

Abstrak

Dea Rizqina, Amanda. 2023. *Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pie Susu Dengan Penambahan "Oat Milk" ditinjau dari uji organoleptik*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana. Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd.,M.Pd

Pie adalah makanan kering yang dibuat dengan cara dipanggang untuk mengikis kandungan air didalamnya. Pie kering biasanya akan diberi isian (*filling*) menyesuaikan dengan selera pembuatnya. Penambahan Oatmilk merupakan alternatif dalam pembuatan Pie susu.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap pie susu dengan penambahan "*oat milk*" dengan proporsi presentase F1= 0ml, F2= 10ml, F3= 15ml, F4 = 20ml ditinjau dari uji organoleptik yang meliputi : rasa, warna, aroma dan tekstur. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Populasi dari penelitian ini adalah Konsumen di wilayah Sukodono dan sampelnya 50 orang. Teknik pengambilan data eksperimen pembuatan Pie susu dengan penambahan "*oat milk*" kuesioner dibagikan ke-50 Responden sebagai konsumen Pie susu. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji One Way Anova dengan bantuan SPSS versi 25. Hasil penelitian yang diperoleh dari uji organoleptik adalah bahwa setiap perlakuan penambahan susu gandum memiliki pengaruh terhadap *pie susu gandum* dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, dan daya terima.

Dari hasil penelitian menggunakan uji organoleptik menunjukkan produk pie dengan penambahan susu gandum yang paling disukai terdapat pada sampel f4 dengan substitusi penambahan 20ml susu gandum.

Kata Kunci: *Oat milk, Pie Susu, Organoleptik.*

Abstract

Dea Rizqina, Amanda. 2023. Level of Consumer Preference for Milk Pie with the addition of "Oat Milk" in terms of organoleptic tests. Thesis, Family welfare vocation education study program. Faculty of engineering Pgri Adi Buana university Advisor : Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Pie is a dry food made by baking to remove the water content in it. Dry pie will usually be filled with filling according to the taste of the maker The addition of oatmilk is an alternative in making milk pie

The purpose of the study was to determine the level of consumer preference for milk pie with the proportion of percentages F1=0ml F2=10ml F3=15ml F4=20ml in terms of organoleptic tests which include taste, colour, aroma, and texture. This study used a quantitative approach. The population of this study was consumers in the Sukodono area and the sample was 50 people. The technique of collecting experimental data for making milk pie with the addition of "oat milk", questionnaires were distributed to 50 respondents as consumers of milk pie. The data analysis technique used is the One Way Anova test with the help of SPSS version 25. The results of the study obtained from organoleptic tests are that From the results of research using organoleptic tests showed pie products with the addition of oat milk that were most preferred were found in f4 samples with the substitution of adding 20ml of oat milk.

The need for more useful research in perfecting this research for example in terms of nutrition contained in the milk pie sample with the addition of wheat milk.

Keywords : *Oat milk, Milk Pie, Organoleptic*