

ABSTRAK

Analisis Perbedaan Kualitas *Galamai* dengan Menggunakan Gula Merah Tebu dan Aren

Oleh: Muhammad Rizki

Penelitian ini dilatar belakangi dengan adanya perbedaan penggunaan gula dalam pengolahan *galamai*. Gula yang digunakan adalah gula merah tebu dan aren. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas *galamai* dengan menggunakan gula merah tebu dan aren yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan metode kuantitatif, yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan *galamai* dengan menggunakan gula merah tebu dan aren. Penelitian ini dilakukan di *Workshop* Tata Boga pada tanggal 30 Agustus – 30 September 2021. Penelitian ini menggunakan jenis Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 5 panelis ahli yang memberikan jawaban pada format uji organoleptik terhadap kualitas *galamai* dengan menggunakan gula merah tebu dan aren. Data yang diperoleh ditabulasikan ke dalam bentuk tabel dan dianalisis guna melihat perbedaan dari kedua perlakuan dengan menggunakan uji t (t test).

Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata tidak terdapat perbedaan perlakuan X_1 dan X_2 yang signifikan terhadap kualitas *galamai* yang menyatakan H_0 diterima, yakni kualitas bentuk (ukuran persegi panjang) 3,33 dan 3,20; bentuk (rapi) 3,53 dan 3,33; bentuk (seragam) 3,27 dan 3,20; bentuk (rata) 3,33 dan 3,20; warna *galamai* 3,80 dan 3,73; warna (mengkilat) 3,87 dan 3,80; aroma 3,87 dan 3,80; tekstur (kenyal) 3,73 dan 3,80; tekstur (licin) 3,80 dan 3,87; rasa 3,73 dan 3,80. Secara keseluruhan dengan rata-rata tabulasi data hasil terbaik dari kedua variabel terdapat pada *galamai* dengan menggunakan gula merah tebu (X_1).

Kata kunci: *Galamai*.