



## RINGKASAN

AINAYYA NADYA FIRDAUSA. Analisis Hubungan Karakteristik Responden Dengan Kesukaan Terhadap Karakteristik Produk *Dimsum Labu Kuning* Melalui Uji Hedonik. *Analysis of The Relationship between Respondent's Characteristic and The Level of Preference for Dimsum Labu Kuning Product Characteristics Through Hedonic Test*. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

*Dimsum Labu Kuning* adalah produk hasil modifikasi dimsum pada umumnya yang ditambah labu kuning sebagai tambahan bahan dasar. Labu kuning (*Cucurbita Moschata*) adalah tanaman sayuran buah yang tumbuh di Indonesia dan mampu beradaptasi dengan kondisi lingkungan apa pun. *Dimsum Labu Kuning* dipilih karena memiliki zat gizi yang cukup lengkap dan kalium yang tinggi. Produk yang kita hasilkan harus diperhatikan karakteristik organoleptiknya mulai dari penampilan, rasa, warna, dan tekstur. Tujuan umum dari penelitian ini adalah menganalisis hubungan karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Dimsum Labu Kuning* melalui uji hedonik.

Laporan ini dilaksanakan di jalan Batu Hulung 1 No. 3, RT 03/RW 01, Margajaya, Kecamatan Bogor Barat. Laporan tugas akhir ini dilakukan dari bulan Mei-Juni 2021. Jenis data yang digunakan untuk pengambilan data adalah data sekunder dan primer. Cara mengambil data uji organoleptik skala hedonik dengan kuesioner yang akan dibagikan kepada 30 responden. Metode analisis data menggunakan *software* Minitab 14. Alat yang digunakan untuk laporan tugas akhir adalah *smartphone* dan laptop. Hasil data yang didapat dari kuesioner itu akan diolah menggunakan Minitab 14. Apabila hasil pengolahan tersebut mendapat P-Value > 0,05 maka keputusan yang diambil adalah tidak ada hubungan antara karakteristik responden dengan kesukaan terhadap karakteristik produk *Dimsum Labu Kuning*.

Produk *Dimsum Labu Kuning* memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang kenyal saat dimakan. Satu porsi *Dimsum Labu Kuning* memiliki enam buah. Satu porsi *Dimsum Labu Kuning* memiliki kandungan energi sebesar 288 Kal, protein 16 g, lemak 11,5 g, karbohidrat 28,8 g, dan kalium 195,6 mg.

Hasil analisis hubungan antara jenis kelamin responden dengan penampilan, rasa, warna dan tesktur produk *Dimsum Labu Kuning* tidak terdapat hubungan karena P-Value > 0,05. Sedangkan hasil antara usia responden dengan penampilan dan rasa produk *Dimsum Labu Kuning* memiliki hubungan karena P-Value < 0,05. Sedangkan antara umur responden dengan warna dan tekstur produk *Dimsum Labu Kuning* tidak memiliki hubungan karena P-Value > 0,05.

Kata kunci: Dimsum, labu kuning, *pearson correlation*, uji hedonik