

ABSTRAK

Rahmawaty Hippy. 612309011. Uji Organoleptik Puding Jagung Hasil Formulasi Tepung Jagung dan Tepung Karagenan. Dibawah bimbingan Lisna Ahmad, S.TP, M.Si. dan Muh Tahir, S.TP, M.Si.

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui tanggapan/penilaian panelis secara organoleptik produk puding jagung hasil formulasi tepung jagung dan tepung karagenan. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan yaitu metode eksperimen, dimana dilakukan pengujian langsung terhadap produk puding jagung hasil formulasi tepung jagung dan tepung karagenan oleh 30 orang panelis agak terlatih. Objek yang diamati pada pengujian organoleptik puding jagung A hasil formulasi tepung jagung 70% dan tepung karagenan 30%, puding jagung B hasil formulasi tepung jagung 60% dan tepung karagenan 40% dan puding jagung C sebagai hasil formulasi tepung jagung 50% dan tepung karagenan 50% adalah warna, tekstur dan rasa dari puding jagung. Hasil penilaian organoleptik dari produk puding jagung menunjukkan bahwa penilaian terhadap warna puding jagung C lebih tinggi nilai rata – ratanya yakni 4,57 dibandingkan dengan penilaian puding jagung A yang nilai rata – ratanya 4,47 dan puding jagung B yang nilainya 4,37, hasil uji statistik menunjukkan bahwa perbedaan formulasi memberikan pengaruh nyata terhadap warna puding jagung, namun penilaian terhadap tekstur puding jagung C adalah 5,03 lebih tinggi bila dibandingkan dengan hasil uji penilaian puding jagung A yang nilai rata – rata 4,07 serta nilai rata – rata puding jagung B adalah 4,73. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa tekstur puding formulasi A berbeda dengan formulasi B dan C, akan tetapi formula B dan C memiliki tekstur puding yang sama. Penilaian parameter rasa puding jagung dimana puding jagung C memiliki penilaian yang paling tinggi adalah 5,00 dibandingkan dengan nilai rata – rata puding A 4,53 dan 4,43 nilai rata – rata puding B. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa rasa puding jagung untuk formulasi A sama dengan rasa puding pada formulasi B dan C namun rasa puding jagung formulasi B berbeda dengan rasa puding jagung pada formulasi C.

Kata Kunci : *Puding jagung, uji organoleptik, formulasi, tepung karagenan, tepung jagung*