

ABSTRAK

Miftahul Hasanah, 2023. *Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Kue Kastanggal Dengan Penambahan Tepung Edamame Ditinjau Dair Uji Organoleptik*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga – Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana. Pembimbing : Dr. Yunus Karyanto. M. Pd

Kastanggal adalah salah satu jenis kue kering yang memiliki rasa gurih khas keju yang terbuat dari adonan tepung terigu, telur, margarin dan keju. selain itu kue kastanggal memiliki tekstur renyah (rapuh), berwarna kuning kecoklatan, beraroma harum khas, gurih dan manis.

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan penelitian kuantitatif.

Teknik penelitian dengan cara eksperimen pembuatan kue kastanggal dengan penambahan tepung edamame dengan persentase penambahan bahan tepung edamame F1 0gr, F2 20gr, F3 gr , 40gr, F4 60gr., observasi, dan dokumentasi hasil penelitian menggunakan analisis data yang digunakan adalah uji One Way Anova dengan bantuan SPSS versi 25, uji validitas, dan uji normalitas serta keabsahan data.

berdasarkan dari hasil penelitian menjelaskan bahwa Berdasarkan uji One Way Anova dengan bantuan SPSS versi 25 yang telah dilakukan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap hasil jadi kue kastanggal dengan penambahan tepung edamame, peneliti memilih formula sampel F4 dengan persentase bahan 60gr menunjukkan bahwa terdapat yang paling disukai oleh konsumen terdapat pada formula sampel f3 dimana sampel yang telah dilakukan merupakan daya tarik yang saling berpengaruh antara warna, aroma, rasa, dan tekstur. sehingga hipotesis H_a diterima dengan perolehan nilai 9,092.

Kesimpulan yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah Dari angka tersebut terlihat perbedaan jauh lebih dari 1 antara F hitung dengan F tabel, jadi hasilnya signifikan / ada perbedaan yang nyata.

Kata kunci : *penerimaan konsumen, kue kastanggal, tepung edamame*

31 Daftar Pustaka, Tahun 2018-2023

ABSTRACT

Miftahul Hasanah, 2023. *Consumer Acceptance Of The Result Of Kastanggal Cookies with the Addition of Edamame Flour Based on Organoleptic Tests*. Thesis, Family Welfare Vocational Education Study Program – Catering. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University. Advisor : Dr. Yunus Karyanto. M.Pd

Kastanggal is one type of cookies that has a savory taste typical of cheese made from a dough of wheat flour, eggs, margarine and cheese. In addition, kastanggal cake has a crunchy texture (crumbly), brownish-yellow in color, has a distinctive fragrant aroma, savory and sweet.

Research techniques by experimenting with making kastanggal cakes with the addition of edamame flour with the percentage of adding edamame flour ingredients F1 0gr, F2 20gr, F3 gr, 40gr, F4 60gr., observation, and documentation of research results using data analysis used are One Way Anova test with the help of SPSS version 25, validity test, and normality test and data validity.

Based on the results of the study explained that Based on the One Way Anova test with the help of SPSS version 25 which has been carried out to determine consumer acceptance of the finished results of kastanggal cakes with the addition of edamame flour, researchers chose the F4 sample formula with a percentage of 60gr ingredients showing that there is the most preferred by consumers in the F3 sampel formula where the sample that has been done is an attraction that influences each other between colors, aroma, taste and texture. so that Ha's hypothesis is accepted with a value of 9.092

The conclusion that can be given from this study is From this number it can be seen that the difference is much more than 1 between F count and F table, so the results are significant / there is a real difference.

Keywords: *consumer acceptance, kastanggal cake, edamame flour*

31 Bibliography, 2018-2023