

ABSTRAK

Tanzia Nabila Riyuza (NIM. 1405965), dengan judul skripsi. Inovasi Produk Cookies dengan Tepung Biji Nangka Sebagai Substitusi Tepung Terigu Berbasis Daya Terima Konsumen. Dibawah bimbingan Dewi Turgarini, SS., MM. Par. sebagai pembimbing satu dan Mandradhitya Kusuma Putra, SST., Par., M.Sc sebagai pembimbing dua.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat sebuah inovasi cookies dengan tepung biji nangka. Metode penelitian dalam skripsi ini adalah eksperimental dengan rancangan acak kelompok (RAK), Pengujian 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 bidang pastry dan bakery, serta 100 orang panelis konsumen yang dipilih secara acak. Sebanyak tiga (3) sampel produk formulasi cookies dengan kode CTBN 1, CTBN 2, dan CTBN 3 dengan perbandingan masing-masing 100% , 75% : 25% , 50% : 50% antara tepung biji nangka dan tepung terigu. Ketiga formulasi tersebut diujikan kepada panelis ahli, yang menghasilkan CTBN 2 sebagai produk yang rata-rata paling disukai oleh panelis ahli. Selanjutnya CTBN 2, dan produk kontrol diuji kembali kepada panelis konsumen untuk mengetahui daya terima terhadap produk inovasi. Selain itu, dilakukan uji daya tahan simpan terhadap produk inovasi untuk mengetahui tingkat aman produk dapat dikonsumsi. Teori yang digunakan dalam penelitian ini antara lain, teori pariwisata, wisata kuliner, inovasi produk, pastry, tepung biji nangka, kemasan, harga pokok produksi, menentukan total harga bahan baku, menentukan harga jual, daya terima konsumen, studi kelayakan bisnis, dan perhitungan DKBM.

Kata kunci : Inovasi produk, cookies, tepung biji nangka, daya terima konsumen.

ABSTRACT

Tanzia Nabila Riyuza (NIM. 1405965), PRODUCT INNOVATION OF COOKIES WITH JACKFRUIT SEED FLOUR AS A SUBSTITUTE OF WHEAT FLOUR BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE. Under the guidance of Dewi Turgarini, SS., MM. Par. as a mentor and Mandradhitya Kusuma Putra, SST., Par., M.Sc as the supervising two.

The purpose of this research to create an innovation of cookies with jackfruit seed. The method of this thesis is an experimental randomized block design (RAK). While to test the product formulation and product quality using the organoleptic and hedonic test and to test consumer acceptance. The number of samples in this study were 15 expert panelists who have experience in the field of pastry and bakery, as well as 100 consumer panelists were chosen at random. A total of three (3) samples of formulated products Cookies with CTBN 1, CTBN 2, and CTBN3 with a comparison of each 100%, 75% : 25%, 50% : 50% between jackfruit seed flour with wheat flour. All three formulations was tested to the expert panelists, which produces CTBN 2 as the products are on average most favored by expert panelists. Furthermore, CTBN 2 and re-tested control products to the consumer panelists to determine the acceptability of the product innovation. In addition, test the durability of the product shelf innovation to determine the level of the product can be consumed safely. The theory used in this study, among others, the theory of tourism, culinary tourism, product innovation, cake, jackfruit seed flour, packaging, cost of production, determining total raw material price, determining sale price, consumer acceptance, business feasibility study and DKBM calculation.

Keywords : Innovation products, cookies, jackfruit seed flour, consumer acceptance.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat, hidayah, serta inayah-Nya Penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan judul **“Inovasi Produk Cookies Dengan Tepung Biji Nangka Sebagai Substitusi Tepung Terigu Berbasis Daya Terima Konsumen”** ini dengan lancar dan tepat pada waktunya.

Skripsi ini penulis selesaikan dengan maksimal berkat kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu saya sampaikan banyak terima kasih :

1. Prof. Dr. H. Rd. Asep Kadarohman, M.Si., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana M.Hum., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Agus Sudono SE., M.M, selaku ketua prodi Manajemen Industri Katering.
4. Dewi Turgarini, SS., MM. Par., selaku Pembimbing I penulis yang selalu sabar dan meluangkan waktu disela kesibukan untuk membimbing penulis hingga mampu menyelesaikan skripsi ini.
5. Mandradhitya Kusuma Putra, SST., Par., M.Sc, selaku Pembimbing II yang membimbing penulis dengan sabar dan selalu mendukung penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. Ibu Arni dan staff prodi Manajemen Industri Catering yang telah membantu penulis dalam bidang administrasi dan telah memberikan informasi dalam menjalankan studi perkuliahan.
7. Rekan-rekan Manajemen Industri Katering angkatan 2014 yang telah setia berteman dan mendukung penulis selama studi.
8. Sahabat terkasih Meutia, Karimah, dan Putri sebagai rekan seperjuangan penulis yang telah setia dalam menghadapi susah senang mengerjakan skripsi bersama.
9. Rekan-rekan kakak dan adik tingkat Manajemen Industri Katering 2013, 2015, 2016, dan 2017 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, telah membantu penulis sebagai panelis konsumen dalam penelitian ini.
10. Orang-orang yang memiliki peran penting dalam menyelesaikan penelitian ini, yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu.

Ucapan terimakasih terakhir yang terakhir penulis sampaikan untuk orang tua penulis, Mamah dan Papah yang tidak pernah bosan memberikan doa dan kepercayaan selama anaknya berkuliah di luar kota. Segala curahan keringat, tenaga, kasih sayang, nasihat dan perhatian selama ini yang telah membuat penulis dapat dengan lancar menjalankan perkuliahan dan dapat menyelesaikan skripsi dengan tepat waktu. Tidak lupa kakak serta adik penulis Rezita Afifa Riyuza, Eriza Zafira Riyuza, dan M. Zani Berryzio Riyuza, yang telah menjadi penyemangat penulis selama penyusunan skripsi ini. Semoga Allah membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis.

Penulis sebagai manusia biasa menyadari sepenuhnya bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, baik dari segi tata bahasa, susunan kalimat maupun isi. Akhir kata dari penulis semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat baik bagi penulis maupun pembaca serta menjadi bahan refrensi untuk penelitian lainnya.

Bandung, April 2018