

ABSTRAK

Risya Ladiva Bridha, Riset Pemasaran Upaya Pengembangan Produk Karupuak Sanjai Bumbu Rendang. Pembimbing Prof. Dr. H. Eeng Ahman, M.S dan Ibu Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

Sumatera Barat (Sumbar) merupakan provinsi yang mempunyai makanan ciri khas dari daerahnya yang sudah dikenal umum, yaitu karupuak sanjai dan rendang. Rendang dengan cita rasa yang pedas dan gurih jika dipadukan dengan karupuak sanjai yang tawar, pasti akan memberikan cita rasa baru terhadap makanan bersejarah ini. Oleh karena itu dibuatlah suatu pengembangan produk baru dari karupuak sanjai yang sudah ada sebagai oleh-oleh khas Sumbar yaitu karupuak sanjai bumbu rendang. Kemudian karupuak sanjai bumbu rendang akan di uji terima konsumen, apakah produk baru ini bisa diterima di pasaran atau tidak.

Metode dalam penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan eksperimen dan uji organoleptik hedonik, uji daya terima konsumen, dan analisis gizi DKBM nya. Penelitian ini menyatakan bahwa produk karupuak sanjai bumbu rendang yang terpilih dengan berat 40 gram, produk yang terpilih dibandingkan dengan produk kontrol dengan hasil berbeda nyata, karupuak sanjai bumbu rendang memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dari pada kerupuk sanjai balado; karupuak sanjai bumbu rendang dapat diterima oleh masyarakat sebagai pengembangan produk baru dari karupuak sanjai sebelumnya.

Kata Kunci: Pengembangan Produk, Daya Terima Konsumen, Kerupuk Sanjai Bumbu Rendang.

ABSTRACT

Risya Ladiva Bridha, Riset Pemasaran Upaya Pengembangan Produk Karupuak Sanjai Bumbu Rendang Kerupuk Sanjai Bumbu Rendang. Preceptors Prof. Dr Eeng H. Ahman, MS and Mrs. Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

West Sumatra is a province that has a food characteristic of the region that is already known to the public, namely karupuak sanjai and rendang. Rendang with taste spicy and savory when paired with karupuak Sanjai the bargain, will surely give a new flavor to this historic food. Therefore, they invented a new product development of existing karupuak sanjai as souvenirs of West Sumatra is karupuak Sanjai bumbu rendang. Then karupuak Sanjai bumbu rendang will in consumer acceptance test, whether this new product can be accepted in the market or not.

The method in this research using quantitative methods with experimental approaches and hedonic organoleptic test, test consumer acceptance, and his DKBM nutritional analysis. This study states that the product karupuak Sanjai rendang selected seasoning weighing 40 grams, the selected products compared with control products with significantly different results, karupuak Sanjai rendang seasoning has a higher nutritional value than at karupuak sanjai balado; karupuak sanjai bumbu rendang can be accepted by the community as the development of new products from previous karupuak sanjai.

Keywords: Product development, Consumer acceptance, Karupuak Sanjai Bumbu Rendang