

ABSTRAK

Novy Wulandari, 2024. TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP HASIL JADI PEMBUATAN ROLADE KUPANG (CORBULA FABIA) skripsi program studi : Pendidikan vokasional kesejahteraan keluarga Fakultas teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Dosen pembimbing I : Diana Evawati, M. Kes., dosen pembimbing II : Iut Nuraini, S.Pd., M.Pd.

Pembuatan rolade kupang untuk memberikan inovasi olahan kupang baru dari yang sebelumnya hanya diolah menjadi seperti petis kupang, kerupuk kupang, lontong kupang dan sambal goreng kupang saja, agar hasil panen kupang lebih memiliki keanekaragaman hasil olahan sebagai makanan berprotein dan meningkatkan kesukaan konsumen terhadap produk olahan kupang lainnya. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pemanfaatan kupang sebagai rolade ditinjau dari uji organoleptik menggunakan pendekatan kuantitatif, pengumpulan data dengan eksperimen dan uji organoleptik, analisis data dengan uji validitas, normalitas, dan anova satu arah.

Hasil analisis data nilai paling tinggi dari segi rasa adalah X1. Nilai paling tinggi dari segi warna adalah X1. Nilai paling tinggi dari segi aroma X1. Nilai paling tinggi dari tekstur adalah X1. Nilai paling tinggi dari segi daya terima adalah X2. Hasil keseluruhan penelitian rolade kupang yang memiliki tingkat kesukaan lebih tinggi yaitu rolade kupang X2 dengan formulasi kupang 50%.

Penelitian ini dapat dijadikan referensi belajar bagi mahasiswa pada mata kuliah home industri dan teknologi pangan, bagi para nelayan dapat dijadikan sebagai pengembangan usaha guna untuk mendapatkan keuntungan lebih serta dapat dijadikan masyarakat sebagai referensi ide inovasi dan wawasan mengenai produk olahan makanan inovasi serta daya terima inovasi rasa baru.

Kata Kunci : Rolade, Kupang.

ABSTRACT

Novy Wulandari, 2024. THE LEVEL OF CONSUMER LIKES TOWARDS THE FINISHED RESULTS OF MANUFACTURING ROLADE KUPANG (CORBULA FABIA) study program thesis: Vocational education for family welfare, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University, Surabaya. Supervisor I: Diana Evawati, M.Kes., Supervisor II: Iut Nuraini, S.Pd., M.Pd.

The making of kupang roulade is to provide new innovations in processed mussels from what was previously only processed into petis kupang, kupang crackers, lontong kupang and fried kupang chili sauce, so that the kupang harvest has more diversity in processed products as protein food and increases consumer preference for processed kupang products other. This research was conducted to determine the use of mussels as roulade in terms of organoleptic tests using a quantitative approach, data collection using experiments and organoleptic tests, data analysis using validity, normality and one-way ANOVA tests.

The results of data analysis, the highest value in terms of taste is X1. The highest value in terms of color is X1. Highest value in terms of aroma X1. The highest value of the texture is X1. The highest value in terms of receiving power is X2. The overall results of the research on kupang roulade which has a higher level of preference is kupang roulade X2 with kupang formulation 50%.

This research can be used as a learning reference for students in home industry and food technology courses, for fishermen it can be used as business development to gain more profits and can be used by the community as a reference for innovation ideas and insights regarding innovative processed food products and the acceptance of new taste innovations.

Keywords: Roulade, Kupang.