

**PENGARUH PENAMBAHAN BROKOLI (*Brassica oleracea italica*) PADA
PEMBUATAN OTAK-OTAK AYAM TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

CHATAMAINEVA

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan brokoli pada pembuatan otak-otak ayam terhadap daya terima konsumen, yang meliputi penelitian pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan sejak Juli 2015 sampai dengan Januari 2016. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 30 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Setelah melalui tahap validitas yang diujikan kepada 5 orang panelis ahli dan dinyatakan memenuhi syarat kelayakan untuk dilanjutkan ke tahap uji hedonik, hasil yang didapat dari uji hedonik menyatakan bahwa penambahan brokoli pada pembuatan otak-otak ayam terhadap daya terima konsumen memperoleh nilai pada urutan berdasarkan aspek warna adalah 4,3 dengan rentangan nilai suka pada presentase 20%, aspek aroma adalah 4,3 dengan rentangan nilai suka pada presentase 20%, aspek rasa adalah 4,5 dengan rentangan nilai suka pada presentase 30%, aspek tekstur adalah 4,4 dengan rentangan nilai suka pada presentase 20%. Hasil analisis dengan uji Friedman dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian membuktikan tidak terdapat pengaruh terhadap penambahan brokoli pada pembuatan otak-otak ayam terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Formula terbaik penelitian ini sesuai dengan perhitungan yang telah dilakukan menggunakan uji Friedman adalah formula dengan penambahan brokoli sebanyak 20%.

Kata Kunci : Brokoli, Otak-Otak Ayam, Daya Terima Konsumen

**THE EFFECT OF BROCCOLI (*Brassicca oleracea italica*) ADDITION IN
MAKING OF THE “OTAK-OTAK AYAM” TO WARDS THE
CONSUMENT ACCEPTANCE**

CHATAMAINEVA

ABSTRACT

The aim for this research was to analyze the effect of broccoli addition in making of the “otak-otak ayam” towards the consument acceptance which include assessments by aspects of the color, taste, aroma and texture. This research was conducted at the Laboratory of Food Processing, Food and Nutrition Program, Faculty of Technology, State University of Jakarta. The research was performed since July 2015 until Januari 2016. This research was assessed using organoleptic test and were tested on 30 quite trained panelists, which are the students of the Food and Nutrition Program at the Jakarta State University. After the validation phase were tested to 5 expert panelists and had been qualified to proceed to the hedonic test, the results from the hedonic test stated that the effect of broccoli addition in making of the “otak-otak ayam” towards the consument acceptance obtained a score, based on the following color aspect was 4,3 on broccoli addition as much as 20%. The aspect of taste was 4,5 on broccoli addition as much as 30%. The aroma aspect was 4,3 on “otak-otak ayam” without broccoli addition. The textute aspect was 4,4 on broccoli addition as much as 20%. Result of the analysis using friedman test with significance level $\alpha = 0,05$. The result of this research proved that there was an effect that addition broccoli in making “otak-otak ayam” towards the color, taste, and aroma. While for texture aspect result of this research proved that there was no effect that the addition broccoli in making “otak-otak ayam”. The best formula of this research was the formula with 20% broccoli addition.

Keyword : Broccoli, “Otak-Otak Ayam”, Consument Acceptance.