

## ABSTRAK

**Agrismi Noor Zakiah, (1404766), “Inovasi Produk Selai Jerami Nangka Terhadap Daya Terima Konsumen”. WoroPriatini, S.Pd., M.Si. Sebagai pembimbing pertama dan Mandradhitya Kusuma Putra, SST.Par., M.Sc. Sebagai pembimbing kedua.**

Penelitian ini bertujuan untuk menambah inovasi dan mengembangkan varian rasa dengan menggunakan bahan dari jerami nangka untuk pembuatan selai. Penelitian ini difokuskan pada proses menambahkan cairan pada selai yang berbeda. Yang dijadikan sebagai tolak ukur terhadap rasa suka konsumen terhadap selai. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan salah satu bahan olahan alternative dari sumber local yaitu menggunakan jerami nangka.

Metode penelitian ini menggunakan analisis deskriptif yang terdiri dari beberapa pengujian. Pengujian yang dilakukan selama proses penelitian adalah uji organoleptik, uji hedonik, uji daya tahan simpan, dan terakhir dilakukan uji daya terima konsumen.

Hasil kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan terhadap inovasi produk selai jerami nangka adalah dapat diterima oleh konsumen. Berdasarkan hasil pengujian yang dilakukan panelis ahli lebih menyukai selai dengan menambahkan santan, sedangkan panelis konsumen lebih menyukai selai jerami nangka di bandingkan selai kontrol.

Kata kunci :Inovasi Produk, Selai, Jerami Nangka, Daya Terima Konsumen.

## ABSTRACT

**Agrismi Noor Zakiah, (1404766), “Product Innovation of Jackfruit Straw Jam to Consumers Acceptance” WoroPriatini, S.Pd.,M.Si. As first academic supervisor and MandradhityaKusuma Putra, SST.Par., M.Sc. As second academic supervisor.**

The purposes of this research is to increase of innovation on food industry and to expand the variety of flavours by using jackfruit straw as main ingredient on this product innovation jam. The main focus on this research is the addition on the liquid materials to several jams and it becomes a measure point to consumers acceptance of this jam. The researcher expected to giving an alternative food material from local market by using jackfruit straw

The approach of this research is using descriptive analysis and it consists of several test: organoleptic test, hedonic test, endurance test, and consumer acceptance test.

The result of this research on product innovation of jackfruit straw jam can be concluded that the product is acceptable to consumers. Based on the results on expert panelists, they tend to like jackfruit straw jam with addition of coconut milk while consumer panelists, they tend to like jackfruit straw jam rather than control jam.

**Keywords : Product Innovation, Jam, Jackfruit Straw, Consumers Acceptance.**