

ABSTRAK

Analisis Kualitas Randang Daging dengan Penggunaan Santan dari Kelapa Yang Berbeda

Oleh: Nidaul Khairat

Latar belakang penelitian ini adalah belum adanya penelitian tentang penggunaan santan dari kelapa pesisir dan kelapa darek dalam pengolahan randang. Tujuan penelitian ini adalah mengkaji perbedaan kualitas randang daging dengan santan dari kelapa pesisir dan kelapa darek dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, dengan tujuan untuk mengungkapkan pengaruh sekaligus perbedaan antara dua variabel yang berbeda. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik. Untuk pengujian hipotesis, penelitian ini menggunakan statistik uji t, dengan taraf signifikan 5 % ($=0,05$).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap penggunaan sumber kelapa pesisir dan kelapa darek terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa randang daging. Dari pernyataan tersebut, disimpulkan bahwa H_0 diterima dikarenakan $t_{hitung} < t_{tabel}$.

Kata kunci: Kelapa Pesisir, Kelapa Darek, Kualitas.