

ABSTRAK

**Eko Prasetyo Suleman, Nim : 6123 10 004 “ Uji Organoleptik Manisan Kolang Kaling”
dibawah bimbingan Lisna Ahmad Dan Suryani Une.**

Tujuan Kajian ini untuk mengetahui dan mempelajari uji organoleptik *manisan kolang kaling*. Proses pengolahan manisan kolang kaling yaitu Penyiapan Bahan, Pembersihan, Perebusan, Pencampuran semua bahan bahan, Pentirisan, dan Penyimpanan selama 24 jam. Metode yang digunakan pada pengkajian ini adalah metode eksperimen dengan melibatkan diri secara langsung dalam uji organoleptik manisan kolang kaling. Data diambil diambil secara langsung dari seluruh uji organoleptik manisan kolang kaling. Prosedur pengujian organoleptik dilakukan oleh 50 orang panelis agak terlatih, pengujian menggunakan 5 skala yaitu, 5 = Amat tidak disukai, 4 = sangat disukai, 3 = disukai, 2 = tidak disukai, 1 = amat tidak disukai dan parameter penilaian meliputi : 1) Aroma; 2) Tekstur; 3) Warna; 4) Rasa. Hasil uji organoleptik terhadap Aroma manisan kolang kaling Cocopandan memiliki nilai tertinggi yaitu 3,80 setara dengan suka. Sedangkan hasil uji organoleptik terhadap Tekstur manisan kolang kaling Jeruk memperoleh nilai tertinggi yaitu 3,32 pada range disukai. Hasil uji organoleptik terhadap Warna menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap manisan kolang kaling diperoleh manisan kolang kaling Jeruk memperoleh nilai tertinggi yaitu 4,06, setara dengan sangat disukai, dan hasil uji organoleptik terhadap Rasa manisan kolang kaling masih tetap menunjukkan bahwa nilai tertinggi terdapat pada manisan kolang kaling jeruk dengan nilai tertinggi 4,04, setara dengan sangat disukai. Hasil uji statistik manisan kolang kaling berpengaruh nyata dikarenakan $F_{Hitung} > F_{Tabel}$ 3,11 (5%) di semua parameter penilaian manisan kolang kaling.

Kata Kunci : *Manisan Kolang Kaling, Uji Organoleptik*