

ABSTRAK

Tri Chandra Septia Pohan. Pembuatan Cincau Dengan Menggunakan Tambahan Agar-Agar, Gelatin dan Jeli. Dibimbing oleh Woro Priatini, S.Pd., M,Si dan Christian H.Rumayar, S.Sos., MM.Par

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi penambahan agar-agar, gelatin dan jeli yang terbaik dalam pembuatan cincau, sehingga produk inovasi cincau dengan bahan tambahan agar-agar, gelatin dan jeli dapat disukai panelis dan dapat diterima konsumen. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif eksperimental. Dengan mengambil populasi yaitu 15 orang panelis pencicip perorangan untuk menilai konsentrat produk terbaik dari sembilan sampel kepada *chef*, pedagang makanan atau minuman, dan kepada guru atau tenaga pengajar di bidang kuliner. Disebarkan kepada 100 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 (ANOVA), *Least Significant Difference* dan pengolahan data dengan bantuan SPSS 23. Dari hasil penelitian yang diperoleh, konsentrasi terbaik pada produk cincau dengan bahan tambahan agar-agar dengan formula 1 liter air dan 8 gram agar-agar, gelatin dengan formula 1 liter air dan 15 gram gelatin dan jeli dengan formula 1 liter air dan 10 gram jeli.

Kata Kunci: Inovasi Produk, Cincau, Bahan Tambahan, Agar-agar, Gelatin dan Jeli

ABSTRACT

Tri Chandra Septia Pohan. Making Cincau Using Seaweed, Gelatin, and Jelly as Additional Substances. Guided by Woro Priatini, S.Pd., M.Si and Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par

The research was purposed to know the concentration of best additional substance of seaweed, gelatin, and jelly in making cincau, so the product of cincau using is substance can be accepted from panelist's and consumer. The research methodology used descriptive experimental. Researcher took 15 panelist's as population to taste the concentrate of best product individually from 8 samples there are chef, food and drink seller, teacher, and culinary instructor. It is spread for 100 consumers to know the acceptance by the panelist's and consumer. The method of data analysis was Hedonic Tasting. Varian Analysis (ANAVA), Least Significant Difference and Data Operation program, SPSS 23. The result of the research showed that the best concentrate for cincau product are 1 litre of water and 8 grams of seaweed, 1 litre of water and 15 grams of gelatin, and 1 litre of water and 10 grams of jelly.

Key words : Product Inovation, Cincau, Additional Substance, Seaweed, Gelatin, and Jelly