

**PENGARUH PENAMBAHAN DAUN MENGKUDU (MORINDA CITRIFOLIA L) PADA PEMBUATAN SIOMAY TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

**Azhar Afif Faizal**

**Pembimbing : Annis Kandriyasa dan Yati Setiati**

**ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun mengkudu (*Morinda citrifolia L*) pada pembuatan siomay terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan dilakukan pada bulan April 2018 hingga selesai. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen pada pembuatan siomay dengan penambahan daun mengkudu yang sudah dikeringkan sebanyak 10%, 25%, dan 40%. Penilaian dilakukan dengan uji organoleptik pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur kepada 30 orang panelis agak terlatih. Hasil uji daya terima konsumen secara deskriptif menunjukkan bahwa rata-rata tertinggi siomay dengan penambahan daun mengkudu sebanyak 10% adalah 4,27 untuk aspek warna. Nilai rata-rata tertinggi untuk aspek rasa pada siomay penambahan daun mengkudu 10% adalah 4,2. Nilai rata-rata tertinggi untuk aspek aroma pada siomay penambahan daun mengkudu 25% adalah 4,23. Nilai rata-rata tertinggi untuk aspek tekstur pada siomay penambahan daun mengkudu 10% adalah 4,13. Berdasarkan hasil uji friedman menunjukkan bahwa terdapat pengaruh pada pembuatan siomay dengan penambahan daun mengkudu pada aspek warna, rasa, dan tekstur sehingga penelitian dilanjutkan dengan Uji Tuckey. Sedangkan untuk aspek aroma tidak terdapat pengaruh penambahan daun mengkudu sebanyak 10%, 25%, dan 40% terhadap daya terima konsumen. Formula yang direkomendasikan untuk digunakan adalah formula dengan penambahan daun mengkudu sebanyak 10%.

Kata Kunci : Siomay, Daun Mengkudu, Daya Terima Konsumen

# **THE EFFECT OF NONI LEAVES ADDITION ON MAKING DUMPLINGS FOR ACCEPTANCE OF CONSUMERS**

**Azhar Afif Faizal**

**Pembimbing : Annis Kandriasari dan Yati Setiati**

## **ABSTRACT**

This study was conducted to determine the effect of addition of noni leaves (*Morinda citrifolia L*) on dumpling making to consumer acceptance. This study was conducted at the Laboratory of Vocational Arts Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The time of execution is carried out in April 2018 to completion. This study used an experimental method in making dumplings with the addition of dried noni leaves by 10%, 25%, and 40%. Assessment was carried out by organoleptic tests on aspects of color, taste, aroma, and texture to 30 rather trained panelists. Descriptive results of consumer acceptance test showed that the highest average of dumpling with the addition of noni leaves as much as 10% was 4.27 for the color aspect. The highest average value for the taste aspect in dumpling is the addition of 10% noni leaf 4.2. The highest average value for the aroma aspect in dumpling is the addition of noni leaves 25% is 4.23. . The highest average value for the texture aspect of dumpling with 10% noni leaf addition was 4.13. Based on the results of the friedman test showed that there was an effect on the making of dumpling with the addition of Noni leaves to aspects of color, taste, and texture so that the study continued with the Tuckey test. Whereas for the aroma aspect with the addition of noni leaves as much as 10%, 25%, and 40% towards consumer acceptance. The formula recommended for use is a formula with the addition of noni leaves as much as 10%.

**Keywords:** dumpling Noni Leaf, for Acceptance of Consumers