

ABSTRAK

Artikel ini bertujuan untuk mengangkat autentik bumbu khas Karo yang diimplementasikan pada ikan tangas-tangas menjadi lebih berkembang dan bagaimana daya terima konsumen. Pada penelitian ini fokus mengenai bumbu tradisional yang dipakai yaitu bumbu kuning yang berbahan utama andaliman, cabai, kunyit, jahe, bawang putih, dan kemiri. Metode yang digunakan adalah eksperimen bagaimana uji daya terima konsumen terhadap bumbu ikan tangas-tangas dan uji organoleptik dengan menyebarkan kuesioner kepada 100 responden secara acak. Hasil implementasi bumbu Karo pada ikan tangas-tangas berdasarkan uji organoleptik melalui kuesioner yang disebar yaitu rasa ikan yang diterima konsumen lebih dominan memilih sangat suka, aroma pada ikan konsumen lebih dominan memilih sangat wangi, tekstur pada daging ikan konsumen lebih dominan memilih cukup lembut, warna pada bumbu ikan konsumen lebih dominan memilih sangat menarik, dan pada penampilan fisik konsumen lebih dominan memilih sangat menarik. Simpulan dari penelitian ini implementasi bumbu karo pada ikan tangas-tangas dapat diterima oleh konsumen. Manfaat dari artikel ini untuk memperkenalkan kepada seluruh masyarakat Indonesia tentang bumbu pengolahan ikan tangas-tangas dapat diinovasikan dengan bahan yang sederhana dan cara pengolahan ikan tangas-tangas yang sangat mudah untuk diolah secara kalangan sendiri. Bumbu ikan tangas-tangas tidak hanya bumbu Karo bisa juga menggunakan bumbu gulai yang sangat mudah dijumpai di dapur.

Kata kunci: Ikan Tangas-Tangas, Bumbu Kuning, Bumbu Karo, Daya Terima Konsumen.