

## ABSTRAK

Reny Rizky Mandasari, 2024. **DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP PENAMBAHAN JAMUR TIRAM & WORTEL PADA OLAHAN SATE LILIT** skripsi program studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik PGRI Adi Buana Surabaya, Dosen Pembimbing Dr. Diana Evawati, M.kes dan Iut Nuraini, S.Pd., M.Pd.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan 1) mendeskripsikan formulasi dan cara pembuatan sate lilit dengan penambahan sayur wortel dan jamur tiram ;2) Mendeskripsikan daya terima sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur tiram ditinjau dari uji organoleptik. Penelitian ini dengan metode kuantitatif menggunakan variabel penelitian independen, terikat dan kontrol. Metode yang digunakan untuk pengumpulan data menggunakan metode eksperimen, uji organoleptik yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, daya terima, analisis data dengan uji validitas, normalitas, dan anova dua arah.

Hasil analisis data yang diperoleh dari hasil uji organoleptik, nilai paling tinggi dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan daya terima yaitu X3 dengan formulasi (ayam 30% wortel 35% dan jamur tiram 35%) terbuat dari bumbu lengkap, daging ayam giling, kelapa parut, wortel dan jamur tiram

Hasil penelitian sate lilit yang ditambahkan dengan wortel dan jamur tiram disarankan untuk referensi mata kuliah, inovasi masyarakat, bagi produsen, untuk konsumen untuk yang susah makan sayur.

**Kata Kunci :** *Sate lilit, jamur tiram, wortel*

## ABSTRACT

Reny Rizky Mandasari, 2024. COMMUNITY ACCEPTANCE TOWARDS THE ADDITION OF OYSTER & CARROT MUSHROOM TO PROCESSED SATE LILIT study program thesis : Vocational Education for Famili Welfare, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana Surabaya, Supervisor, Dr. Diana Evawati, M.kes and Iut Nuraini, S.Pd., M.Pd.

This research was conducted with the aim of 1)describing the formulation and method of making satay lilit with the addition of carrots and oyster mushroom ;2) describing the acceptability of satay lilit with the addition of carrots and oyster mushroom in terms of organoleptic test. This research uses quantitative methods using independent, dependent and control research variables. The methods used for data collection uses experimental methods, organoleptic tests which include taste, color, aroma, texture, acceptability, data analysis using validity, normality and two-way ANOVA test.

The results of data analysis obtained from organoleptic test results, the highest value in terms of taste, aroma, color, texture and acceptability is X3 with the formulatiom (30% chicken, 35% carrots and 35% oyster mushroom) made from complate spices, ground chicken neat, grated coconut, carrots and oyster mushroom

The results of the research on satay lilit which was added with carrots and oyster herb are recommended for reference in courses, community innovation, for producers, for consumers who have difficulty eating vegetables

**Keywords :** *Satay lilit, oyster mushrooms, carrots*