

ABSTRAK

Maria Dwiwidyastuti, 2020. “Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Merah Dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus Ditinjau Dari Rasa, Warna, Aroma Dan Tekstur”.

Dosen pembimbing Agus Ridwan Misbahuddin. S.Pd.M.Pd

Kata kunci : Kacang Merah, Nugget ikan Gabus

Nugget merupakan salah satu pangan olahan yang digemari oleh konsumen, karena proses penyajiannya cepat dan mudah. Makanan yang berasal dari hewani ini mengandung kadar protein dan lemak yang tinggi namun rendah serat. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan mengetahui Daya Terima Masyarakat dalam memperoleh penambahan kacang merah pada kombinasi nugget ikan gabus sehingga dapat di terima oleh kalangan masyarakat dengan perlakuan yang berbeda beda yaitu 30%,40% dan 50 % dengan perlakuan tersebut nugget ikan gabus akan mengalami perubahan rasa, warna, tekstur, dan aroma, yang dihasilkan dengan penilaian organoleptik secara One Way Anova.

Pada penelitian ini peneliti menggunakan desain eksperimen dengan rancangan acak lengkap (RAL). Populasi sampel adalah 200 panelis terlatih di masyarakat tempat tinggal di Desa Pulau Telo,RT 06 ,kabupaten kapuas, Guru Tata boga kabupaten kapuas. Teknik analisis data menggunakan metode deskriptif dengan Uji Beda Nyata Terkecil (LSD).

Hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil simpulan bahwa (1) Ada pengaruh penambahan penjumlahan kacang merah dengan presentase 30 %, 40% dan 50 % terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari segi rasa; (2) Tidak ada pengaruh penambahan penjumlahan kacang merah dengan presentase 30 %, 40% dan 50 % terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari segi warna; Ada pengaruh penambahan penjumlahan kacang merah dengan presentase 30 %, 40% dan 50 % terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari segi tekstur; Ada pengaruh penambahan penjumlahan kacang merah dengan presentase 30 %, 40% dan 50 % terhadap pembuatan nugget ikan gabus ditinjau dari segi aroma; Daya terima masyarakat dalam penambahan kacang merah pada nugget ikan gabus memiliki persepsi atau tanggapan yang berbeda- beda.

ABSTRACT

Maria Dwiwidyastuti, 2020. "Community Acceptance of Addition of Red Beans in the Making of Cork Fish Nugget in terms of taste, color, aroma and texture".
Mentor Lecturer: Agus Ridwan Misbahuddin. S.Pd.M.Pd

Keywords: Red Beans, Cork fish nuggets

Nugget is one of the processed foods favored by consumers, because the serving process is fast and easy. These animal-based foods contain high levels of protein and fat but are low in fiber. This study aims to describe and determine the community's acceptance in obtaining the addition of red beans to the snakehead fish nugget combination so that it can be accepted by the community with different treatments, namely 30%, 40% and 50% with this treatment snakehead fish nuggets will change. taste, color, texture, and aroma, produced by organoleptic assessment by One Way Anova.

In this study, researchers used an experimental design with a completely randomized design (CRD). The sample population was 200 trained panelists in the community living in Pulau Telo village, RT 06, Kapuas district, teachers of Kapuas regency culinary. The data analysis technique used a descriptive method with the Least Significant Difference Test (LSD).

The results of the research and discussion can be concluded that (1) there is an effect of adding the addition of red beans with a percentage of 30%, 40% and 50% on the making of snakehead fish nuggets in terms of taste; (2) There is no additional addition of the addition of red beans with a percentage of 30%, 40% and 50% to the making of snakehead fish nuggets in terms of color; (3) There is an effect of adding the addition of kidney beans with a percentage of 30%, 40% and 50% of the making of snakehead fish nuggets in terms of texture;(4) There is an effect of adding the addition of kidney beans with a percentage of 30%, 40% and 50% of the making of snakehead fish nuggets in terms of aroma;(5) The public's acceptance of adding red beans to snakehead fish nuggets has different responses.