

ABSTRAK

Setiawan, Widiyas Tuti. 2021. Pengaruh Penambahan Buah Naga Terhadap Kualitas Warna dan Rasa Nasi Gurih Ceria, Sripsi, Progam Studi: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Dosen Pembimbing: Dr. Susilowati, M, Pd.

Salah satu pewarna alami yang sering dipakai pada makanan dan minuman adalah buah naga merah. Menurut Arif Fadholi (2010), nasi gurih ceria merupakan olahan beras yang diaron dengan santan dari kelapa tua yang diparut, serta dibumbui dengan rempah-rempah dan ditambah dengan sari buah naga kemudian dikukus. Tujuan penelitian 1). Untuk mendeskripsikan pengaruh penambahan buah naga terhadap kualitas warna nasi gurih ceria, 2). Untuk mendeskripsikan pengaruh penambahan buah naga terhadap kualitas rasa nasi gurih ceria, 3). Untuk mendeskripsikan daya terima masyarakat terhadap nasi gurih ceria dengan penambahan buah naga

Populasi dalam penelitian ini adalah jumlah penambahan buah naga yang berbeda pada pembuatan nasi gurih ceria. Sedangkan sampel yang dipakai dalam penelitian ini adalah nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah buah naga yang berbeda-beda yaitu: 0% (X_1), 10% (X_2), 20% (X_3), 30% (X_4). Jenis penelitian ini kuantitatif, Variabel bebas jumlah buah naga, variabel terikat kualitas warna, rasa, nasi gurih ceria. Populasi nasi gurih ceria dengan penambahan buah naga, sampel nasi gurih ceria dengan penambahan buah naga sebanyak 30 porsi untuk perlakuan dan dibagikan ke panelis ahli dan acak. Metode pengumpulan data eksperimen, uji organoleptik. Teknik analisa data dengan anova satu arah.

Hasil penelitian 1). Ada pengaruh penambahan jumlah buah naga terhadap warna nasi gurih ceria, 2). Ada pengaruh penambahan jumlah buah naga terhadap rasa nasi gurih ceria, 3) Masyarakat menyukai nasi gurih ceria pada sampel X_4 yaitu penambahan buah naga 30%.

Kata Kunci: Olahan Beras, Nasi Gurih, Buah Naga

ABSTRACT

Setiawan, Widiyas Tuti. 2021. The Effect of Dragon Fruit Addition on the Quality of Color and Taste of Cheerful Savory Rice, Thesis, Study Program: Food Vocational Education Welfare, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana Surabaya University, Supervisor: Dr. Susilowati, M., Pd.

A natural dye that is often used in food and beverages is red dragon fruit. The purpose of this study was to determine the quality and level of preference for panelists against the result of nasi gurih with the addition of dragon fruit which includes: color, taste, and level of joy of the nasi gurih ceria with coconut, and seasoned with spices and then steamed.

This type of research is quantitative research with experimental data collection methods. The purpose of this research are 1) To describe the color quality of nasi gurih ceria with the addition of dragon fruit. 2) To describe the taste quality of nasi gurih ceria with addition of dragon fruit. 3) To describe the public's acceptance of nasi gurih ceria with the additional of a different number of dragon fruit. The population is 4 different concentrations. While the sample in this study is the number of different dragon fruit additions in making savory rice which is, 0% (X1), 10% (X2), 20% (X3) 30% (X4).

This ANOVA test is used to test the average or effect of the treatment of an experiment which is calculated using SPSS statistic 20 application. Organoleptic test result in terms of color, taste and level of preference for nasi gurih with four different concentrations which is, 0% (X1), 10% (X2), 20% (X3), 30% (X4). The result of data analysis 1) There is an influence of the color of the nasi gurih ceria with the addition of dragon fruit, the most preferred is sample X4. 2) The most preferred taste of nasi gurih ceria with the addition of dragon fruit was sample X4. 3) The most preferred level of preference was sample X4.

Keyword: Processed Rice, Savory Rice, Dragon Fruit.