

ABSTRAK

Dalam penulisan tugas akhir yang berjudul uji kesukaan hasil jadi pembuatan kue unakan tepung ganyong memiliki tujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap aroma, warna, rasa, dan tekstur kue nagasari yang menggunakan 50 % tepung ganyong. Bagaimana daya terima responden terhadap kue nagasari yang menggunakan proporsi 50% tepung ganyong. Metode penelitian yang digunakan yaitu eksperimental. Analisis dilakukan dengan menggunakan teknik analisa perbandingan mean antara perlakuan tepung beras dan tepung ganyong. Uji signifikansi yang dilakukan adalah paired sample correlations. Nilai signifikansi yang terjadi memiliki perbedaan signifikan antara kualitas organoleptik antara tepung beras dan tepung ganyong pada uji kesukaan atau hedonik. Hasil yang telah dicapai yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap aroma, warna, rasa, dan tekstur kue nagasari yang menggunakan tepung ganyong 50%. Untuk mengetahui daya terima responden terhadap kue nagasari yang menggunakan proporsi 50% tepung ganyong. Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji organoleptik pada uji kesukaan produk kue nagasari menggunakan tepung ganyong dapat menghasilkan aroma, rasa, warna dan tekstur yang dapat diterima oleh masyarakat dan pada uji kesukaan masyarakat lebih menyukai kue nagasari berbahan baku tepung ganyong dibandingkan tepung beras. (P)

Kata Kunci: *kue nagasari, tepung ganyong, tepung beras, uji kesukaan.*

ABSTRACT

In the thesis , entitled preference test making nagasari cake using canna flour to find out how the respondents level of fondness aroma,color, flavor,and texture nagasari cake flour which uses 50 % of the respondents received ganyong flour.how about nagasari cake that uses 50 % the proportion of flour used ganyong flour.experiment research.analyses were performed using analysis techniques mean comparisons between treatments of the rice flour and ganyong flour.Significance test is performed paired sample correlations .The value of significance is happening has a significant difference between the quality organoleptic between rice flour and ganyong flour on preference or hedonic test.Results that have been achieved , namely to determine the level of respondents preferences aroma , color , flavor , and texture of the cake using ganyong flour 50 % . Result to determine the respondents nagasari cake using flour ganyong flour.Result of proportion of 50 % showed that the organoleptic a test of the product on the nagasari cake using ganyong flour can produce scents , flavors , colors and textures that can be accepted by the community and the society prefers a test nagasari cake flour made from rice flour canna.(P)

Keywords : cake nagasari , canna flour , rice flour , preference test .