

**PENGARUH PENGGUNAAN SARI KACANG HIJAU PADA
PEMBUATAN BIHUN *SCHOTEL* TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**

ANNISA PUSPA KARINA

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penggunaan sari kacang hijau pada pembuatan bihun *schotel* terhadap daya terima konsumen, yang meliputi penilaian pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan sejak bulan Mei 2015 hingga selesai. 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 validasi 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 perhitungan nilai rata – rata pada aspek warna menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4,1 yang termasuk ke dalam kategori suka. Pada aspek aroma menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata- rata yaitu 3,9 dengan kategori agak suka. Pada aspek rasa, formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4 dengan kategori suka. Pada aspek tekstur, formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 merupakan formula yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4,2 dengan kategori suka. Berdasarkan uji statistik menggunakan Uji *U-Mann Whitney* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur bihun *schotel*. Perhitungan data daya terima konsumen diketahui bahwa formula bihun *schotel* penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 merupakan formula yang lebih baik. Hal ini ditunjukkan dengan nilai rata – rata aspek warna, rasa, dan tekstur yang berada pada kategori suka.

Kata kunci : Sari Kacang Hijau, Daya Terima, Bihun *Schotel*.

THE EFFECT OF THE USE OF MUNG BEAN EXTRACT IN THE MAKING OF SCHOTEL WITH VERMICELLI TOWARDS THE ACCEPTABILITY ON CONSUMERS

ANNISA PUSPA KARINA

ABSTRACT

This research aims to identify and analyze the effect of the mung bean extract on making schotel with vermicelli towards the acceptability on consumers, which includes an assessment on the color, taste, aroma, and texture aspects. This research was conducted at the Food Processing Laboratory, Food and Nutrition Program, Home Economics Department, State University of Jakarta. The research was conducted since May 2015 until completed. This research was assessed using organoleptic test and were tested on 30 quite trained panelists, the students of the Culinary Study Program at the Jakarta State University. After the validation phase which were tested to 5 expert panelists and had been qualified to proceed to the hedonic test. The results of the hedonic test stated that the calculation of value - average in the aspect of color showed that the formula with the use of 1 : 3 mung bean extract which was the most preferably formula with the value of average was 4,1 which were in the like category. In the aspect of aroma showed that formula with the use of mung bean extract 1: 3 which was the most preferably with an average value of 3,9 with in rather liked category. In the aspect of flavor, formula with the use of mung bean extract 1 : 3 which was the most preferably with an average value of 4 within the liked category. In the aspect of texture, a formula with the use of mung bean extract 1 : 3 was the formula that was most preferred by the value of average of 4,2 with liked category. Based on the results of the statistic using U-Mann Whitney test showed that there were significant differences at the level of preference on acceptance for the color, taste, aroma, and texture aspects. The result of this research proved that there were an effect that the formula vermicelli schotel known that the use of mung bean extract 1: 3 which was the better fomula. This indicated by the average aspects of color, taste, and texture were in the liked category.

Keywords: Mung Beans Extract, Acceptability, Vermicelli Schotel.