

ABSTRAK

TIKA PRATIWI. 1300464. “INOVASI PRODUK TARTLET DENGAN TEPUNG WORTEL SEBAGAI HEALTHY FOOD”. AGUS SUDONO. SE.,MM., sebagai pembimbing pertama dan MANDRADHITYA KUSUMA P.,S.ST.PAR.,M.SC. sebagai pembimbing kedua.

Penelitian ini dilakukan dengan membuat inovasi baru terhadap produk *tartlet* dengan tepung wortel sebagai *healthy food* dan mengukur respon konsumen terhadap produk *tartlet* yang telah diinovasi. Pengujian dilakukan dengan tiga perlakuan konsentrasi tepung wortel. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui formulasi resep terbaik, mengetahui harga pokok penjualan produk *tartlet* tepung wortel, dan mengetahui daya terima konsumen dengan menggunakan uji organoleptik dan hedonik.

Metode yang digunakan adalah deskriptif eksperimental. Penelitian ini menggunakan 15 penelis terlatih dan 50 panelis konsumen dengan menggunakan uji ANOVA dan LSD untuk pengujian organoleptik dan hedonik. Hasil yang didapatkan diolah menggunakan SPSS statistik 22. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa konsentrasi 30% tepung wortel dan 70% tepung maizena atau TTW 2, disukai oleh panelis ahli dan konsumen dinilai dari lima karakteristik yaitu, aroma, tekstur, rasa, penampilan fisik, dan warna dengan respon konsumen menunjukkan skor 1017 point yang berarti diterima.

Saran dari penelitian ini yaitu, memperbaiki tekstur *tartlet* agar menjadi lebih renyah seperti karakteristik *tartlet* pada umumnya, memberikan kemasan yang lebih berwarna dan yang terakhir bagi para pengusaha atau pemerhati kuliner perlu mengembangkan bahan baku lokal sebagai komposisi pembuatan produknya, dan dapat mengembangkan produk lokal kepada masyarakat.

Kata kunci: *Tartlet*, Tepung, Wortel, *Healthy Food*.

ABSTRACT

TIKA PRATIWI. 1300464. "TARTLET PRODUCT INNOVATION WITH CARROT FLOUR AS HEALTHY FOOD". AGUS SUDONO. SE., MM., as first counselor and MANDRADHITYA KUSUMA P.,S.ST.PAR.,M.SC. as second counselor.

This research was done by creating a new product innovation for tartlet with carrots flour as healthy food and measure consumer response to products that have been innovated tartlet. Testing is done with three treatment concentration carrot flour. The purpose of this research is to know the best recipe formulation, knowing the cost of sales of products tartlet with carrots flour, and determine consumer acceptance using organoleptic and hedonic test.

The method used is descriptive experimental. This study used 15 panelists trained and 50 panelist consumers by using ANOVA and LSD for testing organoleptic and hedonic. The results obtained statistically processed using SPSS 22. Based on the result showed that the concentration of 30% and 70% carrot flour cornstarch or TTW 2, favored by experts and consumer panelists rated of the five characteristics, namely, smell, texture, flavor, physical appearance, and color with consumer response indicates a score of 1017 points which means acceptable.

Suggestions from this research that, improve texture tartlet to be crisper as the characteristics tartlet in general, give the packaging a more colorful and the last one for employers or observers culinary need to develop local raw materials as the composition of the manufactures of its products, and can develop local products to the public.

Keywords: Tartlet, Flour, Carrots, Healthy Food.