

ABSTRACT

Lailatul Fitriyah, 2021, The Effect of Addition of Beets on the Quality of Color and Taste Cheerful Savory Rice, Thesis, Study Program : Vocational Family Welfare, Adi Buana University Surabaya, Supervisor : Dr. Hj Susilowati, M.Pd.

Beetroot (betrot) is an annual plant in the form of grass. The stems of beets are very short, almost invisible. The taproot grows into a tuber. The leaves grow collected on a single root neck (base of the tuber) and are reddish in color (Steenis, 2005). The red color of beets can be obtained in a simple way, namely by boiling them. Betalain pigment from red beets will be crushed into the cooking water, making it red and can be used as a food coloring. Savory rice is a food made from rice which is shredded and steamed with coconut milk from grated and seasoned old coconut. The purpose of this study 1) To describe the color quality of the bright savory rice with the addition of beets 2) To describe the taste of the bright savory rice with the addition of beets 3) To describe the public acceptance of the addition of beets to the cheerful savory rice.

This type of research is a quantitative research with a population of ceria savory rice with the addition of beets through 4 different concentrations, the sample used is the sampling of ceria savory rice with the addition of beets given to the panelists of 4 different kinds of rice and 30 grams per rice in terms of In terms of color, taste, and level of preference, they were 0% (X1), 10% (X2), 20% (X3), and 30% (X4) which were tested on 30 panelists, namely 10 trained panelists and 20 random panelists.

This one-way analysis was used to test the average or effect of the treatment of an experiment that was calculated using the SPSS statistical 17 application. The results of the organoleptic test were the making of bright savory rice using the concentration of savory rice with the addition of 100%: 20% beetroot (X3). Results of data analysis 1) There is an effect of the color of savory, cheerful rice beet, the most preferred is sample X3. 2) There is an effect of the taste of savory, beetroot, savory rice, the most preferred is sample X3. 3) The most preferred level of preference is sample X3.

Keywords : Betroot, Color, Savory Rice

ABSTRAK

Lailatul Fitriyah, 2021, Pagaruh Penambahan Buah Bit Terhadap Kualitas Warna dan Rasa Nasi Gurih Ceria, Skripsi, Program Studi : Vokasional Kesejahteraan Keluarga Universitas Adi Buana Surabaya, Dosen Pembimbing : Dr. Hj Susilowati, M.Pd.

Buah bit (beetrot) merupakan tanaman semusim yang berbentuk rumput. Batang bit sangat pendek, hampir tidak terlihat. Akar tungganya tumbuh menjadi umbi. Daunnya tumbuh terkumpul pada leher akar tunggal (pangkal umbi) dan berwarna kemerahan (Steenis, 2005). Warna merah pada bit dapat diperoleh dengan cara yang sederhana, yaitu dengan merebusnya. Pigmen betalain dari bit merah akan terestruk ke air rebusan, sehingga membuatnya menjadi warna merah dan dapat dijadikan sebagai pewarna makanan. Nasi gurih adalah makanan yang terbuat dari bahan dasar beras yang diaron dan dikukus dengan santan dari kelapa tua yang diparut serta dibumbui. Tujuan penelitian ini 1) Untuk mendiskripsikan kualitas warna nasi gurih ceria dengan penambahan buah bit 2) Untuk mendiskripsikan rasa nasi gurih ceria dengan penambahan buah bit 3) Untuk mendiskripsikan daya terima masyarakat terhadap penambahan buah bit pada nasi gurih ceria.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan populasi nasi gurih ceria dengan penambahan buah bit melalui 4 konsentrasi yang berbeda, sampel yang digunakan yaitu sampling nasi gurih ceria dengan penambahan buah bit yang yang diberikan kepada panelis 4 macam nasi yang berbeda dan 30 gr per nasi ditinjau dari segi warna, rasa, dan tingkat kesukaan diantaranya 0% (X_1), 10% (X_2), 20% (X_3), dan 30% (X_4) yang diujikan kepada 30 panelis yaitu 10 panelis terlatih dan 20 panelis acak.

Analisis satu arah ini digunakan untuk menguji rata- rata atau pengaruh perlakuan suatu percobaan yang dihitung menggunakan aplikasi SPSS statistik 17. Hasil penelitian uji organoleptik adalah pembuatan nasi gurih ceria menggunakan konsentrasi nasi gurih dengan penambahan buah bit 100% : 20% (X_3). Hasil analisis data 1) Ada pengaruh warna nasi gurih ceria buah bit yang paling banyak disukai adalah sampel X_3 . 2) Ada pengaruh rasa nasi gurih ceria buah bit yang paling banyak disukai adalah sampel X_3 . 3) Tingkat kesukaan yang paling banyak disukai adalah sampel X_3 .

Kata kunci: Warna, Buah Bit, Nasi Gurih Ceria