

## ABSTRAK

Yudo Aribowo, Nendyo. 2021. Pengaruh Penambahan Kunyit Dan Buah Bit Terhadap Kualitas Warna Dan Rasa Nasi Gurih Ceria. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing: Dr. Susilowati.,M.Pd.

**Kata Kunci :** Kunyit dan Buah Bit.

Nasi gurih atau dalam bahasa Belanda *rijst vermengd met onrust van de liefde* adalah jenis makanan yang dibuat dari bahan beras yang diaron dan dikukus dengan penambahan bumbu santan, lengkuas, serai, daun salam, dan garam Penelitian ini bertujuan 1). Memiliki pengaruh perubahan pada hasil hasil nasi gurih ceria dengan penambahan kunyit dan buah bit,2). Dengan sampel memiliki perubahan yang berbeda-beda yakni rasa dan warna. 3). Menunjukkan bahwa pengakuan terbaik pada nasi gurih yakni dengan menambahkan 10% kunyit dan buah bit .

Penelitian ini termasuk jenis penelitian kuantitatif, Populasi Nasigurih yang berwarna orange alami dari campuran kunyit dan buah bit objek penelitian ini adalah warga desa Panjunan, Sukodono, Sidoarjo, Sampel Nasi gurih dengan penambahan kunyit dan buah bit yang berbeda yakni penambahan kunyit dan buah bit dengan presentase 10%, 20%, dan 30% masing masing diberikan kepada 30 yang terdiri dari panelis terlatih dan acak. Metode penelitian data respon panelis pada kuesioner yang mencakup aspek rasa, warna, daya terima masyarakat menggunakan data yang didapat dari analisis menggunakan Analisis Of Variant One Way dengan bantuan program SPSS versi 25.

Hasil penelitian panambahan kunyit dan buah bit ditinjau dari segi warna hasil terbaik 30%, dari segi rasa hasil terbaik 10%, dan dari segi daya terima masyarakat hasil terbaik 20%. Penelitian ini dapat dikembangkan seperti menambahkan pewarna alami seperti kunyit dan buah bit dalam pembuatan nasi gurih ceria atau sebagai wawasan penambah ilmu belajar, kemudian untuk menambah resep asli masakan Indonesia.

## ABSTRACT

Yudo Aribowo, Nendyo. 2021. *The Effect of Addition of Turmeric and Beets to the Quality of Color and Taste of Cheerful Savory Rice*. Essay. Vocational Education Program for Family Welfare Catering. Faculty of Teacher Training and Education, PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor: Dr. Susilowati., M.Pd.

*Keywords: Turmeric and Beets.*

*Savory rice or in Dutch, rijst vermengd met onrust van de liefde is a type of food made from roasted and steamed rice with the addition of coconut milk, galangal, lemongrass, bay leaves, and salt. This study aims to 1). Has a changing effect on the yield of ceria savory rice with the addition of turmeric and beets, 2). With samples having different changes, namely taste and color. 3). Show that the best recognition of savory rice is by adding 10% turmeric and beets.*

*This research is a type of quantitative research, the population of savory rice with natural orange color from a mixture of turmeric and beet fruit. The percentages of 10%, 20%, and 30% were assigned to 30 randomized and trained panelists, respectively. The research methodology of panelist response data on a questionnaire that includes aspects of taste, color, public acceptance uses data obtained from the analysis using One Way Analysis of Variants with the help of the SPSS program version 25.*

*The results of the research on the addition of turmeric and beetroot in terms of color, the best result was 30%, in terms of taste the best result was 10%, and in terms of public acceptance, the best result was 20%. This research can be developed such as adding natural dyes such as turmeric and beetroot in the making of bright savory rice or as an insight to enhance learning knowledge, then to add to the original recipe of Indonesian cuisine..*