

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN PANDAN SEBAGAI AROMA

ALAMI PADA KARAKTERISTIK BOLU KUKUS

Nama : Angelina Rosvita Manek
NIM : 16514014
Progdi : Teknologi Hasil Pertanian
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Sari Daun Pandan sebagai "Aroma Alami" pada Karakteristik Bolu Kukus.

Bolu merupakan jenis kue modern yang digemari oleh masyarakat karena rasanya manis, bercita rasa tinggi, dan tampilannya bermacam-macam serta menarik. Bahan dasar dalam pembuatan bolu adalah tepung terigu, gula, lemak dan telur, kemudian dilakukan pengukusan dengan panci. Bolu lebih menarik apabila dalam pembuatannya ditambahkan aroma alami. Oleh karena itu perlu dikembangkan alternatif aroma alami yang dapat dimanfaatkan sebagai pengganti zat aroma sintetis. salah satu aroma alami yang digunakan peneliti adalah daun pandan sebagai aroma alami.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang, pada bulan Agustus 2022. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Penelitian Ini merupakan penelitian eksperimen dengan melakukan 4 (empat) perlakuan dan 3 (tiga) kali ulangan sehingga menghasilkan 12 unit percobaan. Adapaun perlakuan yang diujicobakan adalah sebagai berikut 5 % sari daun pandan, 10 % sari daun pandan., 15 % sari daun pandan, 20 % sari daun pandan.

Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan penambahan sari daun pandan yang berbeda-beda berpengaruh sangat nyata terhadap warna, rasa, dan tekstu. Perlakuan terbaik dari penambahan sari daun pandan adalah 20% yang menghasilkan warna (4,81) sangat suka, tekstur (4,81) sangat suka, aroma (4,73) sangat suka dan rasa (4,78) sangat suka.

* Mahasiswa

** Dosen Pembimbing.