

ABSTRAK

Andi Idham Maccirinna (105950057215). Tingkat Kualitas Gula Merah Aren, Gula Merah Lontar dan Gula Merah Kelapa Melalui Uji Organoleptik dibimbing Oleh Hajawa dan Muhammad Tahnur.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas warna, bau, bentuk, rasa, dan mengetahui kualitas kesukaan. Pengujian organoleptik dilakukan di Desa Umpungeng Kabupaten Soppeng. Data yang digunakan yaitu data primer yang bersumber dari hasil wawancara terhadap calon panelis dan penilaian panelis pada uji skoring warna, bau, bentuk, rasa, dan kesukaan. Data sekunder bersumber dari dokumen-dokumen studi pustaka. Data-data dianalisis secara kuantitatif dan kualitatif untuk mengetahui kualitas dari ketiga jenis gula merah (aren, lontar, dan kelapa) pada uji skoring warna, bau, bentuk, rasa, dan kesukaan. Dari hasil uji peringkat dapat diketahui jumlah penilaian terbanyak pada gula merah aren terdapat pada “rasa”, gula merah lontar terdapat pada “bau”, dan gula merah kelapa terdapat pada “bentuk”, sedangkan untuk uji skoring kesukaan data diolah dengan menggunakan Skala Likert dengan hasil persentase tertinggi pada gula merah aren dengan jumlah persentase yaitu 88% artinya gula merah aren memiliki penilaian tertinggi secara khusus terdapat pada “rasa”.

Kata Kunci : Tingkat Kualitas dan Gula Merah.

