

## **ABSTRAK**

**APNI RAHULANDARI (2024) Gyoza dengan Subtitusi Ikan Cakalang.**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima Masyarakat terhadap Gyoza dengan substitusi ikan cakalang.

Penelitian ini menggunakan metode *research and development* dengan 4 tahapan : (1) mencari resep acuan, (2) pengembangan resep acuan, (3) uji coba resep dan validasi ahli (4) uji daya terima masyarakat. Pada tahap uji coba, dilakukan penyebarluasan produk kepada 30 orang panelis konsumen untuk memperoleh penilaian terhadap uji organoleptic produk yaitu dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

Hasil dari penelitian ini ialah produk Gyoza dengan substitusi ikan cakalang. Daya terima produk dari segi warna mendapat nilai rata-rata 84,67% dengan kategori sangat suka, dari segi aroma mendapat nilai rata-rata 82% dengan kategori sangat suka, dari segi tekstur mendapat nilai rata-rata 86% dengan kategori sangat suka, dan dari segi rasa mendapat nilai rata-rata 90% dengan kategori sangat suka.

Pembuatan Gyoza dengan substitusi ikan cakalang mendapatkan hasil produk yang sangat disukai oleh Masyarakat dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa dengan rentang nilai produk Gyoza dengan substitusi ikan cakalang adalah 100%.

Diharapkan pada penelitian berikutnya produk Gyoza dengan substitusi ikan cakalang dapat dikembangkan dan menambah nilai jual di industry.

**Kata kunci : Gyoza dengan substitusi Ikan Cakalang.**

## **ABSTRACT**

**APNI RAHULANDARI (2024) Gyoza with Skipjack Fish Substitution.**

*The aim of this research is to determine the community's acceptance of Gyoza with the substitution of skipjack tuna.*

*This research uses a research and development method with 4 stages: (1) looking for reference recipes, (2) developing reference recipes, (3) testing recipes and Expert validation (4) testing community acceptance. At the trial stage, the product was distributed to 30 consumer panelists to obtain an assessment of the product's organoleptic tests, namely in terms of color, aroma, texture and taste.*

*The result of this research is a Gyoza product with the substitution of skipjack tuna. The acceptability of the product in terms of color received an average score of 84.67% in the very like category, in terms of aroma it received an average score of 82% in the very like category, in terms of texture it received an average score of 86% in the very like category, and in terms of taste it got an average score of 90% in the very like category.*

*Making Gyoza by substituting skipjack tuna produces products that are very popular with the public in terms of color, aroma, texture and taste with the value range of Gyoza products substituting skipjack tuna being 100%.*

*It is hoped that in future research, Gyoza products with substitutes for skipjack tuna can be developed and increase sales value in the industry.*

**Keywords: Gyoza with the substitution of Skipjack Fish.**