

Abstrak

Ikrima Inayatulloh, 1201805, Inovasi Produk Ravioli Menggunakan Bahan Dasar Tepung Jagung. Pembimbing Agus Sudono, S.E.,MM dan Drs. Herry Ryana,M.Pd

Penelitian yang dilakukan dengan membuat inovasi produk ravioli dengan menggunakan bahan dasar tepung jagung dan ingin mengetahui daya terima konsumen dan harga jual dari produk yang telah diinovasi. Pengujian dilakukan terhadap dua perlakuan konsentrasi tepung jagung. Peneliti ingin membantu pemerintah dalam pemanfaatan jagung sebagai bahan baku pengganti nasi. Dengan mengolah jagung menjadi tepung yang merupakan pangan lokal Indonesia.

Tujuan dari penelitian ini mengetahui proses pembuatan tepung jagung, prosentase tepung jagung yang menghasilkan produk inovasi ravioli berbahan dasar tepung jagung dengan kualitas terbaik, respon konsumen terhadap penambahan tepung jagung pada produk ravioli dan harga jual untuk produk ravioli berbahan dasar tepung jagung. Metode yang digunakan adalah deskriptif eksperimental. Penelitian ini menggunakan 15 panelis terlatih dan 50 panelis konsumen dengan menggunakan uji ANOVA dan uji minat beli konsumen. Hasil data yang didapatkan diolah menggunakan SPSS 2.2 (*Statistical Product for Service Solution*). Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan bahwa perlakuan konsentrasi 30% tepung jagung dan 70% tepung terigu dengan kode RTJ1 disukai oleh panelis baik ahli maupun konsumen dinilai dari kelima karakteristik yaitu rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan fisik dengan skala 4 yaitu suka. Total skor dari pengumpulan data pada variabel daya terima konsumen RTJ1 sebanyak 945 point, hal itu menunjukkan bahwa produk diterima konsumen.

Kata kunci : Inovasi Produk, Ravioli, Tepung Jagung

Abstract

Ikrima Inayatulloh, 1201805, Ravioli Innovation Using Corn Flour as Base Material. Agus Sudono, S.E.,MM, As first counselor and Drs. Herry Ryana,M.Pd, As second counselor.

The research was performed with make a new innovation of ravioli using corn flour as base material and to examine the consumer acceptance power of the products. The experiment applied in two different measurement of corn flour. Researcher intend to help the government with usage of corn to substitute rice as main provision in Indonesia. The purpose of this research is to know how to make a corn flour, which formula is created the best ravioli, consumer response of the product innovation and selling price of the product. Experimental description is method which researcher used. This research contained with examination of the product to 15 experts and 50 panelists. The researcher used SPSS 2.2 (Statistical Product for Service Solution) for complete the ANOVA test. The best formula of the ravioli with the addition of corn flour is the first formula, which contain 30% of corn flour and 70% of flour (RTJ1). The test is based on five characteristics of products; flavor, aromatic appeal, color, texture and physical appeal and the grade is in the Like scale. The total score of consumer acceptance power is 945 point, so that mean that the product is in good condition.

Key words : Product Innovation, Ravioli, Corn Flour