



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

KAJIAN PENERIMAAN KONSUMEN DAN MUTU SENSORIK MASAKAN DAGING KHAS ACEH (SIE REUBOH)

### ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah lemak dan cuka aren yang ditambahkan terhadap mutu sensorik sie reuboh. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial yang terdiri atas dua faktor. Faktor pertama yaitu jumlah lemak yang ditambahkan yang terdiri dari tiga taraf yaitu 0% (L1), 25% (L2) dan 50% (L3) dari jumlah daging sapi. Faktor kedua yaitu jumlah cuka aren yang ditambahkan yang terdiri dari dua taraf yaitu 2,5% (C1) dan 5% (C2) dari jumlah daging sapi. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik (uji deskripsi) sie reuboh. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA). Uji lanjut Duncans Multiple Range Test (DMRT) dilakukan jika perlakuan berpengaruh nyata. Berdasarkan hasil penelitian, jumlah lemak yang ditambahkan berpengaruh sangat nyata (P