

## ABSTRAK

*Dessert Box* menjadi salah satu menu olahan manis yang cukup fenomenal (pergikuliner.com 2022). Sejak *dessert box* muncul, *dessert box* banyak diinovasi seperti menjadi *dessert in jar*. *Cake in jar* singkong Thailand ini merupakan inovasi *dessert* yang terdiri dari *sponge cake*, singkong Thailand, dan santan didalam *jar*. Pengaruh jenis santan ini menjadi penentu rasa pada *cake in jar* singkong Thailand. Maka dari itu dilakukan penelitian pengaruh jenis santan terhadap pembuatan *cake in jar* singkong Thailand melalui uji sensoris. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pengambilan data menggunakan uji afektif dengan 30 panelis tidak terlatih. Data yang diperoleh diolah dengan perhitungan rata-rata. Setelah melakukan penelitian terhadap pengaruh jenis santan untuk pembuatan *cake in jar* singkong Thailand dapat disimpulkan bahwa jenis santan instant cair, instant bubuk dan santan murni dapat mempengaruhi rasa,penampilan,dan aroma pada *cake in jar* singkong Thailand. Jenis santan yang banyak disukai untuk *cake in jar* singkong Thailand yang didapat data dari panelis baik dari segi rasa,penampilan dan aroma adalah santan instant cair.

Kata kunci: Santan, Uji Sensoris, Dessert box, Singkong Thailand.

## **ABSTRACT**

*Dessert Box is one of the sweet processed menus which is quite phenomenal (pergikuliner.com 2022). Since dessert boxes appeared, dessert boxes have been innovated a lot, such as desserts in jars. This Thai cassava cake in a jar is an innovative dessert consisting of sponge cake, Thai cassava and coconut milk in a jar. The influence of this type of coconut milk determines the taste of Thai cassava cake in a jar. Therefore, research was carried out on the influence of the type of coconut milk on making Thai cassava cake in jars through sensory tests. This research uses quantitative methods by collecting data using affective tests with 30 untrained panelists. The data obtained was processed using average calculations. After conducting research on the influence of the type of coconut milk for making Thai cassava cake in jars, it can be concluded that the types of instant liquid coconut milk, instant powder and pure coconut milk can influence the taste, appearance and aroma of Thai cassava cake in jars. The type of coconut milk that is widely preferred for Thai cassava cake in jars obtained by data from panelists in terms of taste, appearance and aroma is liquid instant coconut milk.*

*Keywords: Coconut milk, Sensory Test, Dessert box, Thai Cassava.*