

## ABSTRAK

**Dwi Rama Joko Prasetyo, 2019. “Pengaruh Substitusi Udang Rebon terhadap Kaki Naga. Skripsi.** Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi sebagai upaya untuk meneliti mengenai kualitas, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *kaki naga* dengan menggunakan udang rebon sebagai bahan substitusi pada pembuatan *kaki naga*. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis Pengaruh substitusi udang rebon terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur rasa pada *kaki naga*.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Data menggunakan data primer dan data sekunder. Instrumen dalam penelitian ini adalah format uji organoleptik dalam bentuk uji jenjang. Data yang diperoleh dari uji organoleptik diberikan nilai dan dianalisis dengan menggunakan analisis varian (ANAVA).

Hasil penelitian ini adalah 1) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan peresentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk bulat lonjong kaki naga, 2) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan peresentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk (rapi) bulat lonjong kaki naga, 3) terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan presentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna kaki naga, 4) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan presentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas aroma kaki naga, 5) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan presentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas tekstur kaki naga, 6) tidak terdapat pengaruh yang signifikan substitusi udang rebon dengan presentase berbeda sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas rasa gurih kaki naga.

**Kata Kunci :** pengaruh, substitusi, udang rebon, kaki naga