

ABSTRAK

GUDE RISNA 612 308 040 PENGUJIAN KERIPIK DAUN BAYAM, dibawah bimbingan Yoyanda Bait dan Rahmiyati Kasim.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan keripik daun bayam dan tingkat kesukaan dari keripik tersebut. Penelitian ini dilakukan di Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Flamboyan Kota Gorontalo. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode eksperimen di Ruang Produksi. Obyek yang diamati yakni tingkat kesukaan panelis yang terdiri dari rasa, warna, dan tekstur dari keripik daun bayam hasil eksperimen dan hasil olahan KUBE Flamboyan. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu; metode pengumpulan data primer yang diperoleh dari hasil eksperimen serta wawancara dan uji organoleptik. Hasil yang diperoleh dari kajian ini yakni, tahapan proses keripik daun bayam terdiri dari proses pemisahan dari batang dan daunnya, pencampuran adonan dengan cara manual, proses penggorengan, proses pendinginan, dan yang terakhir proses pengemasan. Hasil pengujian organoleptik diperoleh bahwa tingkat kesukaan terhadap tekstur produk hasil KUBE Flamboyan lebih disukai dengan nilai rata-rata 4,32 atau setara dengan suka, bila dibandingkan dengan keripik daun bayam hasil eksperimen yang hanya mendapatkan nilai rata-rata 3,12 yang setara dengan biasa. Tingkat kesukaan dari aspek rasa keripik daun bayam hasil KUBE Flamboyan memiliki nilai rata-rata tertinggi dengan nilai rata-rata 3,84 yang setara dengan biasa, bila dibandingkan dengan hasil eksperimen yang hanya mendapatkan nilai rata-rata 2,80 atau setara dengan tidak suka. Tingkat kesukaan pada warna, hasil eksperimen yang memiliki nilai rata-rata tertinggi dengan nilai rata-rata 2,72 yang setara dengan biasa, dibanding dengan KUBE Flamboyan yang hanya mendapatkan nilai rata-rata 2,24 atau setara dengan tidak suka. Kesimpulan dari hasil organoleptik bahwa hasil olahan KUBE Flamboyan lebih disukai.

Kata kunci : Keripik, Daun Bayam, Organoleptik