

UJI ORGANOLEPTIK *MUFFIN* MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DENGAN PENGGUNAAN GULA AREN

Oleh

Haerunnisa, Nim 2015081006

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap *muffin* mocaf gula aren dibandingkan gula pasir ditinjau dari aspek aroma, warna, tekstur, penampilan dan rasa keseluruhan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan dua perlakuan, yaitu kontrol/sampel 101 (menggunakan gula pasir) dan perlakuan/sampel 011 (menggunakan gula aren), yang dinilai oleh 50 panelis tidak terlatih melalui uji organoleptik. Data dianalisis deskriptif menggunakan uji *Wilcoxon Signed-Rank Test* dengan taraf signifikan 0,05. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan ($p < 0,05$) pada aspek rasa dan aroma. Sementara pada aspek warna, tekstur, dan penampilan keseluruhan tidak terdapat perbedaan signifikan ($p > 0,05$). Hal ini menunjukkan penggunaan gula aren memberikan pengaruh terhadap karakteristik sensori tertentu pada *muffin* mocaf, khususnya pada aspek rasa dan aroma, namun tidak terdapat pengaruh pada aspek warna, tekstur, dan penampilan keseluruhan. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan tingkat kesukaan panelis pada beberapa aspek sensori antara *muffin* mocaf gula aren dan gula pasir.

Kata kunci: Uji Organoleptik, *Muffin*, Mocaf, Gula Aren

**ORGANOLEPTIC TEST OF MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)
MUFFIN WITH THE USE OF PALM SUGAR**

By

Haerunnsa, Nim : 20150810062

Culinary Arts Vocational Education Study Program

ABSTRACT

This study aims to find out the difference in the level of panelists' preference for palm sugar mocaf muffin compared to granulated sugar from the aspects of color, aroma, texture, taste and overall appearance. The study used an experimental method with two treatments, namely control/sample 101 (using granulated sugar) and treatment/sample 011 (using palm sugar), which was assessed by 50 untrained panelists through organoleptic tests. Data were analyzed descriptively using the non-parametric Wilcoxon Signed-Rank Test with a significant level of 0.05. The results showed that there was a significant difference ($p < 0.05$) in the aspects of Aroma and Taste. Meanwhile, in the aspects of color, texture, and overall appearance there was no significant difference ($p > 0.05$). This shows that the use of palm sugar has an effect on certain sensory characteristics of mocaf muffins in particular on aroma and taste aspects, but there is no effect on aspects of color, texture, and overall appearance. Thus, it can be concluded that there is a difference in the level of preference of the panelists in several sensory aspects between palm sugar mocaf muffins and granulated sugar.

Keywords: Organoleptic Test, Muffins, Mocaf, Palm Sugar