

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS HITAM
PADA PEMBUATAN KUE TELUR GABUS
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

MUTIARA REZZA

Pembimbing: Nur Riska dan I G Ayu Ngurah S

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penggunaan tepung beras hitam pada pembuatan kue telur gabus terhadap daya terima konsumen yang meliputi penilaian organoleptik pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pastry Bakery Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan September 2018 – Februari 2019. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yang dilanjutkan dengan survei untuk menilai daya terima konsumen. Daya terima konsumen dinilai dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur melalui uji hedonik kepada 30 panelis agak terlatih mahasiswa Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata tertinggi kue telur gabus substitusi tepung beras hitam 10% untuk aspek warna sebesar 4,5 pada kategori mendekati sangat suka, dan aspek tekstur sebesar 4,8 pada kategori mendekati sangat suka. Sedangkan nilai rata-rata tertinggi kue telur gabus substitusi tepung beras hitam 40% pada aspek rasa sebesar 4,3 pada kategori suka, dan pada aspek aroma sebesar 4,4 pada kategori suka. Hasil analisis dengan menggunakan uji friedman menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh pada aspek rasa dan aroma, sedangkan pada aspek warna dan tekstur terdapat pengaruh substitusi tepung beras hitam pada pembuatan kue telur gabus terhadap daya terima konsumen. Kesimpulan melalui uji tuckey menunjukkan bahwa kue telur gabus dengan substitusi tepung beras hitam 10% adalah yang paling disukai.

Kata Kunci : Tepung Beras Hitam, Kue Telur Gabus, Daya Terima Konsumen

THE EFFECT OF BLACK RICE FLOUR SUBSTITUTION ON KUE TELUR GABUS PROCESS OF THE CONSUMER ACCEPTANCE

MUTIARA REZZA

Advisor: Nur Riska dan I G Ayu Ngurah S

ABSTRACT

The objective of this research was to study the effect of using black rice flour on the manufacture of kue telur gabus on consumer acceptance of consumers who are experiencing the organoleptic composition on the aspect of color, flavor, aroma, and texture. This research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Faculty of Engineering, State University of Jakarta in September 2018 until February 2019. The method used in this study was an experimental method followed by a survey to assess consumer acceptance. Consumer acceptance power was assessed from the aspects of color, taste, aroma, and texture through hedonic tests to 30 rather trained panelists, State University of Jakarta. The hedonic test results show that the highest average value of kue telur gabus substitute for black rice flour is 10% for the color aspect of 4.5 in the approaching very like category, and the texture aspect of 4.8 in the approaching category is very like. While the highest average value of kue telur gabus substitute black rice flour is 40% in the taste aspect of 4.3 in the likes category, and on the aroma aspect by 4.4 in the likes category. The results of the analysis using the Friedman test showed that there was an effect of the substitution of black rice flour on the manufacture of cork egg cakes on the consumer's acceptance of aspects of color and texture. The tuckey test results show that the cork egg cake with the substitution of 10% black rice is the most preferred.

Keywords: Black Rice Flour, Kue Telur Gabus, Consumer Acceptance