

ABSTRAK

Ananda budiono,bella. pemanfaatan ikan wader sebagai kaldu bubuk pengganti MSG pada hidangan sayur asem Pendiidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Dosen Pembimbing: Dr, Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

Penambahan kaldu bubuk ikan wader pada hidangan sayur asem kaldu bubuk ikan wader non MSG ini dapat menghindari masyarakat dari mengkonsumsi MSG berlebihan dan terus menerus yang akan menyerang kesehatan beserta zat karsinogenik . Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kaldu bubuk ikan wader pada hidangan sayur asem.

Penelitian ini digunakan untuk menguji menggunakan penelitian kuantitatif. Populasi dari penelitian ini adalah konsumen dengan penambahan “kaldu bubuk ikan wader”, X1 0%, X2 10%, X3 20%, X4 30% dan kuesioner dibagikan 50 responden. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji One Way Anova dengan bantuan SPSS versi 25. Hasil penelitian menggunakan uji organoleptik menunjukkan bahwa produk kaldu bubuk ikan wader pada hidangan sayur asem masyarakat lebih menyukai penambahan kaldu bubuk ikan wader terdapat pada formula sampel X3 dengan substitusi 20gr kaldu bubuk ikan wader. Jadi ada perbedaan daya terima pada keempat jenis perlakuan kaldu bubuk ikan wader pada hidangan sayur asem.

Perlunya penelitian lebih guna dalam penyempurnaan penelitian ini pada contohnya seperti dari segi gizi yang terkandung pada sampel kaldu bubuk ikan wader pada hidangan sayur asem , penyempurnaan dari segi kemasan atau branding produk tersebut.

Kata Kunci: ikan wader,kaldu bubuk,MSG

ABSTRACT

Ananda budiono, bella. the use of wader fish as a powder broth to replace MSG in vegetable dishes asem Vocational Education for Family Welfare Tata Boga, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University Surabaya. Supervisor: Dr, Diana Evawati, S, Pd., M.Kes.

The addition of wader fish powder broth to the asem vegetable dish of non-MSG wader fish powder broth can avoid people from consuming excessive MSG and continue to decline. The purpose of this study is to determine the level of consumer preference for wader fish powder broth in asem vegetable dishes with a percentage proportion of X1=0gr, X2=10gr, X3=20gr, X4=30gr in terms of organoleptic tests which include taste, color, aroma, texture, acceptability.

This study was used to test using quantitative research. The population of this study was consumers with the addition of "wader fish powder broth", X1 0%, X2 10%, X3 20%, X4 30% and questionnaires distributed 50 respondents. The data analysis technique used is the One Way Anona test with the help of SPSS version 25. The results of the study using organoleptic tests showed that the wader fish powder broth product in asem vegetable dishes, people prefer the addition of wader fish powder broth contained in the X3 sample formula with a substitution of 20gr of wader fish powder broth. So there is a difference in acceptability in the four types of wader fish powder broth treatment in asem vegetable dishes.

The need for more useful research in the refinement of this research for example such as in terms of nutrition contained in samples of wader fish powder broth in asem vegetable dishes, improvements in terms of packaging or branding of the product.

Keywords: *fish wader, broth powder, MSG*