

## ABSTRAK

**DEVI RAHMAWATI. 1202562. “INOVASI PRODUK *PASTRY BOLU GULUNG* DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH BERDASARKAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN”. WORO PRIATINI S.Pd., M.Si., sebagai pembimbing pertama dan TAUFIK ABDULLAH S.E., M.M.Par., sebagai pembimbing kedua.**

Penelitian ini dilakukan untuk menghasilkan produk inovasi baru yang memanfaatkan bahan baku beras merah khas Indonesia yang cukup melimpah di Indonesia untuk mengurangi konsumsi tepung terigu yang semakin tinggi tingkat konsumsinya di Indonesia sedangkan ketersediaan tepung terigu masih mengandalkan sistem import dari luar Indonesia. Pada penelitian ini dilakukan pengujian formulasi resep dengan kadar tepung beras merah yang berbeda-beda pada proses pembuatan bolu gulung beras merah dengan menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian eksperimental dengan memberikan perlakuan (*treatment*) kepada subjek untuk menentukan apakah perlakuan tersebut memiliki dampak atau pengaruh pada variabel atau faktor hasil tertentu. Adapun tahapan pada penelitian ini sebagai berikut : proses pembuatan tepung beras merah, formulasi resep terbaik dengan perbandingan tepung beras merah (50%:50%), (25%:75%) dan (0%:100%). Pengujian produk oleh 15 panelis ahli, uji daya terima konsumen, yang dilakukan oleh 100 responden. Metode analisis pada penelitian ini adalah uji organoleptik, uji hedonik, dan daya terima konsumen.

Pada penelitian ini, menunjukkan bahwa formulasi resep terbaik bolu gulung beras merah dengan perbandingan (0%:100%) mendapatkan skor tertinggi yaitu 323 poin yang ditentukan oleh panelis ahli.

Pada uji daya terima konsumen oleh 100 responden, formulasi resep terbaik bolu gulung beras merah dengan 5 aspek penilaian berdasarkan warna, penampilan fisik, tekstur, rasa, dan aroma bolu gulung beras merah yang diberikan kepada 100 responden. Dan menghasilkan formulasi resep terbaik yaitu tepung beras merah dengan perbandingan (0%:100%) dengan skor 2063 poin.

**Kata Kunci : tepung, beras merah, bolu gulung, dan uji daya terima**

Devi Rahmawati, 2016

**INOVASI PRODUK *PASTRY BOLU GULUNG* DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH BERDASARKAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

## ABSTRACT

**DEVI RAHMAWATI. 1202562. "PRODUCT INNOVATION BOLU PASTRY ROLLS WITH ADDITION OF RAW MATERIAL BASED ON ANALYSIS OF RED RICE FLOUR POWER THANK CONSUMER". Woro PRIATINI S.Pd., M, Si., As first counselor and TAUFIK ABDULLAH S.E., M.M.Par., As second counselor.**

This study was conducted to produce new innovations that utilize raw materials typical Indonesian red rice are quite abundant in Indonesia to reduce the consumption of wheat flour is the higher level of consumption in Indonesia, while the availability of wheat flour still rely on the system imported from outside Indonesia. In this research, formulation testing recipes with brown rice flour content varying in the process of making brown rice rolls with using organoleptic and hedonic test.

The method used was experimental research methods to provide treatment (treatment) to the subject to determine whether this treatment has an impact or influence on the variables or factors specific results. The stages in this study as follows: the process of making brown rice flour, the best prescription formulation with a ratio of brown rice flour (50%: 50%) (25%: 75 %) and (0%: 100%). Testing of the product by 15 expert panelists, consumer acceptance test, carried out by 100 respondents. The method of analysis in this study is the organoleptic test, hedonic test, and consumer acceptance.

In this study, showed that the best prescription formulations of red rice rolls with a ratio (0%: 100%) to get the highest score is 323 points as determined by expert panelists.

On the test of consumer acceptance by the 100 respondents, the best prescription formulations of red rice rolls with five aspects of evaluation based on color, physical appearance, texture, flavor, and aroma of red rice rolls were given to 100 respondents. And the best prescription formulation that produces brown rice flour ratio (0%: 100%) with a score of 2063 points.

**Keywords: flour, brown rice, sweet rolls, and acceptance test**

Devi Rahmawati, 2016

*INOVASI PRODUK PASTRY BOLU GULUNG DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH BERDASARKAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Devi Rahmawati, 2016

***INOVASI PRODUK PASTRY BOLU GULUNG DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU TEPUNG BERAS MERAH BERDASARKAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN***

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)