

ABSTRAK

Nama : Dewi Wulan Sari
NIM : 31180121
Nama : Shilpa Daryanani
NIM : 31180023
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Judul : “Uji Coba *Greek Yogurt* Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan *Cake*”

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima masyarakat pada pembuatan *cake* serta mengetahui perbedaan rasa, tekstur, aroma dan warna pada *cake* dengan menggunakan *greek yogurt*. Penelitian ini dilakukan di rumah dan di laboratorium *Hotel Business Program* Universitas Podomoro dikarenakan masih berlangsungnya pandemi *COVID-19*. Metodologi penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dan menggunakan uji hedonik dan uji organoleptik. Adapun responden dalam penelitian ini sebanyak 45 panelis yang terdiri dari 30 panelis tidak terlatih (uji hedonik) dan 15 panelis terlatih (uji organoleptik) untuk menilai *cake* dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma. Analisis data yang digunakan adalah uji beda (uji-t). Hasil dari uji hedonik menunjukkan bahwa sebagian besar panelis menyatakan suka pada rasa, tekstur, warna dan aroma untuk produk CY A, CY B dan CY C, sedangkan untuk produk CY D dan CY E dapat disimpulkan bahwa masyarakat tidak menyukainya. Hasil dari uji organoleptik menunjukkan bahwa produk CY C dapat disubstitusi oleh *greek yogurt* karena memenuhi aspek rasa, tekstur, warna dan aroma.

Kata Kunci: *Greek Yogurt*, *Cake*, Telur

ABSTRACT

Name : Dewi Wulan Sari
NIM : 31180121
Name : Shilpa Daryanani
NIM : 31180023
Study Program : Bisnis Perhotelan
Title : *“Greek Yogurt Trials as an Egg Substitute in the Making of Cake”*

The purpose of this research was to determine the community's acceptance of the baking and to determine the differences in taste, texture, aroma, and color of cakes using Greek yogurt. This research was conducted at home and in the laboratory of the Hotel Business Program at Podomoro University due to the ongoing COVID-19 pandemic. The research methodology used in this study is an experimental method and uses hedonic and organoleptic tests. The respondents in this study were 45 panelists, consisting of 30 untrained panelists (hedonic test) and 15 trained panelists (organoleptic test) to assess cakes from aspects of taste, texture, color, and aroma. Analysis of the data used a different test (t-test). The results of the hedonic test showed that most of the panelists stated that they liked the taste, texture, color, and aroma of CY A, CY B, and CY C products, while for CY D and CY E products, it could be concluded that the public did not like them. The results of the organoleptic test show that CY C products can be substituted by Greek yogurt because they meet the aspects of taste, texture, color, and aroma.

Keyword: Greek Yogurt, Cake, Egg