

## ABSTRAK

**Iman Sopianto Sonri (1304055) dengan judul skripsi “*Inovasi Ogura Cake dengan Tepung Ketan Hitam Sebagai Bahan Tambahan Produk*” di bawah bimbingan Agus Sudono, SE.,MM dan Christian Helmi Rumayar, MM.Par.**

Inovasi *ogura cake* dengan tepung ketan hitam adalah salah satu upaya dalam mengurangi konsumsi tepung terigu di Indonesia. Mengingat konsumsi tepung terigu di Indonesia cukup tinggi bila dibandingkan dengan tepung yang lain. hal ini mengakibatkan ketergantungan pada produk pangan impor, salah satu pengganti tepung terigu adalah tepung ketan hitam. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui standar resep *ogura cake* ketan hitam (OCKH), uji daya terima konsumen dan harga pokok produksi *ogura cake* ketan hitam. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental. Standar resep perbandingan yang dilakukan antara tepung ketan dan tepung terigu yaitu OCKH 1 65%:35%, OCKH 2 75%:25%, dan OCKH 3 100%:0%.

Setelah melakukan uji organoleptik kepada panelis ahli menghasilkan OCKH 3 yang memperoleh nilai 22,73 jika dibandingkan dengan sampel OCKH 1 sebesar 19,20 dan OCKH 2 sebesar 20,13. Setelah mendapatkan OCKH 3 sebagai sampel terbaik maka langkah selanjutnya melakukan uji daya terima konsumen. Uji daya konsumen ini melibatkan 100 orang panelis, menghasilkan skor 1960 untuk OCKH 3, sedangkan produk kontrol memiliki skor 1585, maka *Ogura cake Tepung Ketan Hitam* diterima oleh konsumen yang diwakili oleh 100 orang responden. Harga pokok produksi *Oguracake* ketan hitam adalah Rp.5.862 untuk 1 box yang berisi 9 buah dengan ukuran perbuahnya 3,5x2cm dengan *overhead* Rp.3.852, *labour* Rp2.847, *profit* Rp.4.187. dengan *foodcost* sebesar Rp.5.862 maka harga jual Rp.16.748 atau Rp.17.500 sesuai dengan harapan konsumen.

**Kata Kunci : Inovasi, Ogura Cake, Tepung Ketan Hitam, Ogura Cake Penambahan Ketan Hitam**

## **ABSTRACT**

***Iman Sopianto Sonri (1304055) with the title of the thesis "Innovation Ogura Cake With Black Sticky Rice Flour As An Additional Ingredient Products" under the guidance of Agus Sudono, SE., MM and Christian Helmi Rumayar, MM. Par.***

*Innovation ogura cake with black sticky rice flour is one of the efforts in reducing the consumption of wheat flour in Indonesia. The consumption level of wheat flour in Indonesia is quite high compared to other flour. It will depend on imported food products, one of the substitute wheat flour is black sticky rice flour. The purpose of this research is to know the standard recipe of black sticky rice cake ogura (OCKH), consumer acceptance test and cost of production of black sticky rice cake ogura. The research method used was experimental. Standard recipes comparison performed between black sticky rice flour to wheat flour that is OCKH 1 65%: 35%, OCKH 2 75%: 25%, and OCKH 3 100%: 0%.*

*After conducting organoleptic tests to expert panelists , has resulted OCKH 3 scored 22.73 when compared to the sample OCKH 1 at 19.20 and OCKH 2 at 20.13. After gets OCKH 3 as the best, then samples tested at consumer acceptance. Consumer acceptance test involves 100 people panelist, resulting in a score of 1960 to OCKH 3, and the control product has a score of 1585, Then Ogura cakewith Black Sticky Rice Flour accepted by customers, represented by 100 people respondents. Cost of production of black sticky rice cake Ogura is Rp. 5.862 for 1 box that contains 9 pieces, size of piece are 3,5x2cm overhead Rp. Rp 3.852, labour Rp2.847, profit Rp. 4.187. with foodcost Rp 5.862 then selling price of Rp. 16.748 or Rp 17,500 in accordance with the expectations of consumers.*

***Keywords: Innovation, Ogura Cake, Black Sticky Rice flour, Ogura Cake With Black Sticky Rice Flour***