

ABSTRAK

SABILA AZZAHRA. Tingkat Kesukaan *Churros* Dengan Substitusi Sari Wortel. Dibimbing oleh Sri Mulyani, STP, M.Si dan Yuliana Arsil, M.Farm, Apt.

Pada umumnya masyarakat memiliki kebiasaan mengonsumsi camilan terutama yang digoreng, salah satu produk olahan yang digoreng adalah *churros*. Tuntutan masyarakat kini tidak hanya memerlukan pangan pokok saja namun juga produk pangan alternatif seperti camilan yang mudah disajikan, bergizi, aman, dan memiliki organoleptik yang menarik serta terjangkau. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk berinovasi membuat *Churros* dengan menggunakan sari wortel. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui tingkat kesukaan *churros* sari wortel dari segi organoleptik. Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dengan menggunakan desain rancangan acak lengkap (RAL) dengan satu kontrol dan tiga perlakuan dengan perbandingan substitusi sari wortel diantaranya 50%, 75%, dan 100%. Analisis data dengan uji *Oneway Anova* dengan nilai signifikansi 0,05 dan dilanjutkan dengan uji *Duncan* untuk hasil yang terdapat perbedaan nyata. Hasil uji *Oneway Anova* menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata terhadap tingkat kesukaan tekstur dan rasa pada *churros* sari wortel dan tidak terdapat perbedaan yang nyata pada warna dan aroma pada *churros* sari wortel. *Churros* sari wortel dengan tingkat kesukaan tertinggi pada warna adalah perlakuan kontrol, pada aroma yaitu pada substitusi 100% sari wortel, pada tekstur pada substitusi 100% sari wortel dan pada rasa yaitu pada substitusi 75% sari wortel. Nilai gizi *churros* berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) mengalami peningkatan salah satunya pada perlakuan dengan formulasi 100% sari wortel.

Kata kunci : Sari Wortel, *Churros*, Tingkat Kesukaan

ABSTRACT

SABILA AZZAHRA. Likeability Level of Churros Substituted with Carrot Juice. Guided by Sri Mulyani, STP, M.Si and Yuliana Arsil, M.Farm, Apt.

Generally, society has a habit of consuming snacks, especially fried ones, and one such fried product is churros. The demand from society nowadays not only requires staple foods but also alternative food products like snacks that are easy to prepare, nutritious, safe, appealing in terms of organoleptic properties, and affordable. Therefore, the author was interested in innovating by making churros using carrot juice. The objective of this study is to determine the preference level of carrot juice churros in terms of organoleptic aspects. This research employed an experimental design using a completely randomized design (CRD) with one control and three treatments involving carrot juice substitution ratios of 50%, 75%, and 100%. Data analysis was conducted using One-Way ANOVA with a significance level of 0.05, followed by Duncan's test to identify significant differences. The results of the One-Way ANOVA indicated significant differences in the preference level for texture and taste in carrot juice churros, while there were no significant differences in color and aroma. Carrot juice churros with the highest preference level in terms of color was the control treatment, for aroma it was the 100% substitution of carrot juice, for texture it was the 100% substitution of carrot juice, and for taste it was the 75% substitution of carrot juice. The nutritional value of churros based on the Indonesian Food Composition Table (TKPI) showed improvement, especially in the formulation with 100% carrot juice substitution.

Keywords : Carrot Juice, Churros, Preference Level