

## ABSTRAK

Yanti, Zulyana Dwi Rahma. 2021. Pengaruh Penambahan Daun Suji dan Daun Pandan Terhadap Kualitas Warna dan Rasa Nasi Gurih Ceria, Skripsi, Program Studi: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Dosen Pembimbing: Dr. Susilowati, M.Pd.

Daun suji telah dimanfaatkan sejak lama baik dalam bidang pangan, kosmetika, maupun pengobatan (Prangdimurti et al. 2006; Roosita et al. 2008). *Pandanus Amarillyfolius* (Roxb.) atau yang dikenal juga sebagai pandan wangi merupakan tumbuhan tropis yang banyak digunakan untuk memberi aroma pada pengolahan makanan maupun minuman. Tujuan penelitian ini adalah 1) Untuk mendeskripsikan warna nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan, 2) Untuk mendeskripsikan rasa nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan, 3) Untuk mendeskripsikan tingkat kesukaan nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan teknik pengumpulan data menggunakan metode eksperimen, uji organoleptik dan kuesioner. Teknik analisis data yang digunakan adalah anava satu arah (*One Way Anova*). Populasi dalam penelitian ini adalah nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan melalui 4 konsentrasi yang berbeda. Sedangkan sampel yang dipakai dalam penelitian ini adalah nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan yang berbeda-beda yaitu: 0% ( $X_1$ ), 10% ( $X_2$ ), 20% ( $X_3$ ), 30% ( $X_4$ ).

Hasil penelitian ini adalah 1) Ada pengaruh warna nasi gurih ceria daun suji dan daun pandan yang paling banyak disukai adalah sampel  $X_4$ . 2) Ada pengaruh rasa nasi gurih ceria daun suji dan daun pandan yang paling banyak disukai adalah sampel  $X_4$ . 3) Minat masyarakat yang paling banyak disukai adalah sampel  $X_4$ .

Kata kunci: Nasi Gurih Ceria, Daun Suji, dan Daun Pandan.

## ABSTRACT

Yanti, Zulyana Dwi Rahma. 2021. The Effect of Addition of Suji and Pandan Leaves on the Color and Taste of Cheerful Savory Rice, Skripsi, Program Studi: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Dosen Pembimbing: Dr. Susilowati, M.Pd.

Suji leaves have been used for a long time in the fields of food, cosmetics, and medicine (Prangdimurti et al. 2006; Roosita et al. 2008). Pandanus Amarillyfolius (Roxb.) Or also known as pandan wangi is a tropical plant that is widely used to give aroma to food or beverage processing. These objectives are 1) To describe the color of the bright savory rice by adding the number of suji leaves and pandan leaves, 2) To describe the taste of cheerful savory rice by adding the number of suji leaves and pandan leaves, 3) To describe the level of fondness for the bright savory rice with the addition of suji leaves and pandan leaves.

This type of research is quantitative research with data collection techniques using experimental methods, organoleptic tests and questionnaires. The data analysis technique used is *One Way Anova*. The population in this study was ceria savory rice with the addition of suji and pandan leaves through 4 different concentrations. Meanwhile, the sample used in this study was ceria savory rice with the addition of different amounts of suji and pandan leaves, namely: 0% (X<sub>1</sub>), 10% (X<sub>2</sub>), 20% (X<sub>3</sub>), 30% (X<sub>4</sub>).

The results of this study are 1) There is an effect of the color of savory rice, suji leaves and pandan leaves, which uses the most sample X<sub>4</sub> 2) There is the influence of the taste of savory rice with suji leaves and pandan leaves, the most of which is the example X<sub>4</sub>. 3) The level of preference most often is sample X<sub>4</sub>.

Keywords: Cheerful Savory Rice, Suji Leaves, and Pandan Leaves.