

UJI ORGANOLEPTIK KUE SEMPRONG DENGAN PENAMBAHAN BUAH NANGKA (*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS*)

Oleh

Shariatul Janah, NIM 1915081008

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan formulasi dan tingkat kesukaan kue semprong dengan penambahan buah nangka dilihat dari segi tekstur, warna, aroma, dan rasa. 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) tidak suka, 2) kurang suka, 3) cukup suka, 4) suka, dan 5) sangat suka. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa; 1) Formulasi pembuatan kue semprong dengan penambahan buah nangka terdiri atas dua formulasi, yaitu formulasi 25% dan 50% *puree* nangka, yaitu *puree* nangka 75 gram dan 150 gram, tepung beras 300 gram, telur 3 butir, gula pasir 160 gram, santan kental 200 ml, margarin 50 gram, garam $\frac{1}{2}$ sendok teh, emulsifier $\frac{1}{2}$ sendok teh. 2) Hasil uji hedonik kue semprong dengan penambahan buah nangka pada aspek tekstur, warna, rasa memperoleh kategori “Sangat Suka”, dan aspek aroma memperoleh kategori “Suka”. Dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan tingkat kesukaan terhadap kue semprong dengan penambahan buah nangka sebagai produk inovasi berada pada kategori sangat suka.

Kata kunci: Buah Nangka, Formulasi, Kue Semprong, Tingkat Kesukaan, Uji Hedonik

**ORGANOLEPTIC TEST OF SEMPRONG COOKIES WITH THE ADDITION
OF JACKFRUIT (*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS*)**

By

Shariatul Janah, NIM 1915081008

Vocational Culinary Arts Education Study Program

Department of Industrial Technology

ABSTRACT

This study aims to describe the formulation and preference level of semprong cookies with the addition of jackfruit in terms of texture, color, aroma, and taste. This study is an experimental study with a panel of 50 Undiksha students. The method of collecting research data is observation through organoleptic test with 5 levels with a Likert scale, namely 1) strongly dislike, 2) dislike, 3) fairly like, 4) like, and 5) strongly like. Data were analyzed using quantitative descriptive techniques. The result of the study showed that; 1) The formulation of semprong cookies with the addition of jackfruit consisted of two formulations, namely 25% and 50% jackfruit puree formulation, using 75 grams and 150 grams of jackfruit puree, 300 grams of rice flour, 3 eggs, 160 grams of sugar, 200 ml of thick coconut milk, 50 grams of margarine, ½ teaspoon of salt, and ½ teaspoon of emulsifier; 2) The result of the hedonic test of semprong cookies with the addition of jackfruit showed that the aspects of texture, color, and taste obtained the category “Very Like”, while the aroma aspect obtained the category “Like”. It can be concluded that the overall level of liking for semprong cookies with the addition of jackfruit as an innovative product is in the very like category.

Keywords : *Jackfruit, Formulation, Semprong Cookies, Preferences level, Hedonic Test*