

ABSTRAK

Melinda, Fina 2023. *Pengaruh penambahan sari buah naga terhadap rasa,warna,aroma,tekstur cookies lidah kucing ditinjau dari uji organoleptik*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana. Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto,S.Pd.,M.Pd

Cookies adalah salah satu jenis biskuit yang digemari oleh semua kalangan, mulai dari balita sampai dewasa dan sering juga disebut sebagai cemilan atau kudapan yang dapat dikonsumsi setiap saat. Cookies menurut Standar Nasional Indonesia (2011) adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan tampak bertekstur kurang padat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap cookies lidah kucing dengan penambahan sari buah naga dengan proporsi presentase $T_0=0\text{ml}$, $F_1=10\text{ml}$, $F_2=15\text{ml}$, $F_3=20\text{ml}$. Ditinjau dari uji organoleptik yang meliputi : rasa,warna,aroma,tekstur .

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Populasi penelitian ini yaitu konsumen di wilayah Gresik wilayah driyorejo dengan total 30 panelis. Teknik pengambilan sampel dan data eksperimen produk cookies lidah kucing dengan penambahan buah naga T_1 10%, F_2 15%, F_3 20%.. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji ANOVA Dua Arah dengan bantuan SPSS.

Hasil penelitian yang diperoleh dari uji organoleptik adalah bahwa setiap perlakuan penambahan sari buah naga 10ml, 15ml, 20ml berpengaruh terhadap cookies lidah kucing dari segi Rasa,Warna,Aroma,Tekstur. Penambahan sari buah naga yang paling disukai terdapat pada sampel T_3 dengan penambahan 20ml sari buah naga.

Perlunya penelitian lebih untuk penyempurnaan penelitian sari segi rasa,warna,aroma,tekstur serta gizi yang terkandung pada sampel olahan produk cookies dengan penambahan sari buah naga, dan penyempurnaan dari segi kemasan dan branding produk olahan cookies.

Kata Kunci: *Sari buah naga, Cookies, Organoleptik*

ABSTRACT

Melinda, Fina 2023. *The effect of adding dragon fruit juice on the taste, color, aroma, texture of cat tongue cookies is reviewed from organoleptic tests*. Thesis, Family Welfare Vocational Education Study Program. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University. Supervisor : Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd

Cookies are one type of biscuit that is favored by all groups, from toddlers to adults and is often also referred to as snacks or snacks that can be consumed at any time. Cookies according to the Indonesian National Standard (2011) are a type of biscuit made from soft, crispy dough and when broken look less dense in texture. The purpose of this study was to determine the level of consumer preference for cat tongue cookies with the addition of dragon fruit juice with a percentage proportion of T0=0ml, F1=10ml, F2=15ml, F3=20ml. Judging from organoleptic tests which include: taste, color, aroma, texture.

This study used a quantitative approach. The population of this study is consumers in the Gresik area, driyorejo region with a total of 30 panelists. Sempel retrieval technique and experimental data of cat tongue cookies products with the addition of dragon fruit T1 10%, F2 15%, F3 20%.. The data analysis technique used is the Two-Way ANOVA test with the help of SPSS.

The results of the study obtained from organoleptic tests are that each treatment of adding dragon fruit juice 10ml, 15ml, 20ml affects cat tongue cookies in terms of taste, color, aroma, texture. The most preferred addition of dragon fruit juice is found in sempel T3 with the addition of 20ml of dragon fruit juice.

More research is needed to improve research on the taste and color, aroma, texture and nutrition contained in the processed cookies with the addition of dragon fruit juice, and improvements in terms of packaging and branding of processed cookies products.

Keywords: *Dragon juice, Cookies, Organoleptic*