

## **ABSTRAK**

Mardilinanti Ovitasi Putri 2021. tingkat kesukaan konsumen terhadap kue mangkuk dengan substitusi jagung manis.skripsi. program studi vokasional kesejahteraan keluarga – tata boga. universitas pgri adi buana surabaya. pembimbing dr. Yunus karyanto, s.pd., m.pd.

Kue mangkuk merupakan makanan yang menjadi wisata kuliner di Indonesia. Inovasi pada kue berbentuk seperti mangkuk ini pun juga belum banyak dilakukan. Penelitian yang menggunakan metode kuantitatif ini bertujuan untuk menerapkan proses pembuatan kue mangkuk dengan alternatif makanan ringan kaya protein, untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap kue mangkuk jagung manis ditinjau dari uji organoleptik, serta untuk mengetahui perbedaan pembuatan kue mangkuk dengan penambahan jagung manis prosentase 5%, 10% dan 15% ditinjau dari organoleptiknya (rasa, warna, tekstur, aroma, tingkat kesukaan).

Penelitian ini menggunakan variabel independen yakni prosentase penambahan jagung manis 0%, penambahan 10%, penambahan 15% dan penambahan 20%. Sedangkan variabel dependennya adalah uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan kesukaan. Angket tertutup yang digunakan sebagai instrument penelitian yang akan dibagikan kepada 30 panelis. Data penelitian dikumpulkan melalui tahap eksperimen, angket dan uji organoleptik yang kemudian Pengambilan data akan menggunakan lembar uji organoleptik kemudian dianalisis menggunakan Anova Satu Arah

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan kualitas kue mangkuk dengan penambahan jagung manis. Tanggapan panelis terhadap rasa kue mangkuk tertinggi (83%) adalah pada kue mangkuk dengan penambahan jagung manis 15% yang dinilai memiliki rasa sangat manis. Tanggapan panelis terhadap aroma kue mangkuk tertinggi (90%) adalah pada kue mangkuk dengan penambahan jagung manis 15% yang dinilai memiliki aroma sangat khas jagung. Tanggapan panelis terhadap tekstur kue mangkuk tertinggi (81%) adalah pada kue mangkuk dengan penambahan jagung manis 15% yang dinilai memiliki

tekstur sangat lembut berpori. Sedangkan pada tingkat kesukaan kue mangkuk, tanggapan panelis tertinggi (32%) adalah pada kue mangkuk dengan penambahan jagung manis 15% yang dinilai sangat disukai. Dapat disimpulkan bahwa pada aspek warna, tekstur, aroma dan rasa diperoleh bahwa kue mangkuk dengan penambahan jagung manis 15% merupakan kue mangkuk terbaik. Terdapat pengaruh tingkat kesukaan dalam substitusi jagung manis pada pembuatan kue mangkuk. Sampel yang diberi perlakuan memiliki tingkat kesukaan sesuai dengan bahan yang ditambahkan, sehingga kue mangkuk yang terbuat dari jagung manis dapat diterima dikalangan masyarakat khususnya orang dewasa.

**Kata Kunci:** Kue Mangkuk, Jagung Manis, Organoleptik

## **ABSTRACT**

*Mardilinanti ovitasari putri 2021. level of consumer preference for cupcakes with sweet corn substitution. family welfare vocational study program - catering. Pgri Adi Buana University, Surabaya. mentor dr. Yunus karyanto, s.pd., m.pd.*

*Cupcakes are a food that has become a culinary tourism in Indonesia. Innovations in this bowl-shaped cake have not been done much. Research using this quantitative method aims to apply the process of making cupcakes with protein-rich snack alternatives, to determine consumer acceptance of sweet corn cupcakes in terms of organoleptic tests, and to determine differences in making cupcakes with the addition of 5% percentage of sweet corn. 10% and 15% in terms of organoleptic (taste, color, texture, aroma, level of preference).*

*This study used independent variables, namely the percentage of adding 0% sweet corn, adding 10%, adding 15% and adding 20%. While the dependent variable was the organoleptic test covering color, taste, aroma, texture and preferences. A closed questionnaire used as a research instrument to be distributed to 30 panelists. The research data were collected through the experimental stage, questionnaires and organoleptic tests, which were then collected using an organoleptic test sheet and then analyzed using One-Way Anova.*

*The results showed that there were differences in the quality of cupcakes with the addition of sweet corn. Panelists' response to the highest taste of cupcakes (83%) was cupcakes with the addition of 15% sweet corn which was considered to have a very sweet taste. considered to have a very distinctive aroma of corn. The response of the panelists to the texture of the cupcakes was the highest (81%) was the cupcakes with the addition of 15% sweet corn which was considered to have a very soft, porous texture. Meanwhile, at the cupcake preference level, the highest panelist response (32%) was for cupcakes with the addition of 15% sweet corn which was considered very favorable. It can be concluded that in terms of color, texture, aroma and taste, it is found that cupcakes with the addition of 15% sweet corn are the best cupcakes. There is an effect of*

*preference level in the substitution of sweet corn in cupcake making. Samples that were treated had a preference level according to the added ingredients, so that cupcakes made of sweet corn could be accepted among the community, especially adults.*

*Keywords:* Cupcakes, Sweet Corn, Organoleptic