

## ABSTRAK

**Dani (NIM. 1301459) dengan judul skripsi. Inovasi Produk Mousse dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu Berbasis Daya Terima Konsumen. Dibawah bimbingan Woro Priatini sebagai pembimbing satu dan Mandradhitya Kusuma P sebagai pembimbing dua.**

Penelitian ini bertujuan untuk membuat sebuah inovasi dari ubi cilembu yang dijadikan untuk penambahan mousse dengan tujuan mengetahui resep, daya terima terhadap produk dan dan harga jual mouuse ubi cilembu. Metode penelitian dalam skripsi ini adalah eksperimental dengan rancangan acak kelompok, sedangkan untuk menguji formulasi produk serta kualitas produk menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik serta melakukan uji daya terima konsumen. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 15 orang panelis ahli yang memiliki pengalaman di makanan, serta 100 orang panelis konsumen yang dipilih secara acak. Sebanyak 3 sampel produk formulasi ubi cilembu dengan kode MUC 1, MUC 2, dan MUC 3 dengan perbandingan masing-masing 100 gr, 75 gr, 50 gr. Ketiga formulasi tersebut diujikan kepada panelis ahli, yang menghasilkan MUC 2 dengan penambahan ubi cilembu 75 gr sebagai produk yang rata-rata paling disukai oleh panelis ahli.

MUC 2 dan produk kontrol diuji kembali kepada panelis konsumen untuk mengetahui daya terima terhadap produk inovasi dengan hasil kesukaan 2063 (suka).

Harga jual mousse ubi cilembu yang diharapkan Rp 13.500 dan harga pokok produksi Rp 5.000 dengan labor cost 15%, over head 20% dan profit yang didapatkan 38% sebersar Rp 3.775.

Kata kunci : Inovasi produk, mousse , ubi cilembu, daya terima konsumen, harga jual.

## ABSTRACT

**Dani ( nim.1301459 ) with a title skripsi.Product Innovation Mousse With The Addition of Sweet Potato Cilembu Based The Acceptance Consumers. The guidance of woro priatini, S.Pd, M.Si, and mandradhitya kusuma p, M.Sc.**

*This study attempts to make an innovation of the sweet potato cilembu used for additional mousse with objective of knowing the recipe, the acceptance to products and and selling price mouuse sweet potato cilembu.The methodology in skrispi this is an experimental random design group, while to test formulations the product and both the product quality organoleptik and the hedonik and test of the acceptance consumers.The total sample of the research is the panel the 15 the expert who experience in food, and the panel the 100 the consumers randomly selected.As many as 3 sample formulations products sweet potato cilembu code muc 1, muc 2, and muc 3 by comparison 100 gr, 75 gr, 50 gr.The third formulation tested to the panel the people of, that produces muc 2 with the addition of sweet cilembu 75 gr as a product that on average most favored by the panel the people of.*

*Muc 2 and products control tested return to the panel consumers to know power received in the innovation with the results of fondness 2063 ( liked )*

*.The selling price mousse sweet cilembu expected Rp 13,500 and price basic production Rp 5,000 with labor cost 15 %, over head 20 % and profit or 38 % sebersar Rp 3.775.*

*Keywords: product innovation , mousse , sweet potato cilembu , the received consumers , selling price*