

ABSTRAK

Nama : Michael Wijaya Hadian
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Pembuatan Puding Vanila dengan Stevia, *Natural Sweetener* dari Gula Buah, serta *Monk Fruit (Luo Han Guo)* Sebagai Substitusi Gula

Puding adalah salah satu produk dessert yang disukai masyarakat, karena rasanya yang manis dan bahannya yang mudah ditemui, seperti bubuk puding dan pemanis (biasanya gula). Namun, kadar gula yang tinggi menjadi perhatian karena dampak jangka panjangnya pada kesehatan. Penelitian ini mengembangkan inovasi puding vanila dengan bahan substitusi gula yaitu stevia, *natural sweetener* dari gula buah, dan *luo han guo*. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui penerimaan masyarakat terhadap puding vanila dengan substitusi gula, dan mengetahui perbedaannya dari segi warna, tekstur, aroma, dan rasa. Metode penelitian adalah secara kuantitatif dengan melakukan uji hedonik (kesukaan) terhadap masyarakat dan uji organoleptik terhadap para ahli, dengan menggunakan kuesioner. Hasil uji hedonik mengungkapkan tingkat kesukaan masyarakat, dimana masyarakat paling menyukai puding vanila dengan *natural sweetener* dari gula buah. Sedangkan hasil uji organoleptik mengungkapkan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan pada warna, tekstur, aroma, dan rasa pada puding stevia dan *natural sweetener* dari gula buah dibandingkan gula pasir, namun puding *luo han guo* memiliki perbedaan rasa yang signifikan.

Kata Kunci: puding vanila, uji hedonik, uji organoleptik.

Abstract

Nama : Michael Wijaya Hadian
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : Pembuatan Puding Vanila dengan Stevia, *Natural Sweetener* dari Gula Buah, serta *Monk Fruit (Luo Han Guo)* Sebagai Substitusi Gula

pudding is one of the dessert products favoured by many due to its sweet taste and simple ingredients, such as pudding powder and sweeteners (usually sugar). However, the high sugar content has raised concerns about its long-term impact on health. This study developed an innovation of vanilla pudding using sugar substitutes, namely stevia, natural sweeteners from fruit sugar, and luo han guo. The purpose of this study is to understand public acceptance of vanilla pudding with sugar substitutes and to identify differences in terms of color, texture, aroma, and taste. The study uses a quantitative method, involving hedonic tests (preference tests) with the public and organoleptic tests with experts, using questionnaires as media. The hedonic test result revealed that the public preferred vanilla pudding with natural sweeteners from fruit sugar. Meanwhile, the organoleptic test indicated no significant differences in color, texture, aroma, or taste between puddings made with stevia, natural sweeteners from fruit sugar, and regular sugar. However, luo han guo pudding had a significant difference in taste.

Keyword: vanilla pudding, hedonic test, organoleptic test.