

ABSTRAK

Intan Nuraeni (1304256) dengan judul skripsi Inovasi Produk Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun Berbasis Daya Terima Konsumen. Dibawah bimbingan Woro Priatini S.Pd M.Si sebagai pembimbing satu dan Christian H. Rumayar S.Sos M.M.Par sebagai pembimbing dua.

Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun merupakan salah satu inovasi produk yang dilakukan sebagai salah satu cara untuk menggantikan bahan dasar tepung terigu dengan menggunakan tepung sukun dan juga untuk meningkatkan olahan dari buah sukun sendiri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi resep, daya terima konsumen terhadap produk, dan harga jual produk. Metode penelitian yang digunakan yaitu eksperimental kuantitatif. Uji yang dilakukan pada penelitian ini dilakukan dua tahap. Tahap pertama dilakukan uji organoleptik kepada 15 panelis ahli dengan memberikan tiga produk sampel untuk mendapatkan produk terbaik dengan perbandingan CPKS1 (50:50), CPKS2(25:75) dan CPKS3(0:100) dan tahap kedua melakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang responden.

Didapatkan hasil formulasi produk terbaik yaitu produk CPKS 2 yang kemudian dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 responden. Berdasarkan hasil tersebut didapatkan skor sebesar 1945 untuk produk Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun ini. Skor tersebut berada pada skala kelas interval 1701 - 2100, maka dapat disimpulkan bahwa produk inovasi ini diterima oleh para responden. Perhitungan harga jual produk didapatkan dari perhitungan *food cost* (50%) sebesar Rp. 5.000/tabung, *overhead cost* (15%) sebesar Rp. 1.500/tabung, *labour* (15%) sebesar Rp. 1.500/tabung dan *nett profit* (20%) sebesar Rp. 2.000/tabung. Maka jika semua hasil tersebut dijumlahkan akan didapatkan hasil perhitungan harga jual produk *Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun* sebesar Rp. 10.000/tabung sesuai dengan rata-rata harapan responden.

Kata Kunci: **Inovasi Produk. Tepung Sukun. Choux Pastry Kering. Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun. Daya Terima Konsumen.**

ABSTRACT

Intan Nuraeni (1304256) titled thesis Product Innovation Dry Choux Pastry Substitutes Breadfruit Flour Based of Consumer Acceptance. Under the guidance of Woro Priatini S.Pd M.Si as a mentor and Christian H. Rumayar S.Sos M.M.Par as mentors two.

Dry Choux Pastry Substitutes Breadfruit Flour is a product innovation as a way to replace the basic ingredients of flour by using breadfruit flour and also to improve the processing of breadfruit own. This study aims to determine the recipe formulation, consumer acceptance of the product and the selling price of product. The research method has used quantitative experimental. Tests performed in this study conducted in two phases. The first phase is done through the organoleptic test for the 15 expert panelists to give a sample of the three products to get the best product with CPKS1 ratio (50:50), CPKS2 (25:75) and CPKS3 (0: 100) and second phase is to test the consumers acceptance to 100 respondents.

Best product formulations showed that the product CPKS 2 were then tested consumer acceptance to 100 respondents. Based on the results obtained a score of 1945 for products Choux Pastry Flour Substitutes Dry Breadfruit . The score is the grade scale interval 1701 - 2100, it can be concluded that this innovative product is received by the respondents. Calculation of the selling price of products obtained from the calculation of food cost (50%) of Rp. 5000 / tubes, overhead the cost (15%) of Rp. 1,500 / tube, labor (15%) of Rp. 1,500 / tube and net profit (20%) of Rp. 2,000 / tube. So if all of these results will be obtained the calculation results are summed the selling prices Choux Pastry Flour Substitutes Dry Breadfruit Rp. 10,000 / tube according to the average expectations of respondents.

Keywords: Product Innovation. Breadfruit Flour. Dry Choux Pastry. Choux Pastry Substitutes Breadfruit Flour. Based of Consumer Acceptance.

Intan Nuraeni, 2017

Inovasi Produk Choux Pastry Kering Substitusi Tepung Sukun Berbasis Daya Terima Konsumen

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