

ABSTRAK

Riski Rahayu.

Inovasi Churros Dengan Penambahan Buah Pisang dan Analisis Uji Daya Terima Konsumen. Dibimbing oleh Woro Priatini, S.Pd., M.Sidan Christian H Rumayar, S.Sos., MM.Par.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan konsentrasi pisang yang terbaik dalam pembuatan *Churros*, sehingga produk inovasi churros pisang ini dapat disukai panelis dan dapat diterima oleh para konsumen.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian eksperimental. Dengan mengambil populasi yaitu 15 orang panelis ahli untuk menilai konsentrasi produk terbaik dari tiga sample yang dinilai oleh *Chef*, guru atau dosen dalam bidang pastry dan wirausaha yang memiliki usaha *pastry* lalu dibandingkan kembali hasil konsentrasi terbaik dengan produk kontrol. Disebarkan kepada 100 orang responden produk dengan konsentrasi terbaik untuk mengetahui daya terima konsumen. Metode pengumpulan data dilakukan dengan membagikan kuisioner kepada panelis ahli dan responden. Metode analisis data yang digunakan yaitu uji hedonik Analisis Varian (ANOVA) dan uji t, *Least Significant Difference*, uji daya terima konsumen dan untuk aspek finansialnya menggunakan perhitungan HPP dan BEP dengan bantuan Microsoft excel 2010 dan dengan software SPSS.22 (*Statistical Product for Service Solution*).

Dari hasil penelitian yang diperoleh, *Churros* Pisang yang mempunyai konsentrasi terbaik yaitu churros yang memiliki perbandingan 60:40 (60 gram pisang dan 40 gram tepung).

Kata Kunci : Inovasi Produk, Churros, Penambahan, Buah Pisang

ABSTRACT

Riski Rahayu. Innovation of *Churros* by Adding Banana and an Analysis of Consumer Acceptability Test. Under Supervision of WoroPrianti, S.Pd.M.Si and Christian H Rumayar, S.Sos.,MM.Par.

The purpose of this research was to know the best ratio of banana concentration for producing *Churros*, so as for the banana churros innovation product is liked by the panelists and accepted by consumers.

The research method used was an experimental research method. The research population consisted of 15 expert panelists to assess the best product concentrate from the three samples assessed by Chefs, teachers of lecturers in pastry area, and entrepreneurs with pastry enterprise, and then the best concentrates and control products were compared. The data collection method conducted was questionnaire spread to both expert panelists and respondents. The data analysis methods used were hedonic test of Analysis of Variant (ANOVA) and t test, Least Significant Difference, consumer acceptability test, and, for financial aspect, HPP and BEP calculations by an aid of Microsoft Excel 2010 and SPSS.22 (Statistical Product for Service Solution) software.

From the research findings, the banana *Churros* of the best concentration was one with a ratio of 60:40 (60 g banana and 40 g flour).

Keywords: Product Innovation, *Churros*, Addition, Banana