

**PENGARUH PENGGUNAAN KOMBINASI DAUN SAGA (*Abrus precatorius L.*) DAN DAUN PISANG BATU (*Musa balbisiana C.*) PADA SILKY PUDDING TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

**FEBBY HIDAYAH RAMADHAN**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penggunaan kombinasi sari daun saga dan daun pisang batu pada *silky pudding* terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Analisa dan Rekayasa Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan April 2018 sampai Januari 2019, dengan menggunakan metode eksperimen. Untuk menilai pengaruh daya terima konsumen terhadap aspek warna, rasa, aroma dan tekstur dilakukan uji organoleptik kepada 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Hasil perhitungan uji organoleptik pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur berada direntangan kategori suka hingga sangat suka. Hasil uji *Friedman* menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penggunaan kombinasi sari daun saga dan daun pisang batu pada *silky pudding* terhadap daya terima konsumen dalam aspek rasa, tetapi tidak terdapat pengaruh pada aspek warna, aroma dan tekstur. Hasil uji *Tuckey's* menunjukkan bahwa *silky pudding* dengan penggunaan sari daun saga dan daun pisang batu pada perlakuan SP 2 (3:20) merupakan formula yang direkomendasikan.

Kata kunci : *silky pudding*, daun pisang batu, daun saga, daya terima konsumen

THE EFFECT OF THE USE OF COMBINATION OF SAGA LEAF (*Abrus precatorius* L.) AND PISANG BATU LEAF (*Musa balbisiana* C.) ON SILKY PUDDING ON CONSUMER RECEIVABLES

**FEBBY HIDAYAH RAMADHAN**

**ABSTRAK**

This study aims to study the effect of the combination use of saga leaf extract and pisang batu leaves on silky pudding on consumer acceptance. This research was conducted in the Tata Boga Analysis and Engineering Laboratory, Faculty of Engineering, Jakarta State University in April 2018 until January 2019, using the experimental method. To assess the effect of consumer acceptance on aspects of color, taste, aroma and texture, organoleptic tests were carried out to 30 rather trained panelists, namely students of Catering Education, Jakarta State University. The results of the calculation of organoleptic tests on aspects of color, taste, aroma, and texture are in the category of the likes and most liked. The Friedman test results show that there is an effect of the combined use of saga leaf and pisang batu leaves on silky pudding on consumer acceptance in terms of taste, but there is no influence on aspects of color, aroma and texture. The Tuckey's test results show that silky pudding with the use of saga leaf extract and pisang batu leaves in the SP 2 (3:20) treatment is the most preferred formula.

Keywords: silky pudding, pisang batu leaves, saga leaves, consumer acceptance.