

ABSTRAK

Haniyyah Hudaya, 2024. PENAMBAHAN BUAH MANGGA PADA ISIAN KUE DADAR GULUNG TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN SESUAI UJI ORGANOLEPTIK RASA, AROMA TEKSTUR, DAN WARNA skripsi, program studi : Pendidikan vokasional kesejahteraan keluarga fakultas teknik, Universitas PGRI Adibuana Surabaya. Dosen pembimbing : Dr. Yunus Karyanto, S.Pd.,M.Pd.

Buah mangga memiliki potensi digunakan sebagai varian isian kue tradisional seperti dadar gulung. Buah mangga menarik selera untuk di cicipi. Selama ini masyarakat mengonsumsi buah mangga hanya dalam bentuk buah segar ataupun hanya di jadikan jus buah, masih jarang ditemukan dalam bentuk kue tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil jadi pembuatan kue dadar gulung dengan penambahan buah mangga pada isian dasar gulung dengan substitusi buah mangga (0%, 20%, 30%, 40%) sesuai uji organoleptik.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif, dengan metode penelitian komparatif. Parameter penelitian yang dilakukan adalah uji organoleptik (Warna, aroma, tekstur, dan rasa). Populasi penelitian ini adalah Masyarakat demak jaya RT 09/ RW 10 dan juga mahasiswa Program Studi PVKK Konsentrasi Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya sejumlah 50 responden. Analisis data menggunakan uji One Way Anova atau Analisis Varian satu arah.

Hasil penelitian adalah (1) proses yang dilakukan dalam pembuatan dadar gulung isian mangga meliputi, pencampuran adonan, pembuatan isian buah mangga, dengan bahan lainnya sampai proses pemanggangan. (2) Penambahan isian buah mangga berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat kesukaan kue dadar gulung isian buah mangga.(3) Uji daya terima kepada konsumen mendapat respon positif konsumen dapat menerima inovasi kue dadar gulung isian buah mangga. Inovasi ini memiliki daya terima yang cukup baik serta disukai oleh konsumen. Saran dari penelitian ini adalah perlu adanya sosialisasi kepada masyarakat mengenai pembuatan dadar gulung dengan isian buah mangga. Perlu adanya penelitian selanjutnya mengenai masa simpan dari isian buah mangga.
Kata Kunci: Buah Mangga, Kue Dadar Gulung, Tingkat Kesukaan

ABSTRACT

Haniyyah Hudaya, 2024. ADDITION OF MANGGA FRUITS TO DADAR GULUNG CAKE ISSUES ON THE LEVEL OF CONSUMER LIKENESS ACCORDING TO THE ORGANOLEPTIC TASTE, AROMA TEXTURE, AND COLOR thesis, study program: Family welfare vocational education, faculty of engineering, PGRI Adibuana University Surabaya. Supervisor: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

Mango fruit has the potential to be used as a filling variant for traditional cakes such as omelet rolls. Mango fruit is tempting to taste. So far, people consume mango fruit only in the form of fresh fruit or only made into fruit juice, it is still rarely found in the form of traditional cakes. This study aims to describe the level of consumer liking for the finished result of making rolled pancakes with the addition of mango fruit in the basic roll filling with mango fruit substitution (0%, 20%, 30%, 40%) according to the organoleptic test.

The type of research used in this study is quantitative research, with comparative research methods. The research parameters carried out were organoleptic tests (color, aroma, texture, and taste). The population of this study were the people of Demak Jaya RT 09 / RW 10 and also students of the PVKK Study Program, Tata Boga Concentration, PGRI Adi Buana University Surabaya, a total of 50 respondents. Data analysis using One Way Anova test or one-way Analysis of Variance.

The results of the study are (1) the process carried out in making mango stuffed omelet rolls includes mixing dough, making mango fruit filling, with other ingredients until the baking process. (2) The addition of mango fruit filling affects the color, aroma, taste, texture and level of liking of mango fruit filling rolled omelet cake. (3) Acceptability test to consumers received a positive response from consumers who can accept the innovation of mango fruit filling rolled omelet cake. This innovation has a fairly good acceptance and is favored by consumers. The suggestion from this research is that there is a need for socialization to the public regarding the making of rolled omelette with mango fruit filling. Further research is needed on the shelf life of mango fruit filling.

Keywords: Mango Fruit, Rolled Pancake, Level of Favorability