

## ABSTRAK

**LITA KARINA AGUSTIN. 1300092. “INOVASI PRODUK DAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN JAJANAN PASAR BOLU KUKUS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI”. WORO PRIATINI, S.Pd., M.Si., sebagai pembimbing pertama dan MANDRADHITYA KUSUMA P, S.St.Par., M.Sc., sebagai pembimbing kedua.**

Penelitian ini dilakukan untuk menghasilkan inovasi produk yang baru dengan memanfaatkan kacang kedelai yang setiap tahun mengalami penurunan pada tingkat konsumsinya. Sehingga peneliti mengolah hasil kacang kedelai dengan membuatnya menjadi tepung yang bisa dipakai pada industri makanan yaitu dengan membuat inovasi dari bolu kukus. Berdasarkan hasil penelitaian dari ketiga toko jajanan pasar bahwa penjualan bolu kukus setiap hari dengan rata-rata 250-350 buah maka bolu kukus dapat dijadikan inovasi dengan penambahan tepung kacang kedelai dalam pembuatan bolu kukus.

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode eksperimental. Adapun peneliti melakukan tahapan: pembuatan tepung kacang kedelai, formulasi resep terbaik dengan melakukan rancangan percobaan dengan perbandingan tepung kacang kedelai dengan tepung terigu BKTK1 (75% : 25%), BKTK2 (65% : 35%), dan BKTK3 (55% : 45%). Pengujian produk oleh 15 panelis ahli, uji daya terima konsumen yang dilakukan oleh 100 responden.

Pada penelitian ini menunjukan bahwa formulasi terbaik bolu kukus kacang kedelai (55% : 45%) mendapatkan skor tertinggi yaitu sebesar 314 poin yang di telah di uji oleh panelis ahli.

Pada uji daya terima konsumen 100 responden panelis konsumen dengan menggunakan 5 aspek penilaian berdasarkan warna, rasa, aroma, tekstur, penampilan fisik pada bolu kukus kacang kedelai yang diberikan kepada 100 reseponden menghasilkan skor 1970 yang berada di kelas interval 1701-2100.

**Kata Kunci:** Tepung, Kacang kedelai, Bolu Kukus, Uji Daya Terima

## **ABSTRACT**

**LITA KARINA AGUSTIN. 1300092. “SUBSTITUTION OF FLOUR WITH SOYBEANS FLOUR IN MAKING STEAMED CAKE AS PRODUCT INNOVATION AND CONSUMER ACCEPTANCE ANALYSIS”. WORO PRIATINI, S.Pd., M.Si., As first counselor and MANDRADHITYA KUSUMA P, S.St.Par., M.Sc., As second counselor.**

*This research is conducted to create a new product innovation by utilizing soybeans whose consumption level has annually decreased. Accordingly, the researcher of this research processes the soybeans into a flour that can be used in the food industry by creating the innovation of steamed cake. Based on the result of the research from three market snack shops, it is known that the average daily sales of steamed cake are 250 – 350 pieces. Therefore, the innovation of steamed cake can be made by adding the soybeans flour in the making of steamed cake itself.*

*The method used in this research is experimental. In addition, there are several steps that are implemented by the researcher: process the soybeans flour, obtain the best formulation of steamed cake recipe by conducting experimental design with the comparison of soybean flour and wheat flour BTK1 (75% : 25%), BTK2 (65% : 35%), dan BTK3 (55% : 45%). Testing of the product by 15 expert panelists, consumer acceptance test, carried out by 100 respondents.*

*The result of this research shows that the best formulation of steamed cake recipe with soybeans flour is (55% : 45%) with the highest score of 314 points that have been tested by expert panelists.*

*In accordance with the consumer acceptance test on 100 consumer panelist respondents using 5 aspects of the assessment based on color, taste, aroma, texture, physical appearance of the soybean steamed cake products which are given to 100 respondents, it shows the result 1970 score which is in interval class 1701-2100.*

*Keywords : Flour, soybeans, steamed cake, acceptance test.*