

ABSTRAK

Azhar Khairul Fadhilah (1405398) dengan judul skripsi Inovasi Produk Selai Buah Naga Bercitarasa Kayu Manis Berbasis Daya Terima Konsumen. Dibawah bimbingan Woro Priatini, S.Pd., M.Si., sebagai pembimbing satu dan Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par., sebagai pembimbing dua.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi resep, daya terima konsumen terhadap produk, dan harga jual yang sesuai.

Metode penelitian yang dilakukan yaitu ekperimental. Uji yang dilakukan dalam penelitian terdapat dua tahap, tahap pertama yaitu tahapan uji organoleptik kepada 15 panelis ahli, untuk menemukan formula terbaik dan uji daya terima konsumen kepada 100 panelis konsumen untuk menentukan daya terima konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik yang dipilih oleh panelis ahli yaitu Selai Buah Naga dengan Citarasa Kayu Manis. Selanjutnya sampel terbaik digunakan pada tahap uji daya terima konsumen kepada 100 orang panelis konsumen. Berdasarkan hasil tersebut didapatkan skor sebesar 2086 untuk produk selai buah naga dengan rempah kayu manis ini. Skor tersebut berada pada kelas interval 1701-2100, dimana skala tersebut menunjukkan bahwa pada internal tersebut produk dapat diterima oleh konsumen, dan didapatkan harga jual produk Selai Buah Naga Bercitarasa Kayu Manis sebesar Rp 11.965/pax hal tersebut berbanding lurus dengan harapan panelis konsumen yaitu Rp. 12.000.

Kata Kunci : Inovasi Produk, Selai, Buah Naga, Selai Buah Naga, Kayu Manis, Uji Organoleptik, Daya Terima Konsumen.

Azhar Khairul Fadhilah, 2018

**INOVASI PRODUK SELAI BUAH NAGA BERCITARASA KAYU
MANIS BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

ABSTRACT

Azhar Khairul Fadhilah (1405398) with the titled thesis Product Innovation of Dragon Fruit Jam with Cinnamon Flavor Based of Consumer Acceptability. Under the guidance of Woro Priatini, S.Pd., M.Si., as first mentor and Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par as second mentor.

This research aims to determine the recipe formulation, consumer's acceptability, and the selling price that is suitable for this product.

This research method is experimental research. There were two stages in this research, the first stage was organoleptic test to 15 professional panelists, to find out the best recipe formulation, and consumer acceptability test to 100 consumer panelists to decide the consumer acceptability toward the product.

The result showed that the best recipe formulation is Dragon Fruit Jam with Cinnamon Flavor. The result is obtained from organoleptic test by professional panelists. Then the sample of product Dragon Fruit Jam with Cinnamon Flavor used in the second stages, assessment of consumer acceptability test. Based on the results score for Dragon Fruit Jam with Cinnamon Flavor is 2086, the score is in the interval class 1701-2100, where the scale shows that on the internal product can be accepted by consumers, and obtained the selling price of Dragon Fruit Jam with Cinnamon Flavor is Rp. 11.965/pax, it is suitable with consumer panelist's expectation, Rp. 12.000.

Key Words : Product Innovations, Jam, Dragon Fruit, Dragon Fruit Jam, Cinnamon, Organoleptic Test, Consumer Acceptability.