

ABSTRAK

Widya Shofiana. 2023. *Pemanfaatan Limbah Biji Mangga Menjadi Tepung Sebagai Bahan Tambahan Pada Hidangan Pancake*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana. Pembimbing: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd.,M.Pd

Pancake adalah makanan dessert yang dibuat dari tepung terigu sebagai bahan dasarnya yang dimasak di atas panci. Pancake sering disebut sebagai kue gepeng karena bentuknya gepeng dan tipis. (Winarno, 2018). Penambahan Biji Mangga merupakan alternatif dalam pembuatan Pancake. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap Pancake dengan penambahan "*Tepung Biji Mangga*" dengan proporsi presentase T₁= 0gr, T₂= 10gr, T₃= 15gr, T₄= 20gr ditinjau dari uji organoleptik yang meliputi : rasa, warna, aroma dan tekstur.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Populasi dari penelitian ini adalah Konsumen di wilayah Tanjung Perak dan sampelnya 50 orang. Teknik pengambilan data eksperimen pembuatan Pancake dengan penambahan "*Tepung Biji Mangga*", T₁ 0%, T₂ 10%, T₃ 15%, T₄ 20% dan kuesioner dibagikan ke-50 Responden sebaagai konsumen Pancake. 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 tepung biji mangga 0gr, 10gr, 15gr, 20gr memiliki pengaruh terhadap *pancake Tepung Biji Mangga* dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, dan produk.

Kata Kunci: Tepung Biji Mangga, Organoleptik.

Abstract

Widya Shofiana. 2023. Utilization of Waste Mango Seeds to Become Flour as an Additive to Pancake Dishes. Thesis, Family Welfare Vocational Education Study Program. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University. Advisor: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Pancakes are a dessert food made from wheat flour as the basic ingredient which is cooked in a pan. Pancakes are often referred to as flat cakes because they are flat and thin. (Winarno, 2018). The addition of mango seeds is an alternative in making pancakes. The purpose of this study was to determine the level of consumer preference for pancakes with the addition of "Mango Seed Flour" with the proportion of percentages T1 = 0gr, T2 = 10gr, T3 = 15gr, T4 = 20gr in terms of organoleptic tests which include: taste, color, aroma and texture.

This study uses a quantitative approach. The population of this study are consumers in the Tanjung Perak area and the sample is 50 people. Experimental data collection technique for making pancakes with the addition of "Mango Seed Flour", T1 0%, T2 10%, T3 15%, T4 20% and questionnaires distributed to 50 respondents as pancake consumers. The data analysis technique used is the One Way Anova test with the help of SPSS version 25.

The results obtained from the organoleptic test were that each treatment with the addition of mango seed flour 0gr, 10gr, 15gr, 20gr had an effect on the mango seed flour pancakes in terms of taste, color, aroma, texture and product.

Keywords: Mango Seed Powder, Organoleptic.