

ABSTRACT

Kartika Arie Purwati, 2024. PENGARUH PENAMBAHAN SAYUR KEMBANG KOL DALAM PEMBUATAN PATTY DAGING SAPI DI TINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT Skripsi, program studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Dosen pembimbing : Dr. Yunus Karyanto M, Pd.

Secara umum, "patty" adalah istilah yang sering digunakan untuk merujuk pada sejenis makanan siap saji yang dibentuk dalam bentuk bulat atau datar dan biasanya terbuat dari bahan dasar daging, ikan, atau bahan lainnya yang di gunakan untuk isian burger yang diletakan didalam roti hamburger bersama dengan berbagai tambahan seperti saus, selada, tomat dan keju. Patty yang jarang di temukan yaitu patty dengan bahan pada umumnya seperti daging sapi campuran sayuran seperti kembang kol sebagai bahan tambahan dalam membuat patty.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sayur kembang kol dalam pembuatan patty daging sapi ditinjau dari uji organoleptic dan daya terima masyarakat. Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan empat perlakuan patty dengan penambahan sayur kembang kol, yakni X1 (0%), X2 (25%), X3 (50%), X4 (75%).

Hasil analisis dari patty daging sapi dengan penambahan sayur kembang kol dari hasil uji Oneway Anova menunjukkan bahwa rasa memiliki nilai Sig = 0,000 < 0,05 , hasil warna memiliki nilai Sig = 0,000 < 0,05 , hasil tekstur memiliki nilai Sig = 0,000 < 0,05 , hasil aroma memiliki nilai Sig = 0,000 < 0,05 , dan daya terima memiliki nilai Sig = 0,003 < 0,05 maka dapat di simpulkan dari nilai rasa, warna, tekstur, aroma dan daya terima H0 di tolak dan H1 diterima ada pengaruh pada penambahan sayur kembang kol (0%,25%,50%,75%) terhadap patty daging sapi dari segi uji organoleptik dan daya terima masyarakat.

Kata Kunci : Daging Sapi, Sayur Kembang Kol, Patty.

ABSTRACT

Kartika Arie Purwati, 2024. THE EFFECT OF ADDING CAULIFLOWER VEGETABLES IN MAKING BEEF PATTY REVIEWED FROM ORGANOLEPTIC TESTS AND COMMUNITY ACCEPTANCE THESIS, study program: Technical Family Welfare Vocational Education, PGRI Adi Buana University Surabaya, Supervisor: Dr. Yunus Karyanto M, Pd.

In general, "patty" is a term that is often used to refer to a type of ready-to-eat food that is formed in a round or flat shape and is usually made from basic ingredients of meat, fish, or other ingredients that are used for burger filling which is placed in a hamburger bun together. with various additions such as sauce, lettuce, tomatoes and cheese. A patty that is rarely found is a patty with general ingredients such as beef mixed with vegetables such as cauliflower as additional ingredients in making the patty. This research aims to determine the effect of adding cauliflower vegetables in making beef patties in terms of organoleptic tests and public acceptance. This type of research uses quantitative research using a completely randomized design (CRD) method with four patty treatments with the addition of cauliflower, namely X1 (0%), X2 (25%), X3 (50%), X4 (75%).

The results of the analysis of the beef patty with the addition of cauliflower from the Oneway Anova test results show that the taste has a Sig value = $0.000 < 0.05$, the color result has a Sig value = $0.000 < 0.05$, the texture result has a Sig value = $0.000 < 0.05$, the aroma result has a value of Sig = $0.000 < 0.05$, and acceptability has a value of Sig = $0.003 < 0.05$ so it can be concluded from the value of taste, color, texture, aroma and acceptability that H_0 is rejected and H_1 is accepted. the effect of adding cauliflower vegetables (0%, 25%, 50%, 75%) to beef patties in terms of organoleptic tests and public acceptance.

Keywords: Beef, Cauliflower Vegetables, Patty.