

ABSTRAK

Fannia Ruth Carolin Hutagaol. NIM. 5131142005. Analisis Tingkat Kesukaan Spaghetti Buah Sukun Pada Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Medan. 2019.

Penelitian ini bertujuan untuk : 1). Menganalisis tingkat kesukaan (warna, aroma, rasa, dan tekstur) *spaghetti* buah sukun dengan penambahan tepung sukun sebanyak 40 persen, 50 persen, dan 60 persen; 2). Menganalisis formula terbaik pada *spaghetti* buah sukun; 3). Menganalisis kandungan gizi (kadar air, abu, karbohidrat, protein, dan lemak) pada produk terbaik *spaghetti* buah sukun. Lokasi penelitian di Politeknik Kesehatan Medan dan Laboratorium Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan. Subjek (panelis) penelitian ini berjumlah 40 orang. Waktu penelitian pada bulan Desember 2018 sampai dengan April 2019. Data hasil uji organoleptik dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan persentase penerimaan panelis dari masing-masing taraf perlakuan. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung sukun terhadap perlakuan digunakan analisis statistik ANAVA. Selanjutnya produk *spaghetti* terbaik dianalisis kandungan gizinya. Data hasil analisis kandungan gizi selanjutnya dibandingkan dengan SNI 8217-2015. SNI merupakan standar untuk produk yang akan dipasarkan yang ditetapkan oleh Departemen Perindustrian sebagai pedoman bagi para produsen.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa uji hedonik formula terbaik pada *spaghetti* buah sukun dengan substitusi tepung sukun sebesar 40 persen diperoleh rata-rata warna 4,35, rata-rata aroma 4,32, rata-rata rasa 4,57, dan rata-rata tekstur 4,1. Berdasarkan hasil uji Anava diketahui bahwa terdapat perbedaan nyata terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur *spaghetti* buah sukun ($\alpha=0,05$) dengan nilai warna $F_h > F_t$ ($4,07 > 3,25$), aroma $F_h > F_t$ ($5,15 > 3,25$), rasa $F_h > F_t$ ($4,96 > 3,25$), dan tekstur $F_h > F_t$ ($5,16 > 3,25$). Kandungan gizi *spaghetti* dengan substitusi tepung sukun 40 persen diperoleh kadar air (9,15% b/b) dibawah batas maksimal SNI, kadar abu (1,86% b/b) diatas batas maksimal SNI, karbohidrat (64,2% b/b), lemak total (8,33% b/b), dan protein (8,16% b/b) dibawah batas minimal SNI. Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa *spaghetti* buah sukun dengan substitusi tepung sukun sebesar 40 persen lebih disukai panelis.