

ABSTRAK

Adam Faizal. Inovasi Produk Es Cincau Hijau Dengan Saus Dari Tepung Beras Dan Sirup Merah Terhadap Daya Terima Konsumen. Dibimbing oleh Agus Sudono, SE.,MM dan Drs. Herry Ryana, M.pd.

Pada masa sekarang ini, kemampuan masyarakat untuk terus berinovasi sangat dibutuhkan, hal ini bertujuan agar eksistensi dari makanan dan minuman tradisional tidak terlihat dan terasa bosan oleh para konsumen. Penelitian ini penulis lakukan untuk mengetahui perbandingan konsentrasi standar resep cincau hijau yang terbaik untuk dipadukan dengan saus dari tepung beras dan sirup merah. Sehingga produk inovasi ini dapat disukai oleh panelis terlatih dan dapat diterima oleh konsumen.

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif eksperimental. Metode ini dilakukan dengan cara melakukan suatu eksperimen yaitu membuat tiga sampel produk es cincau hijau dengan saus dari tepung beras dan sirup merah yang masing-masing memiliki perbedaan standar resep pada produk cincau hijaunya. Setelah melakukan eksperimen, penulis mengujikan tiga sampel produk tersebut kepada 15 orang panelis terlatih yang terdiri dari *chef*, dosen praktek tata boga, guru tata boga, dan pengusaha makanan. Setelah melalui tahap uji panelis terlatih, penulis melakukan uji daya terima konsumen yang diwakili oleh 50 orang panelis umum atau panelis konsumen.

Dari hasil penelitian yang diperoleh, didapatkan sampel produk dengan konsentrasi daun cincau hijau 20,4 gram, air 300 ml, dan serbuk jelly 8 gram. Produk tersebut mendapatkan skor sebesar 1640 poin. Skor tersebut berada dalam skala diterima oleh konsumen.

Kata Kunci : Inovasi Produk, Cincau Hijau, Perpaduan, Saus dari Tepung Beras dan Sirup Merah, Daya Terima Konsumen

ABSTRACT

Adam Faizal. Product Innovation of Green Grass Jelly Ice with the Sauce from Rice Flour and Red Syrup to Acceptance of the Consumers. Supervised by Agus Sudono, SE.,MM and Drs. Herry Ryana, Mpd.

Today, the skill of people to make the innovation is very necessary, the purpose of that thing is for the existention of the traditional food or beverage culinary doesn' seen and feel bored by the consumers. This study was done to determine by the author to knowing the best of standard concentration ratio of the green grass jelly recipe to be combined with a sauce from the rice flour and red syrup. So that product innovastion can be preferred by the trained panelists and can be accepted by the consumer.

The research method of this study is an experimental quantitative method. This method is done by performing an experiment that is making three samples of green grass jelly ice product with a sauce from the rice flour and red syrup that each of the products has a different standard recipe on green grass jelly products. After conducting experiment, the author examined that sampels of the products to 15 trained panelist that consisting of a chef, culinary practices lectures, teachers culinary and food entrepreneurs. After that, the author conducted a test of a consumer acceptance that is represented by 50 general panelist or consumer panelists.

From the result of the research that gained, obtained sample of product that made from 20.4 grams green grass jelly leaf, 300 MI water, and 8 grams jelly powder.

Keywords: Product Innovation, Green Grass Jelly, Combination, Sauce from the Rice Flour and Red Syrup, Consumers Acceptance.