

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JENGKOL (*Arhidendron pauciflorum*) TERHADAP DAYA TERIMA KERUPUK JENGKOL

Retno Agi Persada

Pembimbing: Alsuhendra dan Ari Fadiati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jengkol dengan konsentrasi yang berbeda terhadap daya terima kerupuk jengkol. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta sejak Februari 2018 hingga Januari 2020. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Uji daya terima dilakukan kepada 30 orang panelis agak terlatih meliputi aspek warna, rasa, aroma, kerenyahan, daya kembang, dan ketebalan. Hasil pengujian hipotesis menggunakan uji Friedman dengan $\alpha = 0,05$ menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan tepung jengkol dengan konsentrasi berbeda (30%, 50%, 70%) dalam pembuatan kerupuk jengkol terhadap daya terima kerupuk jengkol pada aspek warna, rasa, aroma, daya kembang, dan ketebalan, sedangkan pada aspek kerenyahan menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan tepung jengkol terhadap daya terima kerupuk jengkol. Formula yang direkomendasikan adalah kerupuk jengkol dengan penambahan tepung jengkol 50%.

Kata kunci: tepung jengkol, kerupuk jengkol, daya terima konsumen

THE EFFECT OF JENGKOL FLOUR ADDITION (*Arhidendron pauciflorum*) ON CONSUMER ACCEPTANCE

Retno Agi Persada

Advisor: Alsuhendra and Ari Fadiati

ABSTRACT

This research aimed to know the effect of jengkol flour addition with different concentrations on consumer acceptance. This research was conducted at the Food Processing Laboratory, Culinary Education, State University of Jakarta from February 2018 to January 2020. This research used an experimental method. The acceptance test was conducted by 30 semi-trained panelist including aspects of color, taste, aroma, crispness, linear expansion, and thickness. The results of hypothesis testing using the Friedman test with $\alpha = 0,05$ showed that there is an effect of jengkol flour addition with different concentrations (30%, 50%, 70%) on consumers acceptance, color, taste, aroma, linear expansion and thickness aspects. While, there is no effect of jengkol flour addition in the manufacture of jengkol crackers on crispness aspect. In conclusion, Jengkol crackers with 50% of jengkol flour addition is recommended as the best formula.

Keywords: jengkol flour, jengkol crackers, consumer acceptance