

## ABSTRAK

Dhani, Purbo Nugroho. 2021. *Penambahan Bunga Rosella Merah (Hibiscus Sabdariffa L) Dalam Pembuatan Bakpao ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Hedonik*. Skripsi. Program Studi Vokasional Kesejahteraan Keluarga – Tata Boga. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

Kata Kunci : Uji Organoleptik, Uji Hedonik, Bunga Rosella, Bakpao  
Tidak hanya melakukan sosial distancing dalam penjangkauan covid 19 masyarakat indonesia perlu mengkonsumsi makanan yang tinggi anti oksidan kelopak Rosella mengandung zat tinggi antioksidan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif menggunakan diskriptif komperatif dengan 20 panelis responden acak. teknik pengambilan data ini yaitu simple random sampling dengan analisis diskriptif frekuensi.

Hasil analisis dari 20 data panelis responden acak dianalisis menggunakan rumus prosentase menghasilkan data uji organoleptik bakpao dengan penambahan bunga rosella dari segi rasa , responden lebih terasa buanga rosella di penambahan bunga rosella pada formula X. 4 dengan kandunga 30%, sedangkan untuk segi warna, responden lebih menilai pada penambahan bunga rosella dalam bakpao di formula X.1 dengan kandunga 5%, dari aroma, responden lebih menilai pada penambahan bunga rosella dalam bakpao di formula X.2 dengan kandunga 10% , dan yang terakhir tekstur responden lebih menilai pada penambahan bunga rosella dalam bakpao di formula X.2 dengan kandunga 10%, tingkat uji Hedonik daya terima / kesukaan masyarakat responden lebih menyukai buanga rosella di penambahan buanga rosella di bunga rosella pada formula X. 2 dengan kandunga 10% .

Kesimpulanya adalah dari 4 formula sampel bakpao yang diterima masyarakat ditinjau dari uji organoleptik dan uji hedonik adalah formula X.2 yang mengandung bunga rosella 10%

Penelitian ini disarankan untuk masyarakat yang terpapar radikal bebas dan perlunya zat antioksidan dapat mengkonsumsi kelopak bunga rosella yang mempunyai kadar zat antioksidan yang tinggi