

ANALISIS ORGANOLEPTIK DAN PERSEPSI KONSUMEN TERHADAP NUGGET AYAM DENGAN PENAMBAHAN PEWARNA PANGAN ALAMI YANG BERBEDA

Sita Rahmania Putri
14/366394/PT/06734

INTISARI

Mutu bahan makanan pada umumnya sangat tergantung pada beberapa faktor diantaranya adalah cita rasa, warna, tekstur, dan nilai gizi. Sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan maka secara visual faktor warna sangat menentukan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis organoleptik dan persepsi konsumen terhadap nugget ayam dengan penambahan zat pewarna alami. Pewarna alami yang digunakan yaitu kunyit, angkak, daun suji, dan bunga telang. Metode yang digunakan untuk menganalisis organoleptik pada nugget yaitu uji *kruskal-wallis* dan *balanced scorecard* untuk menganalisis persepsi nilai konsumen. Hasil analisis menunjukkan bahwa Penambahan zat pewarna alami yang berbeda pada nugget ayam memberikan pengaruh signifikan terhadap derajat kesukaan panelis pada warna, aroma dan rasa. Secara umum, panelis menyukai warna putih pada bagian dalam nugget yang terdapat pada nugget kontrol, aroma pada nugget dengan penambahan warna yang berasal dari bunga telang, serta rasa pada nugget dengan penambahan warna yang berasal dari kunyit. Terdapat perbedaan persepsi konsumen terhadap nugget tanpa penambahan pewarna dan nugget dengan penambahan pewarna. Penambahan pewarna pada nugget menyebabkan nilai persepsi konsumen menurun.

Kata kunci: nugget ayam, persepsi konsumen, pewarna pangan alami, uji organoleptik, dan zat antioksidan.

ORGANOLEPTIC ANALYSIS AND CONSUMER PERCEPTION OF CHICKEN NUGGET WITH DIFFERENT NATURAL FOOD DYE ADDITION

Sita Rahmania Putri
14/366394/PT/06734

ABSTRACT

The quality of food ingredients generally depends on several factors, including taste, color, texture, and nutritional value. Before other factors are considered, visually the color factor is very decisive. This study aims to analyze the organoleptic and consumer perceptions of chicken nuggets with the addition of natural dyes. The method used to analyze the organoleptic on nuggets was the kruskal-wallis test and the balanced socre-card to analyze consumer value perceptions. The results of the analysis showed that the addition of different natural coloring agents to chicken nuggets had a significant effect on the panelists' preference for color, aroma and taste. In general, the panelists liked the white color on the inside of the nuggets contained in the control nuggets, the aroma of the nuggets with the addition of color derived from talang flowers, and the taste of the nuggets with the addition of color derived from turmeric. There were differences in consumer perceptions of nuggets without the addition of dyes and nuggets with the addition of dyes. The addition of dye to nuggets caused the value of consumer perception to decrease.

Keywords: chicken nuggets, organoleptic test, antioxidants, natural food coloring, consumer perception