

ABSTRAK

Prasetyo, Didit Dwi Prasetyo. 2021. Pengaruh Penambahan Abu Merang Terhadap Warna Dan Rasa Nasi Gurih Ceria. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Dr. Susilowati. M.Pd.

Menurut El-Sayed (2006), Abu jerami padi berasal dari jerami yang digiling atau ditumbuk halus. Merang, air merang atau air abu jerami adalah pewarna hitam alami. Diperoleh dengan cara membakar merang kering hingga menjadi abu, lalu merendamnya dalam air. Air abu merang ini biasanya digunakan untuk mewarnai makanan/kue, seperti jongkong Surabaya, bubur suro khas Madura (Denny Indra Praja, 2015). Tujuan penelitian ini adalah 1) Untuk mendeskripsikan warna nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang, 2) Untuk mendeskripsikan rasa nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang, 3) Untuk mendeskripsikan tingkat daya terima masyarakat nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode pengumpulan data eksperimen. Populasi dalam penelitian ini adalah nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang melalui 3 konsentrasi yang berbeda. Sedangkan sampel yang dipakai dalam penelitian ini adalah nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang yang berbeda-beda yaitu: 10% (X_1), 20% (X_2), 30% (X_3).

Anova ini digunakan untuk menguji rata-rata atau pengaruh perlakuan dari suatu percobaan yang dihitung menggunakan aplikasi SPSS statistik 21. Hasil analisis data pada penelitian ini adalah 1) Ada pengaruh warna nasi gurih ceria abu merang yang paling banyak disukai adalah sampel X_3 sebesar 12.811. 2) Ada pengaruh rasa nasi gurih ceria abu merang yang paling banyak disukai adalah sampel X_3 sebesar 21.944. 3) Tingkat kesukaan yang paling banyak disukai adalah sampel X_1 sebesar 1.414

Kata Kunci: Abu Merang, Nasi Gurih

ABSTRACT

Prasetyo, Didit Dwi Prasetyo.2021. The Effect of Addition of Merang Ash on the Color and Taste of Cheerful Savory Rice. Thesis. Vocational Education Study Program for Family Welfare Catering. Faculty of Teacher Training and Education. PGRI Adi Buana University, Surabaya. Advisor: Dr. Susilowati .

Keywords: Ash Merang, Savory Rice

According to El-Sayed (2006), rice straw ash comes from milled or finely ground straw. Merang, water straw or straw ash water is a natural black dye. Obtained by burning dry straws to ashes, then soaking them in water. Ash water is usually used to color food / cakes, such as Surabaya jongkong, Madurese suro porridge (DennyIndraPraja, STP, 2015). The objectives of this study were 1) To describe the color of cheerful savory rice with the addition of peanut ash, 2) To describe the taste of cheerful savory rice with the addition of peanut ash, 3) To describe the level of public acceptance of cheerful savory rice with the addition of straw ash. The best of all things considered, this article was originally published in Indonesian language.

This type of research is a quantitative study with experimental data collection methods. The population in this study was ceria savory rice with the addition of straw ash through 3 different concentrations. Meanwhile, the sample used in this study was ceria savory rice with the addition of different straw ash, namely: 10% (X1), 20% (X2), 30% (X3).

This ANOVA is used to test the average or treatment effect of an experiment which is calculated using the SPSS statistical 21 application. The results of data analysis in this study are 1) There is an effect of the color of savory rice, cheerful, ash, the most preferred is sample X3. 2) There is an effect of the taste of ceria merang savory rice, the most preferred is sample X3. 3) The most preferred level of preference is sample X1.

Keywords: Ash Merang, Savory Rice