

## ABSTRAK

Kurniawan, Fahrizal Dwi Kurniawan. 2021. *Daya Terima Masyarakat terhadap Penambahan buah mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) pada jajanan indonesia klepon dalam keanekaragaman makanan indonesia*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Susilowati, M.Pd.

*Kata kunci: Mengkudu, kue Klepon, keanekaragaman*

Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) adalah salah satu yang dimanfaatkan sebagai obat untuk berbagai penyakit, dan sebagai anti bakteri. Penambahan Mengkudu pada klepon, Kue Klepon merupakan jenis jajanan tradisional dan termasuk kategori kue basah yang berbentuk kelereng dan berwarna hijau, dengan isian gula cair. Penambahan mengkudu menciptakan daya tarik masyarakat dan untuk menambah keanekaragaman olahan indonesia dan mengutamakan rasa, aroma, tekstur dan warna.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan mengkudu dengan prosentase 30%,50%,70%,dan 90% terhadap pembuatan kue klepon yang ditinjau dari segi aroma, rasa, warna, tekstur, dan tingkat kesukaan. Penelitian ini termasuk jenis penelitian kuantitatif. Penelitian kuantitatif yaitu penelitiannya menganalisis menggunakan angka dan menggunakan statistik untuk menguji hipotesis. Penelitian ini menggunakan sampel Kue Klepon mengkudu, dan dibagikan kepada 30 panelis yang terdiri dari panelis terlatih dan acak. Metode penelitian data menggunakan. Data yang didapat dianalisis menggunakan anova satu arah dengan bantuan program SPSS versi.26,

Hasil penelitian penambahan buah mengkudu ditinjau dari segi Aroma hasil terbaik  $X_3$ (90%), dan dari segi Rasa hasil terbaik  $X_3$ (90%), Dari segi warna hasil terbaik  $X_3$ (90%), Dari segi tekstur hasil terbaik  $X_1$ (50%), Dari segi Tingkat Kesukaan hasil terbaik  $X_1$ (50%). Penelitian ini dapat dikembangkan seperti menambahkan buah-buahan dalam pembuatan Kue Klepon atau sebagai referensi belajar, kemudian untuk menambah keanekaragaman makanan indonesia.

## ABSTRACT

Kurniawan, Fahrizal Dwi Kurniawan. 2021. *Community Acceptance of The addition of noni (Morinda citrifolia L.) fruit to Indonesian klepon snacks in the diversity of Indonesian food* . Essay. Education Study Program Vocational Family Welfare Catering. Faculty of Engineering. PGRI University Adi Buana Surabaya. Advisor Dr. Susilowati, M.Pd.

Keywords: *Noni, klepon cake, diversity*

Noni (*Morinda citrifolia L.*) is one that is used as medicine for various diseases, and as anti-bacterial. Addition of Noni to klepon, Klepon cake is a type of traditional snack and belongs to the category of cake wet in the form of marbles and green, with liquid sugar filling. The addition of noni creates public attraction and to add diversity of Indonesian processed and prioritizing taste, aroma, texture and color. The purpose of this study was to determine the effect of adding noni with the percentages of 30%, 50%, 70%, and 90% of the making of the klepon cake in terms of in terms of aroma, taste, color, texture, and level of preference. This research includes types quantitative research. Quantitative research is analyzing research use numbers and use statistics to test hypotheses. Research This sample used Klepon Noni Cake, and was distributed to 30 panelists consisting of trained and random panelists. The data research method uses experiments and questionnaires. The data obtained were analyzed using one-way ANOVA with the help of the SPSS version.26 program, the results of research on fruit addition Noni in terms of aroma, best results  $X_3$  (90%), and in terms of taste results best  $X_3$  (90%), In terms of color, the best result is  $X_3$  (90%), In terms of texture results best  $X_1$  (50%), in terms of the best result  $X_1$ (50%). This research can be developed such as adding fruit in making cakes Klepon or as a learning reference, then to add diversity Indonesian food.