

ABSTRACT

Desi Rachmawati, (1405237), “Product Innovation of Indonesian Traditional Cake with an Addition of Gembili Flour based on Consumer Acceptance”. Woro Priatini, S.Pd., M.Si. As first academic supervisor and Mandradhitya Putra, S.St.Par.,M.Sc as second academic supervisor.

The research was proposed to create a new product with take an advantage of gembili. Gembili known as traditional local food is common commodity food that can easily to find out. Unfortunately, just a few people know how to processing a gembili. This research was expected to make gembili as an alternative local food sources.

The approach of this research is using descriptive experimental method with a few different test. This product innovation research is consists of various recipe formulation: 75% gembili flour and 25% white flour, 75% gembili flour and 25% tapioca flour, 75% gembili flour and 25% rice flour. Then, there is a few different test such as organoleptic test to 15 professional panelists, food spoilage test, and the consumer acceptance test on 100 consumer panelists.

The result showed that professional panelists tend to like Indonesia traditional cake with recipe formulation of 75% gembili flour and 25% rice flour and it also pass on consumer acceptance test.

Keywords: Product Innovation, Indonesia Traditional Cake, Gembili Flour, Consumer Acceptance.

ABSTRAK

Desi Rachmawati, (1405237), “Inovasi Produk Kue Basah Menggunakan Bahan Tambahan Tepung Gembili Berbasis Daya Terima Konsumen”. Woro Priatini, S.Pd., M.Si. Sebagai pembimbing pertama dan Mandradithya Putra, S.St.Par., M.Sc Sebagai pembimbing kedua.

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk baru dengan memanfaatkan umbi gembili yang merupakan bahan pangan lokal yang melimpah dan mudah di budidayakan namun masih kurang dalam pemanfaatannya. Sehingga peneliti mengolah umbi gembili untuk mengembangkan varian umbi-umbian pada makanan rebusan juga menambah varian pada jajanan pasar dengan menggunakan bahan tepung gembili. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan salah satu bahan olahan alternatif dari sumber pangan lokal yaitu menggunakan umbi gembili atau tepung gembili.

Metode penelitian ini menggunakan deskriptif eksperimental yang terdiri dari beberapa cara pengujian. Pengujian yang dilakukan selama proses penelitian adalah pembuatan tepung gembili, membuat formulasi resep terbaik yaitu dengan penambahan tepung umbi gembili 75% dan tepung terigu 25%, tepung umbi gembili 75% dan tepung tapioka 25%, tepung umbi gembili 75% dan tepung beras 25%, kemudian pengujian organoleptik kepada 15 panelis ahli, uji daya tahan simpan, dan terakhir dilakukan yaitu uji daya terima konsumen kepada 100 konsumen.

Pada pengujian ini menghasilkan kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan kepada panelis ahli yaitu lebih menyukai kue basah gembili dengan formula 75% tepung gembili dan 25% tepung beras dan formula resep terbaik dari inovasi kue basah menggunakan bahan tambahan tepung gembili dapat diterima oleh 100 responden.

Kata kunci: Inovasi Produk, Kue Basah, Tepung Gembili, Daya Terima Konsumen