

ABSTRAK

, Novalan, Edit. 2021. *Daya Terima Masyarakat terhadap Penambahan Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Pada Kue Putu Ayu Ditinjau dari Uji Organoleptik*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

Kata kunci: *Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan, Nangka, Kue Putu Ayu*

Nangka adalah salah satu buah-buahan yang tinggi serat. Penambahan nangka dalam membuat Kue Putu Ayu menjadi inovasi baru dalam dunia kuliner khususnya kue nusantara, karena sebelumnya Kue Putu Ayu yang ada di pasaran belum ada yang menggunakan nangka dan hanya menggunakan kelapa. Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan pengaruh penambahan nangka dengan presentase 10%, 20%, 30% dan 40% terhadap pembuatan Kue Putu Ayu ditinjau dari segi aroma, rasa, warna, tekstur, dan daya terima masyarakat.

Penelitian ini termasuk jenis penelitian kuantitatif. Dengan desain rancangan penelitian R&D (*Research and Development*) yaitu penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk dan menguji keefektifan produk tersebut. Model pengembangan yang digunakan adalah 4D yakni *define, design, development, dan disseminate*. Tetapi pada penelitian ini dibatasi hanya sampai pada tahap *development* saja. Menggunakan sampel Kue Putu Ayu dengan penambahan nangka. Sampel Kue Putu Ayu yang ditambah nangka sebanyak 10% (F₁), 20% (F₂), 30% (F₃), dan 40% (F₄) dan dibagikan kepada 20 panelis yang terdiri dari 5 orang panelis terlatih dan 15 orang panelis acak. Teknik pengumpulan data menggunakan eksperimen dan angket. Data yang didapat dianalisis menggunakan anova satu arah dengan bantuan program spss 16.

Hasil penelitian ini adalah penambahan nangka ditinjau dari segi aroma hasil terbaik yaitu perlakuan F₄ (penambahan nangka 40%). Penambahan tepung nangka ditinjau dari segi rasa hasil terbaik yaitu perlakuan F₄ (penambahan tepung nangka 40%). Penambahan nangka ditinjau dari segi warna hasil terbaik yaitu perlakuan F₄ (penambahan nangka 40%). Penambahan tepung nangka ditinjau dari segi tekstur hasil terbaik yaitu perlakuan F₄ (penambahan nangka 40%). Penambahan nangka ditinjau dari segi daya terima masyarakat hasil terbaik yaitu perlakuan F₄ (penambahan nangka 40%). Penelitian ini dapat dikembangkan seperti menambahkan buah-buahan dalam pembuatan Kue Putu Ayu atau kue nusantara lainnya juga sebagai referensi belajar, kemudian menjadi referensi bagi pengusaha dalam mengembangkan restorannya.

ABSTRACT

, Novalan, Edit. 2021. Community Acceptance of Addition of Jackfruit (*Artocarpus Heterophyllus*) to Putu Ayu Cake in terms of Organoleptic Test. Essay. Vocational Education Program for Family Welfare Catering. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor Dr. Yunus Karyanto, S.pd., M.Pd.

Keywords: Community Acceptance of Addition, Jackfruit, Kue Putu Ayu

Jackfruit is one of the fruits that is high in fiber. The addition of jackfruit in making Kue Putu Ayu is a new innovation in the culinary world, especially archipelago cakes, because previously Putu Ayu Cake on the market hasn't used jackfruit and only uses coconut. The purpose of this study was to describe the effect of adding jackfruit with a percentage of 10%, 20%, 30% and 40% on the making of Putu Ayu Cake in terms of aroma, taste, color, texture, and public acceptance.

This research is a quantitative research. With the research design design of R & D (Research and Development), namely research used to produce products and test the effectiveness of these products. The development model used is 4D, namely define, design, development, and disseminate. However, this research is limited to the development stage only. Using a sample of Kue Putu Ayu with the addition of jackfruit. The samples of Kue Putu Ayu added with jackfruit were 10% (F1), 20% (F2), 30% (F3), and 40% (F4) and were distributed to 20 panelists consisting of 5 trained panelists and 15 random panelists. Data collection techniques using experiments and questionnaires. The data obtained were analyzed using one-way ANOVA with the help of the SPSS 16 program.

The results of this study were the addition of jackfruit in terms of aroma, the best result was treatment F4 (addition of 40% jackfruit). The addition of jackfruit flour in terms of taste, the best results were F4 treatment (addition of 40% jackfruit flour). The addition of jackfruit in terms of color, the best results were F4 treatment (40% addition of jackfruit). The addition of jackfruit flour in terms of texture, the best results were F4 treatment (40% addition of jackfruit). In terms of community acceptance, the best result from the addition of jackfruit was F4 treatment (40% addition of jackfruit). This research can be developed, such as adding fruit in the making of Putu Ayu Cake or other Indonesian cakes as a learning reference, then becoming a reference for entrepreneurs in developing their restaurant.