

ABSTRAK

Hariyani, Lutfiyana. 2021. Pengaruh Penambahan Ubi Ungu Terhadap Kualitas Warna Dan Rasa Nasi Gurih Ceria, Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Susilowati, M.Pd.

Nasi Gurih adalah makanan yang diolah dengan berbagai macam rempah-rempah seperti daun salam, daun jeruk, serai, jahe. Diolah dengan cara di aron atau di kukus, nasi gurih merupakan makanan yang sangat digemari oleh kalangan anak-anak hingga dewasa.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ada perubahan pada nasi gurih ceria dari segi warna, rasa dan tingkat kesukaan. Objek yang digunakan dalam penelitian ini adalah nasi gurih ceria dengan penambahan ubi ungu, desain eksperimen yang digunakan yaitu acak dan terlatih, variabel bebas dalam nasi gurih ceria ubi ungu dengan presentase 0%, 10%, 20%, 30%. Yang dihitung dari total pewarna alami ubi ungu. Variabel terikatnya adalah warna, rasa dan tingkat kesukaan masyarakat, analisis data menggunakan analisis varian klasifikasi tunggal (ANOVA)

Hasil penelitian 1) ada perubahan nasi gurih ceria ubi ungu 0% 10% 20% dan 30% ditinjau dari segi warna rasa 2) presentase tingkat kesukaan masyarakat paling tinggi dari keempat sampel tersebut adalah sampel dengan substitusi nasi gurih ubi ungu 20% atau 30%

Kata Kunci : Nasi Gurih, Olahan Beras, Ubi Ungu

ABSTRACT

Hariyani, Lutfiyana . 2021. Effect of Addition of Purple Sweet Potatoes on the Quality of Color and Taste of Cheerful Savory Rice, Thesis. Vocational Education Program for Family Welfare Catering . Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University Surabaya. Advisor Dr. Susilowati, M.Pd.

Savory rice is a food prepared with a variety of spices such as bay leaves, lime leaves, lemongrass, ginger. Processed by aron or steamed, savory rice is a food that is very popular with children to adults .

The purpose of this study was to determine whether there was a change in ceria savory rice in terms of color, taste and level of preference. The object used in this study was the sweet savory rice with the addition of purple sweet potato, the experimental design used was random and trained, the independent variables in the purple sweet potato savory rice with a percentage of 0%, 10%, 20%, 30%. Which is calculated from the total natural purple sweet potato dye. The dependent variable is color, taste and level of public preference, data analysis uses single classification variant analysis (ANOVA).

The result of the study 1) No change savory rice cheerful purple yam 0% 10% 20% and 30% in terms of color taste 2) a percentage of the level of this weakness of the highest of the four samples are sampled by substituting savory rice sweet purple 20% or 30 %

Keywords: Savory Rice, Processed Rice, Purple Sweet Potatoes