

**PENGARUH PERSENTASE PENAMBAHAN BUBUK KUNYIT PADA
PEMBUATAN PAKASAM TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

ABI SATRIA ISNANDAR

Pembimbing : Rusilanti dan Ridawati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit. Persentase penambahan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam adalah 5%, 10%, dan 15%. Pada uji validasi dan uji organoleptik untuk daya terima konsumen terhadap aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur kepada panelis terlatih, yaitu kepada Paguyuban Mahasiswa Banua Kalimantan Selatan Universitas Indonesia yang berjumlah 15 orang. Hasil penelitian panelis dianalisis dengan menggunakan uji *Friedman* pada taraf signifikansi $\alpha = 0.05$, menunjukkan bahwa terdapat pengaruh persentase penambahan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, aroma, dan tekstur. Sedangkan, untuk hasil uji *Friedman* pada aspek rasa menunjukkan tidak terdapat pengaruh. Hasil penelitian ini adalah pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit dapat diterima dengan baik oleh konsumen dan formula pakasam dengan persentase penambahan bubuk kunyit sebesar 10% merupakan formula yang direkomendasikan untuk diproduksi sesuai tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis daya terima konsumen terhadap persentase penambahan bubuk kunyit pada pembuatan pakasam sehingga dapat mengoptimalkan penggunaan bubuk kunyit.

Kata kunci : Bubuk kunyit, Pakasam, Daya Terima Konsumen

**THE EFFECT OF ADDITION PERCENTAGE TURMERIC POWDER IN
PAKASAM PRODUCTION BASED ON CONSUMER ACCEPTENCE**

ABI SATRIA ISNANDAR

Preceptor : Rusilanti dan Ridawati

ABSTRACT

This research aims to analyzed the acceptance of consumers against pakasam with addition percentage of turmeric powder added. The percentage of turmeric powder added in the manufacture of pakasam is 5%, 10%, and 15%. In the validation test and organoleptic test for consumer's acceptance of colored, tasted, flavoured, and textured aspects to the trained panelist, that are to the Student Society of Banua Kalimantan Selatan University of Indonesia, amounted to 15 people. The resulted of the panelist study was analyzed by used Friedman test on the significance level $\alpha = 0.05$, indicating that there are influence of percentage of turmeric powder added on the manufacture of pakasam to the consumer acceptance on colored, flavoured, and textured aspects. Meanwhile, for Friedman test results on the taste aspect showed no effect. The result of this research is pakasam with percentage of addition of turmeric powder could be well received by consumer and formula pakasam with percentage of turmeric powder added by 10% is recommended formula to be produced according to purpose of this research are analyzed consumer acceptance to percentage of turmeric powder added in making so to make it optimize the used of turmeric powder.

Keyword : Turmeric Powder, Pakasam, Consumer Acceptance