

ABSTRAK

FADILLA AULIA. 1304795. “INOVASI MARSHMALLOW DENGAN PENAMBAHAN SARI SAYURAN UNTUK MENINGKATKAN MINAT KONSUMSI SAYUR PADA ANAK (STUDI KASUS SD LABSCHOOL UPI BUMI SILIWANGI)”. DIBIMBING OLEH AGUS SUDONO, SE., MM. DAN MANDRADHITYA KUSUMA P, S.St.Par., M.Sc.

Penelitian ini dilakukan untuk membuat inovasi baru dari produk marshmallow yang dikombinasikan dengan sari sayuran (brokoli, timun, wortel) untuk meningkatkan minat konsumsi sayur pada anak-anak usia sekolah (6-12 tahun). Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kuantitatif eksperimental dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Tahapan dalam penelitian ini yaitu penetapan resep formulasi untuk percobaan; pembuatan produk (brokoli 50% dan timun 50% [MBT], dan wortel 100% [MW]); pengujian produk oleh 15 orang panelis, dan uji daya terima konsumen oleh 50 orang panelis konsumen yang berasal dari SD *Labschool* UPI Bumi Siliwangi dengan menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik; penentuan harga jual, serta kelayakan bisnis berdasarkan aspek keuangan; dan pembuatan kemasan produk. Hasil penelitian pada pengujian oleh panelis ahli menunjukkan bahwa formulasi resep dengan kode sampel MBT mendapatkan skor tertinggi yaitu 310 yang ditentukan oleh panelis ahli. Pada uji daya terima konsumen oleh 50 responden, formulasi resep dengan kode sampel MBT mendapatkan nilai tertinggi pada karakteristik warna, dan nilai terendah pada karakteristik aroma, sedangkan untuk karakteristik lainnya seperti rasa, tekstur, dan penampilan mendapatkan penilaian yang tidak bersaing jauh dengan produk kontrol, serta untuk penilaian pada keseluruhan aspek mendapatkan skor sebesar 862 yang artinya produk marshmallow dengan kode sampel MBT diterima oleh panelis konsumen anak usia 6-12 tahun di SD *Labschool* UPI Bumi Siliwangi.

Kata kunci: Inovasi produk, sari sayuran, marshmallow, daya terima konsumen

ABSTRACT

FADILLA AULIA. 1304795. “MARSHMALLOW INNOVATION WITH ADDITIONAL VEGETABLES JUICE TO INCREASE VEGETABLE CONSUMPTION IN CHILDREN (CASE STUDY SD LABSCHOOL UPI BUMI SILIWANGI)”. UNDER GUIDANCE OF AGUS SUDONO, SE., MM. AND MANDRADHITYA KUSUMA P, S.St.Par., M.Sc.

This research was conducted to create a new innovation from marshmallow combined with vegetables juice (broccoli, cucumber, carrot) to increase the interest of vegetable consumption in school-aged children (6-12 years old). The research method used is experimental quantitative research method with RAK (Rancangan Acak Kelompok) method. The stages in this research are the formulation of standard recipe for experiment; manufacturing of products (50% broccoli and 50% cucumber [MBT], and 100% carrot [MW]); product testing by 15 panelists, and consumer acceptance test by 50 consumer panelists from SD Labschool UPI Bumi Siliwangi by using organoleptic test and hedonic test; determination of selling price, and business feasibility based on financial aspect; and designing of product packaging. The results of the experiment on the test by expert panelists showed that the prescription formulation with the MBT sample code got the highest score of 310 determined by expert panelists. In a consumer acceptance test by 50 respondents, the recipe formulation with the MBT sample code received the highest value on the color characteristics, and the lowest value on the aroma characteristics, while for other characteristics such as taste, texture, and appearance received an assessment that did not compete far with the control product, as well as for the assessment on the whole aspect got a score of 862 which means marshmallow product with sample code MBT accepted by consumer panelist of children aged 6-12 years at SD Labschool UPI Bumi Siliwangi.

Keywords: Product innovation, vegetable juice, marshmallow, consumer acceptance