

**PENGARUH PENGGUNAAN BUMBU DASAR NUSANTARA PADA
PEMBUATAN SATE IKAN BANDENG TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

MUHAMMAD RIF`AT THUFEIL

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penggunaan bumbu dasar nusantara pada sate ikan bandeng terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. dengan jumlah panelis sebanyak 50 orang masyarakat umum yang termasuk dalam kategori panelis tidak terlatih. Sebelumnya, produk sate ikan bandeng telah melalui tahap uji validasi kepada 5 orang panelis ahli dan dinyatakan memenuhi syarat kelayakan untuk dilanjutkan ke tahap uji organoleptik. Data hasil penilaian panelis di analisis dengan menggunakan uji friedman dan uji tuckey`s. Hasil uji daya terima konsumen menyatakan bahwa secara rata-rata untuk aspek rasa sate ikan bandeng bumbu dasar merah adalah yang disukai dengan nilai rata-rata 4,52 yang berada pada kategori suka hingga sangat suka. Aspek aroma sate ikan bandeng bumbu dasar kuning adalah yang paling disukai dengan nilai rata-rata 4,52 yang berada pada kategori suka hingga sangat suka. Aspek warna sate ikan bandeng bumbu dasar merah adalah yang paling disukai dengan nilai rata-rata 4,58 yang berada pada kategori suka hingga sangat suka. sedangkan untuk aspek tekstur sate ikan bandeng bumbu dasar putih adalah yang paling disukai dengan nilai rata-rata 4,52 yang berada pada kategori suka hingga sangat suka. Hasil pengujian hipotesis menunjukkan bahwa pada aspek rasa, aroma dan warna terdapat perbedaan daya terima sehingga dilanjutkan dengan uji tuckey`s yang menunjukkan bahwa aspek aroma pada sate ikan bandeng bumbu dasar kuning adalah yang disukai oleh panelis dan aspek rasa dan warna pada sate ikan bandeng bumbu dasar merah adalah yang disukai oleh panelis. Sedangkan untuk aspek tekstur pada pengujian hipotesis menunjukan bahwa tidak terdapat perbedaan, sehingga tidak dilanjutkan dengan uji tuckey`s, yang berarti bahwa semua sate ikan bandeng dengan bumbu dasar putih, bumbu dasar kuning dan bumbu dasar merah disukai oleh panelis.

***Kata kunci : Sate ikan Bandeng, Bumbu Dasar Nusantara dan Daya Terima
Konsumen***

THE INFLUENCE OF THE USE OF THE BASIC SEASONING OF THE ARCHIPELAGO ON MAKING MILKFISH SATAY ON COSTUMER ACCEPTANCE

MUHAMMAD RIF`AT THUFEIL

ABSTRACT

This study aims to study the effect of the use of basic archipelago seasoning on milkfish satay on consumer acceptance. This research is using experimental method. with a number of panelists as many as 50 people in the general public who fall into the category of untrained panelists. Previously, milkfish satay products have gone through the stage of validation testing to 5 expert panelists and were declared to have met the eligibility requirements to proceed to the organoleptic test stage. The panelist assessment results were analyzed using the friedman test and tuckey's test. The results of consumer acceptance tests state that on average for the aspects of milkfish satay flavor the basic red seasoning is preferred with an average value of 4.52 which is in the category of likes to very likes. The aroma aspect of milkfish satay base seasoning is the most preferred with an average value of 4.52 which is in the category of likes to very likes. The basic aspect of milkfish red satay color is the most preferred with an average value of 4.58 which is in the category of likes to very likes. while for the aspect of milkfish satay texture the basic white spice is the most preferred with an average value of 4.52 which is in the category of likes to very likes. The results of hypothesis testing showed that in the aspects of taste, aroma and color there were differences in acceptability so that it was followed by the tuckey test which showed that the aroma aspects of milkfish satay base seasoning were preferred by panelists and the taste and color aspects of seasoning milkfish satay the red base is what the panelists like. While for the texture aspect of the hypothesis testing, there is no difference, so it is not followed by the tuckey's test, which means that all milkfish satay with white base spices, yellow base spices and red base spices are favored by panelists.

Keywords: Milkfish satay, Nusantara Basic Seasoning and Consumer Acceptance Power