

MUNAWAROH NPM. 200331100046. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Berdasarkan Viskositas Bubur Jagung (*Zea mays*) Kombinasi Kacang Bambara (*Vigna subterranea* (L.) Dan Kedelai (*Glycine max* (L). Di bawah Bimbingan **Dr. Banun Diyah Probowati, S.TP., M.Si.** dan **Dr. Supriyanto. S.TP., M.P.**

ABSTRAK

Bubur merupakan makanan yang bertekstur lunak sehingga mudah untuk dikonsumsi. sehingga mudah untuk dikonsumsi. Bubur biasanya banyak yang terbuat dari beras, namun adanya komoditas jagung maka pembuatan bubur dari beras beralih ke bahan utama jagung karena banyaknya kandungan karbohidrat. Sehingga dari penelitian ini munculah ide pembuatan bubur dari bahan pokok jagung. Banyaknya kandungan dari jagung seperti karbohidrat sehingga baik untuk kesehatan. Untuk memperluas kandungan dari bubur maka adanya kacang bambara yang banyak memiliki kandungan protein. Adapun kelemahan dari kacang bambara pada aroma dan rasa kacang bambara sangat kuat terkadang konsumen tidak menyukainya. Hal ini pentingnya untuk ditambahkan kacang kedelai sebagai penghilang aroma dari kacang bambara. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama pemanasan dan penambahan air terhadap viskositas bubur jagung kombinasi kacang bambara dan kedelai. Tujuan yang ke-2 untuk mengetahui pengaruh lama pemanasan dan penambahan air pada tingkat kesukaan konsumen terhadap viskositas bubur jagung kombinasi kacang bambara dan kedelai, serta hubungan antara kesukaan keseluruhan dengan tekstur deskriptif dan tekstur kesukaan. Penelitian menggunakan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu lama pemanasan (40 menit, 60 menit, dan 90 menit) dan penambahan air (1000 ml dan 1500 ml). Parameter penelitian yaitu pengukuran viskositas, pengujian deskriptif dan pengujian kesukaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil uji deskriptif atribut warna (0,001) dan tekstur (0,000) berbeda nyata, kemudian pada hasil pengujian kesukaan untuk atribut tekstur (0,000) dan keseluruhan (0,004) berbeda nyata. Adanya interaksi antara penambahan air dan lama pemanasan dengan nilai signifikansi 0,000. Serta didapatkan hubungan kesukaan keseluruhan dengan tekstur deskriptif yaitu kuat, kemudian hubungan kesukaan keseluruhan dengan tekstur kesukaan adalah sangat kuat. Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat pengaruh nyata antara lama pemanasan dan penambahan air, dengan nilai signifikansi 0,000. Nilai viskositas tertinggi sebesar $72,033 \pm 1,365$ pada lama pemanasan 60 menit dan penambahan air 1000 ml. Adanya pengaruh nyata antara lama pemanasan dan penambahan air pada tekstur deskriptif dan tekstur kesukaan. Tekstur deskriptif dengan nilai tertinggi 3,73 diartikan kental. Adanya hubungan yang kuat antara kesukaan keseluruhan dengan tekstur deskriptif dan adanya hubungan sangat kuat antara kesukaan keseluruhan dengan tekstur kesukaan.

Kata Kunci: Bubur, Jagung, sensoris

MUNAWAROH NPM. 200331100046. *Analysis of Consumer Preference Level Based on Viscosity of Corn (Zea mays) Puree Combined with Bambara Beans (Vigna subterranea (L.) and Soybeans (Glycine max (L.) Under the guidance Dr. Banun Diyah Probowati, S.TP., M.Si. and Dr. Supriyanto. S.TP., M.P.*

ABSTRACT

Puree is a soft-textured food that is easy to consume. so it is easy to consume. Many puree are usually made from rice, but the existence of corn commodities, the making of puree from rice switches to corn because of the large amount of carbohydrate content. So from this research came the idea of making puree from corn. The large amount of content of corn such as carbohydrates is good for health. To expand the content of puree, there are bambara beans which have a lot of protein content. The disadvantage of bambara beans is that the aroma and taste of bambara beans is very strong, sometimes consumers don't like it. It is important to add soybeans as a remover of the aroma of bambara beans. The purpose of this study was to determine the effect of heating time and water addition on the viscosity of corn puree combined with bambara beans and soybeans. The second objective is to determine the effect of the length of heating and the addition of water on the level of consumer liking of the viscosity of corn puree combined with bambara beans and soybeans, as well as the relationship between overall liking with descriptive texture and texture liking. The research used a Completely Randomized Design (CRD) research design with 2 factors, namely the length of heating (40 minutes, 60 minutes, and 90 minutes) and the addition of water (1000 ml and 1500 ml). The research parameters were viscosity measurement, descriptive testing and favorability testing. The results showed that there was an interaction between the length of heating and the addition of water with a significance value of 0.000. The results of the descriptive test of color attributes (0.001) and texture (0.000) were significantly different, then the results of the liking test for texture attributes (0.000) and overall (0.004) were significantly different. There is an interaction between the addition of water and the duration of heating with a significance value of 0.000. And the relationship between overall liking and descriptive texture is strong, then the relationship between overall liking and texture liking is very strong. The conclusion of this study is that there is a real influence between the length of heating and the addition of water, with a significance value of 0.000. The highest viscosity value was 72.033 ± 1.365 at 60 minutes heating time and 1000 ml water addition. There is a significant influence between the duration of heating and the addition of water on the descriptive texture and favorite texture. Descriptive texture with the highest value of 3.73 was interpreted as thick. There was a strong relationship between overall liking and descriptive texture and a very strong relationship between overall liking and favorite texture.

Keywords: Puree, corn, sensory