

**PENGARUH KONSENTRASI SUSU KEDELAI (*Glycine max (L) merill*)
DALAM PEMBUATAN KUE *KLAPPERTAART* TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN**

NUR FITHRIANI SHODIQIN

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium pastry, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan April sampai Desember 2015 menggunakan metode eksperimen. Konsentrasi susu kedelai pada pembuatan kue *klappertaart* antara kacang kedelai dan air yang digunakan sebesar 1 : 6, 1 : 8 dan 1 : 10. Daya terima kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai dinilai oleh 30 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Hasil analisis deskriptif menunjukkan nilai rata-rata tertinggi kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 8 untuk aspek warna dengan nilai 3,96, pada aspek rasa 1 : 8 dengan nilai 4,26, pada aspek aroma 1 : 8 dan 1 : 10 dengan nilai yang sama yaitu 4,26 dan pada aspek tekstur 1 : 6 dengan nilai 4,13. Data hasil penilaian panelis dianalisis dengan menggunakan uji friedman pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Hasil pengujian hipotesis dengan uji friedman menunjukkan tidak terdapat pengaruh konsentrasi susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 10 secara ekonomis direkomendasikan untuk diproduksi

Kata Kunci : Susu kedelai, Kue *Klappertaart*, dan Daya Terima

**THE EFFECT OF SOYMILK CONSENTRATE (*Glycine Max (L) merill*) IN
THE MAKING OF *KLAPPERTAART* FOR ACCEPTANCE OF
CONSUMERS**

NUR FITHRIANI SHODIQIN

ABSTRACT

This research aimed was to identify the effect of soy milk concentrate in the making of klappertaart based on the consumer acceptance. The research was conducted at Pastry and Bakery Laboratory, Food and Nutrition Program, Faculty of Technology, State University of Jakarta. The time was conducted from April to December 2015 by using the experimental method. The concentrate of soy milk on the klappertaart between the soy bean and water was as much as 1 : 6, 1 : 8 and 1 : 10. The analyzed acceptance of klappertaart with concentrate of soy milk was tested by 30 semi trained panelists from students of Food and Nutrition Program, State University of Jakarta. The analyzed of descriptive assessment showed the highest average of klappertaart with the concentrate of soy milk as much as 1 : 8 (3,96) for the aspect of color, 1 : 8 (4,26) for the aspect of taste, 1 : 8 and 1 : 10 (4,26) for the aspect of flavor and 1 : 6 (4,13) for the aspect of texture. The panelist assessment result was analyzed by using Friedman test with significant level $\alpha = 0,05$. The hypothesis test result based on Friedman test showed that there was no significant effect for the concentrate of soy milk in production of klappertaart with aspects of colour, taste, flavour and texture. Klappertaart products with the concentrate of soy milk 1 : 10 economically recommended to be produced

Key Word : Soy milk, Klappertaart and Consumer Acceptance