

ABSTRAK

Aprilia Kartini Lanek, 2024. PENGARUH PENAMBAHAN SARI PADA PEMBUATAN KUE LUMPUR DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT skripsi, program studi : Pendidikan vokasional kesejahteraan keluarga fakultas teknik, Universitas PGRI Adibuana Surabaya. Dosen pembimbing : Dr. Yunus Karyanto, S.Pd.,M.Pd.

Kue lumpur merupakan kue basah berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, rasanya manis dan gurih mempunyai tekstur yang lembut, diolah dengan proses pemangangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Bagaimana perbedaan kualitas kue lumpur dengan penambahan sari tebu dengan presentase 0%, 25%, 50%, 75%., 2) Bagaimana daya terima masyarakat terhadap uji organoleptik kue lumpur dengan penambahan sari tebu 0%, 25%, 50%, 75%.

Metode penelitian kuantitatif penelitian ini menggunakan desain eksperimen. Produk kue lumpur dengan penambahan sari tebu menggunakan empat sampel yaitu: 0%, 25%, 50%, 75%. Pengumpulan data dengan uji organoleptik pada 30 panelis terlatih. Analisis data menggunakan One Way Anova dengan bantuan program SPSS 20.

Hasil dari penelitian 1) penambahan sari tebu berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat kesukaan kue lumpur maka menurut tabele distribusi F dengan $\alpha=0,05$ diperoleh bahwa nilai Fhitung adalah 6.140 dan Ftabel adalah 2,75. Sehingga Fhitung $6.140 > Ftabel$ 2,75 maka H_0 ditolak dan H_a diterima., 2) Uji daya terima kepada konsumen dapat menerima inovasi kue lumpur sari tebu diperoleh bahwa nilai Fhitung adalah 12.524 dan Ftabel adalah 2,97 Sehingga Fhitung $12.524 > Ftabel$ 2,97 maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap tingkat kesukaan pada keempat jenis perlakuan kue lumpur.

Kata Kunci: Sari tebu, Kue lumpur, Uji organoleptik

ABSTRACT

Aprilia Kartini Lanek, 2024. INFLUENCE OF ADDITION OF SUGAR CANE JUICE TO THE MAKING OF LUMPUR CAKE REVIEWED FROM ORGANOLEPTIC TEST AND COMMUNITY ACCEPTANCE thesis, study program: Vocational education for family welfare, Faculty of Engineering, University of PGRI Adibuana Surabaya. Supervisor: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

Mud cake is a wet cake with a round, flat shape, yellowish color, sweet and savory taste and has a soft texture, prepared using a roasting process. This research aims to find out: 1) What is the difference in the quality of mud cake with the addition of sugar cane juice with a percentage of 0%, 25%, 50%, 75%., 2) What is the community's acceptance of the organoleptic test of mud cake with the addition of 0% sugar cane juice, 25%, 50%, 75%.

This research's quantitative research method uses an experimental design. Mud cake products with the addition of sugar cane juice use four samples, namely: 0%, 25%, 50%, 75%. Data collection using organoleptic tests on 30 trained panelists. Data analysis used One Way Anova with the help of the SPSS 20 program.

The results of the research 1) the addition of sugar cane juice has an effect on the color, aroma, taste, texture and level of liking for mud cakes, so according to the F distribution table with $\alpha=0.05$, it is found that the calculated F value is 6,140 and the F table is 2.75. So that F_{count} is $6,140 > F_{Table}$ 2.75, then H_0 is rejected and H_a is accepted. then H_0 is rejected and H_a is accepted. There was an effect of adding sugar cane juice on the level of liking for the four types of mud cake treatments.

Keywords: Sugar cane juice, mud cake, organoleptic test