



## **Mutu Sensorik Bawang Merah Goreng Bantul Pada Berbagai Jenis Pemakaian Minyak Goreng**

Thorik Rahmat<sup>1)</sup>, Anggoro Cahyo Sukartiko<sup>2)</sup>, Nafis Khuriyati<sup>2)</sup>

### **INTISARI**

Umur simpan yang pendek dan permainan harga oleh tengkulak menjadi permasalahan utama petani bawang merah di Bantul, oleh karena itu perlu adanya pengolahan pangan lanjut. Solusi pengolahan pangan lanjut yang dapat dilakukan adalah bawang merah goreng. Salah satu bahan baku utama dalam proses pembuatan bawang merah goreng adalah minyak goreng. Pemilihan jenis minyak goreng yang tepat akan berdampak pada peningkatan kualitas bawang merah goreng. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui perbedaan atribut bawang merah goreng pada pemakaian minyak goreng yang berbeda berdasarkan mutu sensorik. Jenis minyak goreng yang digunakan adalah minyak goreng sawit, kelapa, dan padat. Penilaian perbedaan kesukaan dilakukan dengan penyebaran kuesioner kepada konsumen bawang merah goreng. Kuesioner berisikan tingkat kesukaan konsumen mengenai produk bawang merah goreng pada penggunaan minyak goreng yang berbeda pada 4 atribut (tekstur, rasa, aroma, dan warna). Kemudian pemilihan variasi penggunaan minyak goreng terbaik dengan metode DeGarmo. Hasil yang diperoleh yaitu pada atribut tekstur, rasa, dan aroma produk bawang merah goreng dengan minyak goreng kelapa lebih disukai dan sesuai preferensi konsumen. Sedangkan pada atribut warna produk bawang merah goreng dengan minyak goreng sawit lebih unggul dan sesuai preferensi konsumen.

**Kata kunci :** Bawang merah goreng, Kuesioner, Minyak goreng, Mutu sensorik, Preferensi konsumen.

---

<sup>1)</sup>Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

<sup>2)</sup>Dosen Departemen teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada



## **The Sensoric Quality of Bantul's Fried Shallots in Various Type of Cooking Oils**

Thorik Rahmat<sup>1)</sup>, Anggoro Cahyo Sukartiko<sup>2)</sup>, Nafis Khuriyati<sup>2)</sup>

### **ABSTRACT**

The short storage life cycle of shallot and price play by broker are the main problems for shallot farmers in Bantul, therefore there is a need further food processing. Further food processing solutions that can be done are fried shallots. One of the main raw materials in the process of making fried shallots is cooking oil. Choosing the right type of cooking oil will have an impact on improving the quality of fried shallots. The purpose of this research was to determine the different attributed of the fried shallots in the use of different cooking oil based on sensory quality. The type of cooking oil used include palm oil, coconut oil, and solid cooking oil. The assessment of differences in preferences was carried out by distributing questionnaires to consumers of fried shallots. The questionnaire contain the level of consumer preference regarding fried shallots products in the use of different cooking oil on four attribute (texture, taste, aroma, and color). Then choosing the best use of cooking oil with the DeGarmo method. The results obtained on the attributes of texture, taste, and aroma of fried shallots with coconut oil are preferred and according to consumer preferences. Meanwhile the color attribute of fried shallots with palm oil is superior and according to consumer preferences.

**Key word :** Consumen preference, Cooking oil, Fried shallots, Sensory quality, Questionnaire.

---

<sup>1)</sup>Student of Agroindustrial Technology Departement, Faculty of Agriculture Technology, Gadjah Mada University

<sup>2)</sup>Lecturer Staff of Agroindustrial Technology Departement, Faculty of Agriculture, Gadjah Mada University