

ABSTRAK

Nama : Madeline Gunawan, Ricksen Marco Signori, Stella Liu
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Uji Coba Pembuatan Selai Srikaya Dengan Menggunakan Tahu Sutra Sebagai Pengganti Telur Bebek

Sėrikaya adalah hidangan khas Malaysia yang memiliki banyak variannya di Asia Tenggara, termasuk Indonesia dengan selai srikaya. Selai bertekstur *creamy* ini terbuat dari campuran santan, telur, gula dan daun pandan. Namun, belum terdapat substitusi telur bebek yang merupakan salah satu bahan utama sehingga penelitian ini dilakukan untuk menciptakan selai srikaya dengan bahan tahu sutra untuk menggantikan telur bebek agar kalangan yang tidak dapat mengkonsumsi telur bebek dapat menikmati selai srikaya.

Metode penelitian yang dilakukan adalah RAL, uji hedonik dan organoleptik untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk modifikasi, perbedaaan warna, aroma, tekstur dan rasa dari produk kontrol dan modifikasi serta apakah produk modifikasi dapat menggantikan produk kontrol.

Berdasarkan nilai *mean* hasil uji hedonik, dapat dikatakan bahwa tahu sutra dapat menggantikan telur bebek sebagai bahan baku untuk selai srikaya. Hasil *paired sample t-test* menunjukkan, aroma produk dengan 75% tahu sutra tidak berbeda signifikan dengan produk kontrol, sementara warna dan rasa 100% tahu sutra serupa dengan produk kontrol. Namun, tekstur menunjukkan perbedaan signifikan pada setiap pasangan. Berdasarkan hasil uji organoleptik, komposisi tahu sutra yang nilainya mendekati produk kontrol adalah 75% tahu sutra yang disusul oleh 100% tahu Sutra. Berdasarkan data, dapat disimpulkan bahwa tahu sutra dapat menggantikan telur bebek dalam selai srikaya.

Kata Kunci: Selai srikaya, telur bebek, Tahu sutra, asia tenggara, santan

ABSTRACT

Nama : Madeline Gunawan, Rickson Marco Signori, Stella Liu
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Uji Coba Pembuatan Selai Srikaya Dengan Menggunakan Tahu Sutra Sebagai Pengganti Telur Bebek

Srikaya is a traditional dish from Malaysia with various forms across Southeast Asia, including Indonesia, as srikaya jam. This creamy jam is made from coconut milk, eggs, sugar, and pandan leaves. However, there is no substitute for duck eggs, a key ingredient. This study aims to create srikaya jam using silken tofu to replace duck eggs, allowing those who cannot consume duck eggs to enjoy it.

The research used a Completely Randomized Design (CRD), hedonic tests, and organoleptic tests to assess public acceptance of the modified product, as well as differences in color, aroma, texture, and taste between the control and modified products. Based on the mean values from the hedonic test, silken tofu can replace duck eggs in srikaya jam. Paired sample t-test results showed that the aroma of the 75% silken tofu product was similar to the control, while the color and taste of the 100% silken tofu product resembled the control. However, texture showed a significant difference in every pair. Organoleptic tests indicated that 75% silken tofu closely matched the control product. In conclusion, silken tofu can replace duck eggs in srikaya jam.

Keywords: *Srikaya jam, duck eggs, silken tofu, Southeast Asia, coconut milk.*