

ABSTRAK

Harnangsi Mangguli , Nim : 612 310 019. “Uji Sensori / Organoleptik Crackers Nike”, Propinsi Gorontalo di bawah bimbingan Lisna Ahmad dan Yoyanda Bait.

Tujuan kajian ini untuk mengetahui dan mempelajari Uji Sensori / Organoleptik *Crackers Nike*. Proses pengolahan *crackers nike* yaitu penimbangan, pencampuran semua bahan-bahan, fermentasi, pemipihan, penambahan tepung ikan nike, pencetakan, pemanggangan. Metode yang digunakan pada kajian ini adalah metode eksperimen dengan melibatkan diri secara langsung dalam uji sensori / organoleptik *crackers nike*. Data diambil secara langsung dari seluruh uji sensori / organoleptik *crackers nike*. Prosedur Pengujian organoleptik dilakukan oleh 20 orang panelis tidak terlatih, Pengujian menggunakan 5 skala yaitu, 5 = Sangat suka, 4 = suka, 3 = Agak suka, 2 = tidak Suka, 1 = Sangat tidak suka dan parameter penilaian meliputi : 1) rasa; 2) Warna; 3) Tekstur; 4) aroma. Hasil uji organoleptik terhadap rasa *crackers nike* menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis diperoleh *crackers C* dengan formulasi (tepung terigu 128 gr : tepung ikan nike 32 g) memiliki nilai tertinggi yaitu 3.7 setara dengan suka. Sedangkan hasil uji organoleptik terhadap warna *crackers nike* menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis diperoleh *crackers A* dengan formulasi (100% tepung terigu) memperoleh nilai tertinggi yaitu 4 pada range suka. Hasil uji organoleptik terhadap tekstur menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap *crackers nike* diperoleh *crackers A* dengan formulasi (100% tepung terigu) memperoleh nilai tertinggi yaitu 3,8 setara dengan suka, dan hasil uji organoleptik terhadap aroma *crackers nike* menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis diperoleh *crackers F* dengan nilai tertinggi yaitu 3,6 setara dengan suka dengan formulasi (tepung terigu 80 g : tepung ikan nike 80 g).

Kata kunci : Nike, Crackers, Organoleptik