

UJI HEDONIK PEMBUATAN ENTING-ENTING (NOUGAT) SORTIRAN KACANG METE (*Anacardium occidentale L.*)

Oleh

I Komang Agus, NIM 2215081041

Program Studi pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk 1). Menentukan formulasi yang tepat dalam pembuatan enting-enting dari sortiran kacang mete. 2). Menganalisis tingkat kesukaan konsumen enting-enting dari sortiran kacang yang dilihat dari aspek warna, tekstur, bentuk, aroma dan rasa. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, pada penelitian ini menggunakan panelis tidak terlatih yang berjumlah 50 orang masyarakat umum, kemudian panelis dilakukan uji hedonik atau uji kesukaan enting-enting dari sortiran kacang mete dengan skala likert yang diklasifikasikan ke dalam lima kategori yaitu Sangat Suka, Suka, Cukup Suka, Kurang Suka, Tidak Suka. Data diperoleh kemudian dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif dengan menggunakan rumus presentase. Hasil penelitian enting-enting dari sortiran kacang mete menunjukkan bahwa, 1) Formulasi pembuatan enting-enting dari sortiran kacang mete dengan menggunakan sortiran kacang mete 250 gram, gula pasir 250 gram, margarin 50 gram, garam 1 gram. 2) Hasil analisis tingkat kesukaan enting-enting dari sortiran kacang mete pada aspek warna coklat kekuningan, aspek warna putih susu, aspek aroma karamel, aroma kacang mete, aspek tekstur keras, aspek crunchy, aspek rasa manis, aspek rasa gurih, dan aspek bentuk secara keseluruhan tingkat kesukaan terhadap Enting-enting dari sortiran kacang mete sebagai produk inovasi berada dalam kategori Sangat suka.

Kata Kunci : Enting-enting, Sortiran Kacang Mete, Uji Hedonik.

***HEDONIC TEST OF ENTING-ENTING (NOUGAT) MADE FROM SORTED
CASHEW NUTS (*Anacardium occidentale* L.)***

By

I Komang Agus, NIM 2215081041

Culinary Arts Vocational Education Study Program

Department of Industrial Technology

ABSTRACT

This study aims to 1). Determine the right formulation in making enting-enting from sorted cashew nuts. 2). Analyze the level of consumer preference for enting-enting from sorted nuts seen from the aspects of color, texture, shape, aroma and taste. This study is an experimental study, in this study using untrained panelists totaling 50 members of the general public, then the panelists were given a hedonic test or preference test for enting-enting from sorted cashew nuts with a Likert scale classified into five categories, namely Very Like, Like, Quite Like, Less Like, Dislike. The data obtained were then analyzed using quantitative descriptive techniques using a percentage formula. The results of the study of enting-enting from sorted cashew nuts show that, 1) The formulation for making enting-enting from sorted cashew nuts using 250 grams of sorted cashew nuts, 250 grams of granulated sugar, 50 grams of margarine, 1 gram of salt. 2) The results of the analysis of the level of liking for Enting-enting from sorted cashew nuts in the aspects of yellowish brown color, milk white color, caramel aroma, cashew nut aroma, hard texture, crunchy, sweet taste, savory taste, and shape aspects, the overall level of liking for Enting-enting from sorted cashew nuts as an innovation product is in the Very Like category.

Keywords: *Cashew Nut Sorting, Enting-enting, Hedonic Test,.*