

**PENGARUH PENAMBAHAN WORTEL (*DAUCUS CAROTA L*)  
PADA PEMBUATAN BOLU KUKUS TERHADAP  
DAYA TERIMA KONSUMEN**

**ROSA YULIANA DEWI**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan wortel pada pembuatan bolu kukus terhadap daya terima konsumen, yang meliputi penilaian pada aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan bentuk. Penelitian ini dilakukan di laboratorium *Pastry and Bakery* Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan mulai bulan Mei 2015 sampai Januari 2016. Penelitian ini dinilai menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 30 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata tertinggi daya terima konsumen adalah pada bolu kukus dengan penambahan wortel sebesar 15%, nilai setiap aspek tersebut adalah 4,4 untuk aspek warna, 4,5 untuk aspek rasa, 4,36 untuk aspek aroma, 4,5 untuk aspek tekstur dan 4,5 untuk aspek bentuk. Nilai rata-rata tersebut menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap bolu kukus dengan penambahan wortel sebesar 15% berada pada rentang antara suka hingga sangat suka. Hasil analisis dengan menggunakan uji Friedman dengan taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$  membuktikan terdapat pengaruh penambahan wortel pada pembuatan bolu kukus terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, tekstur dan bentuk. Hasil uji tuckey's menunjukkan bahwa bolu kukus dengan penambahan wortel sebesar 15% adalah yang paling disukai konsumen. Secara umum bolu kukus dengan penambahan wortel sebanyak 25% adalah formula yang direkomendasikan terkait dengan pengoptimalan kandungan gizi yang terkandung di dalam wortel.

**Kata kunci : Penambahan wortel, bolu kukus, daya terima konsumen**

# **THE EFFECT OF ADDING THE CARROTS IN THE MAKING OF BOLU KUKUS FOR ACCEPTANCE OF CONSUMERS**

**ROSA YULIANA DEWI**

## **ABSTRACT**

This research aimed to analyzed the effect of adding carrots in the making of bolu kukus based on the consumer acceptance, including on the aspect of color, taste, aroma, texture, and shape. This research was conducted in the laboratory of pastry and bakery food and nutrition program study, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The time was conducted from May 2015 to January 2016. This research using organoleptic test was tasted on 30 semi trained panelists from the student of food and nutrition program study, at the State University of Jakarta. Hedonic test result showed that the average value of the highest consumer acceptance is the bolu kukus with the addition of carrots by 15% the value of each these aspects is 4.4 to aspect of color, 4.5 to aspect of taste, 4,36 to aspect of aroma, 4.5 to aspect of texture and 4,5 to aspect of shape. The average value indicates that assessment of the panelist bolu kukus with the addition of 15% is in the range between like to very like. Result of analysis Friedman test with significance level  $\alpha = 0,05$  proves that there was significant additions the carrot on the making bolu kukus on the consumer acceptance in the aspect of color, texture, and shape. Tuckey's test result show that bolu kukus with a percentage of 15 % was most preferred by consumers. Regennially, bolu kukus with the addition of carrots as much as 25% was recommended formula associated by optimizing the nutrients contained in carrots.

**Keywords: adding of carrot, bolu kukus, consumer acceptance**