapatkan data di masyarakat, penelitian ini menggunakan metode observasi, yaitu dengan mendistribusikan lembar uji kesukaan kepada masyarakat konsumen. Kemudian data uji kesukaan dianalisis menggunakan statistik deskriptif dengan ukuran konsentrasi berupa rata-rata (*mean*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) formula hasil eksperimen II adalah penggunaan 350 gram tepung sagu, 2,5 gram bubuk daun kelor dan 7 gram *base genep* dan 2) cookies yang dihasilkan mendapat respons baik dari masyarakat sesuai kategori: rasa dengan kategori sangat suka, aroma dengan kategori sangat suka, tekstur dengan kategori sangat suka dan warna dengan kategori sangat suka.

Kata Kunci: Hedonik, Cookies Sagu, Daun Kelor, *Base Genep*

HEDONIC TEST OF MORINGA LEAF SAGO COOKIES WITH THE ADDITION OF BALINESE COMPLETE SEASONING

By

Oryza Armabela, NIM 2115081027

Culinary Arts Vocational Education Study Program

Department of Industrial Technology

Faculty of Engineering and Vocational

Ganesha University of Education

Email: oryza@undiksha.ac.id

ABSTRACT

This study aims to find out 1) the formulation of moringa leaf sago cookies with the addition of base sixp and 2) public acceptance of the product through organoleptic preference tests based on aspects of taste, aroma, texture, and color. The type of research used is quantitative with an experimental approach. To obtain data in the community, this study uses an observation method, namely by distributing preference test sheets to the consumer community. Then the preference test data was analyzed using descriptive statistics with a concentration size in the form of an average (mean). The results of the study showed that 1) the formula resulting from experiment II was the use of 350 grams of sago flour, 2.5 grams of moringa leaf powder and 7 grams of base six and 2) the resulting cookies received a good response from the community according to the category: taste with the category of very like, aroma with the category of very like, texture with the category of very like and color with the category of very like.

Keywords: Hedonic, Sago Cookies, Moringa Leaves, Balinese Complete Seasoning