

ABSTRAK

Arinta Dwi Hermawati, (1401599), “Inovasi Produk Nugget Ikan dengan Menggunakan Bahan Tambahan Ubi Jalar Ungu”. Caria Ningsih, Ph. D. Sebagai dosen pembimbing pertama. Woro Priatini, S.Pd., M.Si. Sebagai dosen pembimbing kedua.

Inovasi produk *Nugget* ikan dengan menggunakan bahan tambahan ubi jalar ungu merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap olahan ubi jalar ungu, dengan cara mendaur ulang produk.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan daya terima pada konsumen.

Metode penelitian ini menggunakan analisis deskriptif yang terdiri dari beberapa cara pengujian. Pengujian yang dilakukan selama proses penelitian adalah, uji organoleptik, uji hedonik, uji daya tahan simpan, dan yang terakhir dilakukan uji daya terima konsumen. Perlakuan pada penelitian ini adalah dengan penambahan 100 gr ubi ungu, 20 gr tepung terigu dalam adonan *nugget*, dengan perekat telur dalam proses pemaniran. 100 gr ubi ungu, 20 gr tepung terigudalam adonan *nugget*, dengan perekat tepung tapioka dalam proses pemaniran. 100 gr ubi ungu, 20 gr tepung beras, dalam adonan *nugget*, dengan perekat telur dalam proses pemaniran. Dan tambahan 100 gr ubi ungu, 20 gr tepung beras dalam adonan *nugget*, dengan perekat tepung tapioka dalam proses pemaniran.

Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa formulasi resep yang terbaik ada pada penambahan 100 gr ubi ungu, 20 gr tepung beras, dalam adonan *nugget*, dengan perekat telur dalam proses pemaniran lebih disukai karena dari segi penampilan, warna, rasa, tektur serta aroma lebih menarik dibandingkan dengan 3 formulasi resep lainnya.

Kata Kunci : Inovasi Produk, Nugget, Ikan, Ubi Jalar Ungu

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

ABSTRACT

Arinta Dwi Hermawati, (1401599), “Product Innovation of Fish Nugget with Addition of Purple Sweet Potato”. Caria Ningsih, Ph. D. As first mentor. Woro Priatini, S.Pd., M.Si. As mentors two.

The product innovation of fish nugget with addition of purple sweet potato. The aim of these efforts is to increase consumption of purple sweet potato and expected to become an alternative food material.

This research is proposed to find out whether there was increasing the consumption of purple sweet potato and consumer acceptance of this product innovation.

The researcher is using descriptive analysis method and it consists of various test: organoleptic test, hedonic test, endurance test, and consumer acceptance test. The approach of this product innovation research is consists of various recipe formulation: 100 gr purple sweet potato, 20 gr flour in nugget batter and egg as dipping material on breading process. 100 gr purple sweet potato, 20 gr flour in nugget batter and tapioca flour as dipping material on breading process. 100 gr purple sweet potato, 20 gr rice flour in nugget batter and egg as dipping material on breading process. 100 gr purple sweet potato, 20 gr rice flour in nugget batter and tapioca flour as dipping material on breading process.

The result showed that the best recipe formulation is 100 gr purple sweet potato, 20 gr rice flour in nugget butter and egg as dipping material on breading process. So, this recipe formulation is gain the best results on appearance, colour, taste, texture, and aroma compared by the 3 others.

Keywords : Product Innovation, Nugget, Fish, Purple Sweet Potato

Arinta Dwi Hermawati, 2018

INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu