

## ABSTRAK

Erdyati, Firda. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) Terhadap Hasil Jadi Muffin. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Yunus Karyanto, S.Pd, M.Pd.

Kata Kunci: *penambahan, tepung beras hitam, muffin.*

Penelitian ini dilatar belakangi oleh banyaknya olahan cake yang bermunculan namun, inovasi dalam pengolahan *muffin* masih sangat sedikit. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *muffin* adalah tepung terigu, untuk membuat inovasi baru dapat dicoba membuat muffin dengan penambahan tepung beras hitam. Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan pengaruh penambahan jumlah tepung beras hitam terhadap hasil jadi *muffin* dengan persentase 20%, 40%, 60% ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur serta daya terima masyarakat.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Populasinya adalah adalah *muffin* tepung beras hitam dengan sampel yang diujikan kepada 50 panelis yaitu 20 panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih dengan membagikan masing-masing 4 cup *muffin* dengan berat 20gr yang memiliki perlakuan berbeda-beda. Metode pengumpulan data menggunakan metode eksperimen dan uji organoleptik yang kemudian dianalisis menggunakan rumus ANOVA untuk menguji rata-rata atau pengaruh perlakuan dari suatu percobaan yang menggunakan satu faktor.

Hasil analisis dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh terhadap hasil jadi *muffin* tepung beras hitam. Uji organoleptic rasa paling disukai pada sampel X2 (40%), warna paling berpengaruh pada sampel X3 (60%), aroma paling berpengaruh pada sampel X3 (60%), tekstur sangat berpengaruh pada sampel X3 (60%), dan pada tingkat kesukaan yaitu sampel paling banyak disukai X2 (40%) dengan tingkat kesukaan sangat suka.

Disarankan dalam inovasi baru pembuatan *muffin* sangat dianjurkan untuk pengembangan kualitas *muffin* dan kandungan gizi yang dimiliki beras hitam baik untuk kesehatan dan mencegah berbagai penyakit.

## ABSTRAK

Erdyati, Firda. 2019. Effect of Addition of Black Rice Flour (*Oryza Sativa L. Indica*) to Results of Muffins. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

**Keywords:** additions, black rice flour, muffins.

This research is motivated by many processed cakes that have emerged, however, innovation in processing muffins is still very little. The basic material used in making muffins is flour, to make new innovations you can try making muffins with the addition of black rice flour. The purpose of this study is to describe the effect of adding the amount of black rice flour to the results of a muffin by the percentage of 20%, 40%, 60% in terms of aspects of taste, color, aroma, texture and community acceptance.

This type of research is quantitative research. The population is black rice flour muffins with samples tested on 50 panelists, namely 20 trained panelists and 30 untrained panelists by distributing each of the 4 muffin cups weighing 20 grams which have different treatments. The method of data collection uses experimental methods and organoleptic tests which are then analyzed using the ANOVA formula to test the average or effect of treatment from an experiment using one factor.

The results of the analysis can be concluded that there is an effect on the results of becoming black rice flour muffins. The most preferred organoleptic test in sample X2 (40%), the most influential color on the X3 sample (60%), the most influential aroma on the X3 sample (60%), the texture is very influential on the X3 sample (60%), and at the level of preference ie the most preferred sample is X2 (40%) with a level of preference very like.

It is recommended that new muffin-making innovations be highly recommended for the development of quality muffins and the nutritional content of black rice is good for health and preventing various diseases.