

ABSTRAK

Helda Silvira, Studi Pembuatan *Brownies Stick* Berbahan Dasar Tepung Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) Sebagai Sumber Pangan Lokal Pengganti Terigu Ditinjau Dari Daya Terima Konsumen. Dibimbing oleh Agus Sudono,SE.,MM dan Drs.Herry Ryana.,M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi tepung ganyong yang terbaik dalam pembuatan *brownies stick* sehingga produk *brownies stick* ganyong dapat disukai panelis dan dapat diterima konsumen. Untuk mengetahui usaha *brownies stick* ganyong ini layak dijalankan atau tidak dilakukan perhitungan dari aspek finansial.

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian eksperimental. Dengan mengambil populasi 15 orang panelis terlatih tahap I untuk menilai konsentrat produk tiga sampel di Garden Permata Hotel Bandung, toko kue di daerah Gegerkalong, dan dosen/guru yang berhubungan dalam bidang kuliner/*pastry*. Panelis tahap II sebanyak 15 orang untuk membandingkan konsentrat terbaik dengan produk kontrol di Gumilang Regency, mahasiswa manajemen industri katering, pengusaha kue, guru/dosen. Disebarkan kepada 75 orang konsumen untuk mengetahui daya terima konsumen. Metode pengumpulan data dilakukan dengan membagikan kuisioner kepada panelis dan konsumen. Metode analisis data yang digunakan yaitu uji hedonik Analisis Varian (ANAVA), *least significant difference*, dan untuk aspek finansialnya menggunakan perhitungan NPV, *Net Benevit Cost (Net B/C Ratio)*, dan BEP dengan bantuan *Microsoft Excel 2010*, dan SPSS versi 21.0.

Dari hasil penelitian yang diperoleh, *brownies stick* ganyong yang mempunyai konsentrasi terbaik yaitu yang memiliki perbandingan 100% tepung ganyong. Dalam segi aspek finansial dapat diperoleh nilai NPV sebesar Rp. 158.764.482-, *Net Benevit Cost (Net B/C Ratio)*= 4,399, BEP unit sebesar 64.800 unit, BEP dalam rupiah adalah Rp. 337.123.622.

Walaupun secara ekonomis biaya produksi *brownies stick* bahan dasar tepung ganyong lebih tinggi dibandingkan dengan penggunaan tepung terigu, namun nilai gizinya lebih tinggi dibandingkan dengan penggunaan tepung terigu.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, *Brownies Stick*, Pengganti, Tepung Ganyong

ABSTRACT

Helda Silvira, study of making brownies stick made from canna flour as local food sources as substitute for wheat flour terms of consumers acceptance. It was guide by Agus Sudono,SE.,MM and Drs.Herry Ryana.,M.Pd.

This research is aimed at knowing the canna flour concentrate with is the best in making brownies stick, so that canna brownies stick product can be accepted by panelist and the consumers. For knowing whether ganyong brownies stick is appropriate to operate or not, calculation as done from the financial aspect.

Research methodology that was used in this research namely experimental research method. The population were 15 qualified panelists first step was to evaluate the concentrate of three sampel product in Garden Permata Hotel Bandung, Cake Shop In Gegerkalong Area, and teacher/lecturer who was expert in culinary/pastry field. Panelist second step were 15 to compare the best concentrate with control product in Gumilang Regency, Management Of Industry Catering Student, pastry entrepreneur, teacher/lecturer. It as distributed to 75 consumers in order to know consumers appeal. Data collecting method done with distributhing questionnaires to the panelists and consumers. Data analysis method which was used, Analysis Of Variants Hedonic Test (ANAVA), least significant difference and the financial aspect used NPV, *Net Benevit Cost (Net B/C Ratio)*, and BEP with helping Microsoft Excel 2010 and SPSS version 21.0.

From the result of this research obtained that canna brownies stick which has the best concentrate is brownies stick has ratio 100% ganyong flour. In the financial aspect can be found NPV value 158.764.482 Rupiahs *Net Benevit Cost (Net B/C Ratio)* is 4,399, BEP value is 64.800 unit, BEP in Rupiahs value is 337.123.622.

Although the economic cost of production of raw starch brownies stick canna higher compared with the use of flour, but higher nutritional value compared to the use of wheat flour.

Keywords: Consumers Appeal, Brownies Stick, Substitute, Canna Edulis Flour.