

ABSTRAK

Latifah, Lailatul.2019. *Penggunaan Bumbu Dasar Putih Terhadap Bumbu Gudeg Instan Ditinjau Dari Umur Simpan*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Dr. Hj. Susilowati, M.Pd.

Kata Kunci: *bumbu dasar putih, bumbu gudeg instan, umur simpan*.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kenyataan bahwa bumbu dasar putih dapat mempengaruhi terhadap bumbu gudeg instan dengan adanya umur simpan dan dapat kita teliti dari kurun waktu yang lumayan agak lama, serta dalam waktu 1 bulan atau bisa lebih. Pada saat ini banyak sekali bumbu instan yang telah digunakan oleh para masyarakat sekitar hanya untuk menghemat waktu.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif. Pada penelitian ini sampel menggunakan dua perlakuan yaitu: (T1) penggunaan bumbu dasar mentah, (T2) Penggunaan bumbu dasar matang. Mengetahui tingkat penerimaan responden terhadap bumbu dasar putih mentah dan matang dengan proses penambahan bumbu gudeg instan yang ditinjau dari umur simpan maka perlu adanya uji organoleptik berupa rasa, warna, aroma dan tekstur bumbu dasar putih mentah maupun matang dengan pembagian angket kepada 30 orang responden yang terdiri dari 30 orang responden agak terlatih (masyarakat).

Teknik analisis data yang digunakan adalah Uji T (Uji Test) penggunaan bumbu dasar putih terhadap bumbu gudeg instan yang ditinjau dari umur simpan dapat diterima dengan baik oleh panelis. Karena selain rasanya enak dan manis, dalam bumbu gudeg tersebut terkandung gizi yang terdapat dari bumbu dasar putih yaitu sumber serat dan vitamin. Dan sebaiknya bagi panelis untuk menggunakan penggunaan bumbu dasar putih terhadap bumbu gudeg instan di rumah agar gizi tetap tercukupi

ABSTRACT

Latifah, Lailatul.2019. *The Use of White Base Seasoning Against Instant Gudeg Seasoning Viewed From Save Age*. Essay. Family Welfare Education Study Program. University of PGRI Adi Buana Surabaya. Advisor Dr. Hj. Susilowati, M.Pd.

Keywords: *white base seasoning, instant warm spices, shelf life.*

This research is motivated by the fact that the basic white spices can affect the instant warm seasoning with a shelf life and we can examine it from a rather long period of time, and within 1 month or more. At present there are many instant spices that have been used by the surrounding community just to save time.

This research is quantitative research. In this study the sample used two treatments, namely: (T1) the use of raw base seasoning, (T2) The use of cooked basic seasoning. organoleptic test in the form of taste, color, aroma and texture of raw and mature white base seasoning by questionnaire distribution to 30 respondents consisting of 30 somewhat trained respondents (community).

The data analysis technique used is the T Test (Test Test) the use of white base seasoning for instant warm spices, which in terms of shelf life can be well received by the panelists. Because in addition to taste good and sweet, in the warm spices contained nutrients contained from the basic white spice that is a source of fiber and vitamins. And it is better for panelists to use the use of white base seasoning for instant warm spices at home so that nutrition is still sufficient.