

ABSTRAK

Septiyo Wicaksono. 2019. Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Martabak Manis Dengan Penambahan Tepung Sukun Ditinjau Dari Tekstur, Rasa, dan Aroma, Skripsi, Program Studi: Pendidikan Vokasi Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Dosen Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto. S.Pd., M.Pd

Tujuan dari penelitian ini adalah 1) menganalisa apakah penambahan tepung sukun dapat diterima konsumen terhadap hasil jadi pembuatan martabak manis ditinjau dari tekstur, 2) menganalisa apakah penambahan tepung sukun dapat diterima konsumen terhadap hasil jadi pembuatan martabak manis ditinjau dari rasa, dan 3) menganalisa apakah penambahan tepung sukun dapat diterima konsumen terhadap hasil jadi pembuatan martabak manis ditinjau dari aroma. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan cara mendeskriptif hasil dari penelitian. Subjek penelitian ini adalah mahasiswa tata boga semester VIII yang berjumlah 25 panelis. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan dokumentasi. Dari penelitian ini diperoleh bahwa penerimaan konsumen pada martabak manis dengan penambahan tepung sukun ditinjau dari tekstur, rasa dan aroma pada eksperimen (E1-E5) semuanya terjadi kenaikan yang signifikan yang artinya memiliki tingkat kesukaan yang tinggi dengan adanya penambahan jumlah tepung sukun.

Kata kunci: Martabak Manis, Tepung Sukun, Organoleptik

ABSTRACT

Septiyo Wicaksono. 2019. Consumer Acceptance Of The Result Of Sweet Martabak With The Addition Of Breadfruit Flour In terms of Texture, Taste, and Smell, Thesis, Programe Study: Family Welfare Vocational Education PGRI Adi Buana University of Surabaya, Supervisor: Dr. Yunus Karyanto. S.Pd., M.Pd

The aims of this study were 1) to analyze whether the addition of breadfruit flour was acceptable to consumers for the finished product of sweet martabak in terms of texture, 2) to analyze whether the addition of breadfruit flour was acceptable to consumers for the finished product of sweet martabak in terms of taste, and 3) to analyze whether The addition of breadfruit flour is acceptable to consumers for the finished product of making sweet martabak in terms of aroma. This research is a qualitative research by means of descriptive research results. The subjects of this research were culinary students in semester VIII, totaling 25 panelists. Data collection techniques used are observation and documentation. From this study it was found that consumer acceptance of sweet martabak with the addition of breadfruit flour in terms of texture, taste and aroma in the experiments (E1-E5) all increased significantly, which means they had a high level of preference with the addition of breadfruit flour.

Keywords: Sweet Martabak, Breadfruit Flour, Organoleptic