

PENGARUH PENGGUNAAN BUBUK TEH HIJAU TERHADAP DAYA TERIMA KUE BANGKIT UMBI GARUT

SEKAR ARUM AYUNINGTYAS

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan bubuk teh hijau pada pembuatan kue bangkit umbi garut, yang meliputi penilaian aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan dilaboratorium *Pastry and Bakery*, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian pada bulan Juli 2015- Januari 2016. Penelitian ini kemudian dinilai menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 30 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Produk kue bangkit telah melalui tahap validasi yang diujikan kepada 5 orang panelis ahli dan dinyatakan memenuhi syarat kelayakan untuk di lanjutkan ketahap uji organoleptik semua perlakuan baik pada aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi pada penelitian ini adalah kue bangkit umbi garut, sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah kue bangkit umbi garut dengan penggunaan bubuk teh hijau dengan presentase 1%, 2% dan 3%. Hasil analisis penelitian deskriptif menunjukkan nilai rata-rata tertinggi untuk aspek rasa (4,4) pada penggunaan bubuk teh hijau 2%, untuk aspek aroma (4,33) pada penggunaan bubuk teh hijau 3%, untuk aspek warna (4,6) pada penggunaan bubuk teh hijau 1%, dan untuk aspek tekstur (4,17) pada penggunaan bubuk teh hijau 2%. Sedangkan hasil hipotesis penelitian dengan menggunakan uji Friedman dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Hasil yang didapat menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penggunaan bubuk teh hijau terhadap daya terima kue bangkit umbi garut pada aspek rasa dan warna, tetapi tidak terdapat pengaruh penggunaan bubuk teh hijau pada aspek aroma dan tekstur. Kesimpulan berdasarkan hasil penilaian untuk formula yang sangat disukai konsumen dalam penelitian ini adalah kue bangkit umbi garut dengan penggunaan bubuk teh hijau 2%.

Kata kunci: Penggunaan bubuk teh hijau, daya terima, kue bangkit umbi garut.

THE EFFECT OF USAGE GREEN TEA POWDER TO ACCEPTABILITY KUE BANGKIT TUBERS OF ARROWROOT

SEKAR ARUM AYUNINGTYAS

ABSTRACT

The objective of this study was to analize the effect of using green tea powder to acceptability kue bangkit tubers of arrowroot, which includes assessing aspects of flavor, aroma, color, and texture. This research was conducted in laboratory Pastry and Bakery, Food and Nutrition Program, Faculty of Technic, State University of Jakarta. Implementation of research in July 2015-January 2016. This study was then assessed using organoleptic tested to 30 trained panelists rather, that Student of Food and Nutrition Program at State University of Jakarta. Product kue bangkit through the validation phase tested to 5 expert panelists and otherwise qualified eligibility to proceed organoleptic test all aspects of treatment either on flavor, aroma, color, and texture. The objective of this study was using the experiment method. The population in this study was kue bangkit tubers of arrowroot, while the sample in this study was kue bangkit tubers of arrowroot with green tea powder usage 1%, 2% and 3%. The descriptive analysis result stated that highest average score for the flavor aspect (4,4) on 2% usage of green tea powder, the aroma aspect (4,33) on 3% usage of green tea powder, color aspect (4,6) on 1% usage of green tea powder, and for the texture aspect (4,17) on 2% usage of green tea powder. While the result of statistics using Friedman tests with significance level $\alpha = 0,05$. The results obtained demonstrate that there are significant use of green tea powder in taste and color aspects, but there is no influence on the use of green tea powder in aroma and texture aspects. The conclusion based on the results of research to a formula that are favored consumers in this study is kue bangkit tubers of arrowroot with green tea powder usage 2%.

Keywords: Usage green tea powder, acceptability, kue bangkit tubers of arrowroot.