

ABSTRAK

DINAR MUHFARI PUTRI. 1407090. 2018. “INOVASI PRODUK EGG ROLL DENGAN MENGGUNAKAN BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN PENGGANTI TEPUUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN”. WORO PRIATINI, S.Pd., M.Si. sebagai pembimbing pertama dan OMAN SUKIRMAN, MM. sebagai pembimbing kedua.

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keanekaragaman produk inovasi dengan memanfaatkan biji durian dalam pembuatan produk egg roll sebagai bahan pengganti tepung terigu.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental, dengan tahapan sebagai berikut: kitchen project untuk menentukan formula/resep yang sesuai, pengujian organoleptik kepada 15 orang panelis ahli dilakukan untuk menetukan formula terbaik, dan uji daya terima konsumen kepada 100 orang panelis konsumen untuk menentukan daya terima konsumen terhadap produk.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula terbaik yang dipilih oleh panelis ahli dalam pengujian organoleptik adalah egg roll dengan menggunakan biji durian rebus tanpa kulit.

Pada uji daya terima konsumen yang dilakukan kepada 100 orang panelis konsumen, aspek yang dinilai meliputi rasa, tekstur, aroma, warna, dan tampilan. Stelah dilakukan uji ke lapang, hasilnya menujukkan bahwa egg roll biji durian dapat diterima oleh konsumen, hal tersebut berdasarkan penilaian yang diberikan menunjukkan skor 2019 yang berada pada kelas interval 1.701-2.100 atau diterima oleh konsumen. Selain itu, harga yang diusulkan oleh konsumen adalah Rp 15.000 untuk satu toples egg roll dengan berat 150 gram.

Kata kunci: Inovasi Produk, Egg Roll, Biji Durian, Uji Organoleptik, dan Uji Daya Terima Konsumen.

ABSTRACT

DINAR MUHFARI PUTRI, 1407090. 2018. "PRODUCT INNOVATION OF EGG ROLL WITH DURIAN SEEDS AS REPLACEMENT OF WHITE FLOUR BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE". WORO PRIATINI, S.Pd., M.Si. as first academic conselor and OMAN SUKIRMAN, MM. As second academic conselor.

The research was proposed to increasing a variations of product innovation with take an advantage of durian seeds as replacement of white flour on the process of making an egg roll.

The method used in this research is an experimental method with the following stages: Kitchen project to find out and create a right recipe formulation, organoleptic test to 15 professional panelists to find out the best recipe formulation, and consumer acceptance test to 100 consumer panelists to decide a consumer acceptance toward the product.

The result showed that the best recipe formulation is egg roll with boiled durian seeds without skin. The result is obtained from organoleptic test by professional panelists.

Researcher find out that the egg roll with boiled durian seeds is pass on consumer acceptance test, the result is obtained from consumer acceptance test on 100 consumer panelists with a various range of aspect such as taste, texture, flavour, colour, and look. The result showed that egg roll with durian seeds scored with 2019 on the interval class 1.701-2.100 or it proves that egg roll with durian seeds pass on consumer acceptance test. Moreover, the consumer suggested an acceptable price for egg roll with durian seeds is Rp 15.000 for 150 gr jar.

Keywords: Product Innovation, Egg Roll, Durian Seeds, Organoleptic Test, and Consumer Acceptance Test.