

ABSTRAK

ERLIANA 1102074. 2016. “INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”. AGUS SUDONO., SE., Mm. Sebagai pembimbing pertama dan CHRISTIAN H. RUMAYAR, S.Sos., MM.Par. sebagai pembimbing kedua.

Buah Nanas merupakan komoditas utama yang dihasilkan oleh masyarakat di Kabupaten Subang. Inovasi akan pengolahan buah nanas sudah ada, namun masih belum beragam dan mengikuti perkembangan kuliner saat ini. Maka dari itu, untuk membantu terciptanya produk olahan buah nanas yang baru di Kabupaten Subang, peneliti menawarkan suatu inovasi dalam pengolahan buah ini, yaitu produk Brownies Nanas agar dapat bernilai jual tinggi dan memberi peluang usaha dalam mengembangkan produk olahan buah nanas.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini terbagi menjadi tiga tujuan penelitian, antara lain: (1) Mengetahui formulasi resep Brownies dengan bahan tambahan selai nanas; (2) Mengetahui teknik pengolahan Brownies dengan menggunakan bahan tambahan selai nanas; (3) Mengetahui respon daya terima konsumen terhadap produk Brownies dengan bahan tambahan selai nanas.

Dalam penelitian ini terdapat dua variabel, variabel x yaitu brownies dengan bahan tambahan selai nanas dan variabel y adalah daya terima konsumen terhadap produk. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif yang berbentuk eksperimental. Pengujian dilakukan dengan uji Organoleptik terhadap enam konsentrasi formulasi Brownies nanas dengan kandungan selai nanas yang berbeda diujikan kepada 15 panelis ahli dan diambil satu produk terpilih. Lalu diujikan kembali kepada 100 panelis konsumen untuk uji daya terima serta melakukan perhitungan gizi DKBM. SPSS 22 digunakan untuk melakukan metode analisis penelitian ini, dengan uji ANOVA, LSD digunakan untuk pengujian Uji Organoleptik dan pengujian uji T untuk pengujian Hedonik dengan daya terima konsumen.

Hasil penelitian menyatakan produk Brownies Nanas dengan konsentrasi penambahan 50 gram atau 125% selai nanas (BP2) diterima oleh panelis ahli dalam pengujian organoleptik dan pengujian hedonik. Dalam pengujian daya terima konsumen kepada 100 orang responden, produk BP2 diterima dengan skala 4 (suka). Dalam perhitungan DKBM kandungan kalori energi yang terdapat dalam satu resep Brownies Nanas mengandung 801 Kkal.

Kata kunci : Nanas, Brownies, dan Daya terima konsumen

ABSTRACT

ERLIANA 1102074. 2016. “INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”. AGUS SUDONO, SE., Mm. As first adviser and CHRISTIAN H. RUMAYAR, S.Sos., MM.Par. As second adviser.

Pineapple fruits are main commodity harvested by people in Kabupaten Subang. But innovation of this fruits in its manufacture has not diverse and keep abreast of culinary. Therefore, to create new product of processed pineapple fruits, researchers have innovation to make Brownies Nanas, to raise the value of selling product and to give job opportunities in develop processed pineapple fruits in Kabupaten Subang.

Based on that reasons, this research divide to three research purpose, that is: (1) Knowing formulated Brownies recipe with addition pineapple jam; (2) Knowing technique of processing Brownies with addition pineapple jam; and (3) Knowing acceptance consumer toward Brownies with addition pineapple jam.

This research using two variable, x variable is Brownies with addition pineapple jam and y variable is acceptance consumer toward product. The methods of this research using experimental method. Organoleptik test is used toward six concentration of Pineapple Brownies formulation contains different degree of pineapple jam to 15 panelist expert and picked one chosen product. And then tested again toward 100 consumer panelist to testing acceptance consumer. After that, analysis of DKBM nutrients can be done by researcher. SPSS 22 is used to do analysis methods of this research, using ANOVA test, LSD with Organoleptik test, and *T experiment* with Hedonik test with acceptance consumer.

Outcome of this research explain that Pineapple Brownies with addition 125% concentrated pineapple jam (BP2) can be accepted by panelist expert in Organoleptik and Hedonik test. In acceptance consumer test toward 100 responden, BP2 products can be accepted in 4 in 5 scale (like). In DKBM nutrients analysis, this Brownies Nanas product contains 801 Kkal.

Keyword : Pineapple, Brownies, and Acceptance consumer