

## ABSTRAK

Roti manis merupakan salah satu jenis produk pangan yang dapat dikembangkan dengan berbagai variasi isian untuk meningkatkan cita rasa dan nilai jual produk. Salah satu inovasi isian yang dikembangkan adalah penggunaan selai durian, baik yang terbuat dari durian asli dan perisa sintetis durian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan konsumen terhadap roti manis yang menggunakan selai durian asli dan selai durian perisa melalui pendekatan uji organoleptik. Metode yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif dengan teknik uji hedonik terhadap atribut rasa, aroma dan tekstur. Pengumpulan data akan dikumpulkan dalam bentuk kuesioner. Kuesioner akan disebar kepada 30 panelis tidak terlatih, menggunakan skala likert 1-5. Data yang diperoleh akan dianalisis secara statistik menggunakan Uji-T untuk mengetahui signifikansi perbedaan tingkat kesukaan antara kedua jenis selai. Dari hasil analisis tersebut diperoleh nilai p-value 0,005 pada rasa dan p value 0,005 pada tekstur, sedangkan p value pada aroma 0,079. Hasil analisis penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan dari atribut rasa dan tekstur, dimana roti menggunakan selai durian asli lebih disukai dibandingkan roti dengan selai durian perisa. Sementara pada atribut aroma, tidak ditemukan perbedaan yang signifikan, namun selai durian asli memperoleh nilai rata-rata lebih tinggi. Secara keseluruhan penelitian ini menunjukkan bahwa produk roti manis dengan selai durian asli lebih disukai oleh konsumen dibandingkan selai durian perisa.

**Kata kunci:** Roti Manis; Selai Durian; Uji Hedonik; Uji Organoleptik

## **ABSTRACT**

*Sweet bread is one of the food products that can be developed with various types of fillings to enhance its flavor and market value. One innovation in filling development is the use of durian jam, made either from real durian or synthetic durian flavoring. This study aimed to determine the difference in consumer preference toward sweet bread filled with real durian jam and sweet bread filled with durian-flavored jam through an organoleptic approach. The method used was a quantitative approach with a hedonic test on the attributes of taste, aroma, and texture. Data were collected using questionnaires distributed to 30 untrained panelists, using a 1–5 Likert scale. The data obtained were statistically analyzed using a T-test to determine the significance of the difference in preference between the two types of jam. The results showed a p-value of 0.005 for taste and 0.005 for texture, while the p-value for aroma was 0.079. The analysis indicated a significant difference in the attributes of taste and texture, with sweet bread containing real durian jam being more preferred than that with durian-flavored jam. For the aroma attribute, no significant difference was found, although the real durian jam received a higher average score. Overall, the study showed that sweet bread filled with real durian jam was more favored by consumers compared to sweet bread with durian-flavored jam.*

**Keywords:** *Durian Jam; Hedonic Test; Organoleptic Test; Sweet Bread*