

## ABSTRAK

Studi Perbandingan Karakter Organoleptik antara Produk Uk Sagu yang Ditambahkan Parutan Kelapa dan Uk Sagu yang Ditambahkan dengan Gilingan Kacang Tanah.

Ongki G. Toy<sup>1</sup>; Prof. Dr. Ir. Godlief F. Neonufa, MT<sup>2</sup>; Dr. Lesybeth M. Nubatonis, STP. M.Si<sup>3</sup>

1. Penulis
2. Pembimbing

Uk Sagu merupakan produk olahan tradisional dari bahan baku bose dengan penambahan parutan kelapa dan pada penelitian ini dilakukan variasi dengan penambahan gilingan kacang tanah. Manfaat parutan kelapa dan Gilingan Kacang Tanah sebagai berikut, Kelapa parut merupakan salah satu sumber serat sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber serat dalam pembuatan produk makanan. Serat merupakan salah satu zat yang dibutuhkan oleh tubuh dan Kacang tanah (*Arachis hypogaea L*) merupakan tanaman pangan yang diminati dimasyarakat, pada umumnya untuk dikonsumsi baik dalam bentuk bahan baku maupun kacang tanah yang diolah secara tradisional ataupun modern.

Manfaat Penelitian ini adalah untuk mempelajari karakter Uk Sagu yang dihasilkan dari campuran jagung dengan parutan kelapa, dibandingkan dengan campuran gilingan kacang tanah. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2023 didesa Naitae kecamatan Fatuleu Barat Kabupaten Kupang. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 4 kali perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga menghasilkan 12 unit percobaan, dengan presentase Gilingan Jagung sebanyak 500 gram, 400 gram, 350 gram, 300 gram sedangkan presentase Parutan Kelapa sebanyak 0 gram, 100 gram, 150 gram, 200 gram dan presentase Gilingan Kacang Tanah 0 gram, 100 gram, 150 gram, 200 gram. Variabel yang diamati adalah uji organoleptik (warna, aroma dan rasa).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh perbandingan Gilingan Jagung + Parutan Kelapa dan Gilingan Jagung + Kacang Tanah sangat nyata terhadap kualitas Uk Sagu. Perlakuan terbaik yaitu dengan rasio, Gilingan Jagung 350 gram + Parutan Kelapa 150 gram dan Gilingan Jagung 350 gram + 150 gram Gilingan Kacang Tanah, yang mendapat rata-rata nilai tingkat kesukaan dengan variabel pengamatan yang di uji yakni skor warna sebesar 4,633 dengan kategori sangat suka, skor aroma sebesar 4,550 kategori sangat suka dan skor rasa sebesar 4,783 kategori sangat suka.

**Kata Kunci** : Uk Sagu, Parutan Kelapa dan Gilingan Kacang Tanah

## ABSTRACT

Ongki G. Toy<sup>1</sup>; Prof. Dr. Ir. Godlief F. Neonufa, MT<sup>2</sup>; Lesybeth M. Nubatonis, STP. M.Si<sup>3</sup>

1. Writer
2. Mento

Uk Sago is a traditional processed product from base raw materials with the addition of grated coconut and in this research a variation was carried out with the addition of ground peanuts. The benefits of grated coconut and ground peanuts are as follows. Grated coconut is a source of fiber so it can be used as a source of fiber in making food products. Fiber is one of the substances needed by the body and peanuts (*Arachis hypogaea* L) are a food crop that is popular with the public, generally for consumption either in the form of raw materials or peanuts processed traditionally or modernly.

The benefit of this research is to study the character of Uk Sago which is produced from a mixture of corn with grated coconut, compared to a mixture of ground peanuts. This research was carried out in December 2023 in Naitae village, West Fatuleu sub-district, Kupang Regency. The method used in this research was a completely randomized design with 4 treatments and 3 repetitions resulting in 12 experimental units, with a percentage of ground corn of 500 grams, 400 grams, 350 grams, 300 grams while the percentage of grated coconut was 0 grams, 100 grams, 150 grams, 200 grams and percentage of ground peanuts 0 grams, 100 grams, 150 grams, 200 grams. The variables observed were organoleptic tests (color, aroma and taste).

The research results showed that the effect of the comparison of ground corn + grated coconut and ground corn + peanuts was very significant on the quality of Uk Sago. The best treatment was the ratio, 350 grams of ground corn + 150 grams of grated coconut and 350 grams of ground corn + 150 grams of ground peanuts, which got an average liking level score with the observation variable tested, namely a color score of 4.633 in the very like category, the aroma score is 4,550 in the really like category and the taste score is 4,783 in the really like category.

**Keywords :** Uk Sago, Grated Coconut and Ground Peanuts