

## ABSTRAK

**Hananul Umumah (1403277) dengan judul skripsi Inovasi Produk Bubuk Cincau hijau 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 bubuk cincau hijau, dan harga jual yang sesuai untuk produk bubuk cincau hijau. Metode penelitian yang dilakukan yaitu eksperimental kuantitatif. Uji yang dilakukan dalam penelitian terdapat dua tahap, tahap pertama yaitu tahapan uji organoleptik kepada 15 panelis ahli di bidang kuliner dengan memberikan empat produk sampel bubuk cincau hijau untuk mendapatkan produk terbaik dengan perbandingan formulasi BCHAA1 (Penambahan bubuk agar-agar 40%), BCHAA2 (Penambahan bubuk agar-agar 60%), BCHJ1 (Penambahan bubuk jeli 40%), dan BCHJ2 (Penambahan bubuk jeli 60%). Uji organoleptik ini mendapatkan hasil sampel terbaik yaitu BCHJ1.

Selanjutnya, sampel produk BCHJ1 digunakan pada tahap kedua yaitu penilaian uji daya terima konsumen kepada 100 orang panelis konsumen. Berdasarkan hasil tersebut didapatkan skor sebesar 3119 untuk produk bubuk cincau hijau ini (baik dalam bentuk cincau hijau hasil olahan maupun dalam bentuk bubuk cincau hijau). Skor tersebut berada pada skala kelas interval 2721 – 3360, dimana skala tersebut menunjukkan bahwa produk bubuk cincau hijau diterima oleh panelis konsumen. Perhitungan harga jual produk bubuk cincau hijau didapatkan dari perhitungan *food cost* (40%) sebesar Rp. 2.400/*sachet*, *labour & overhead cost* (masing-masing 15%) sebesar Rp. 900, dan *profit* (30%) sebesar Rp. 1.800. maka jika semua hasil tersebut dijumlahkan akan didapatkan hasil perhitungan harga jual produk Bubuk Cincau Hijau sebesar Rp. 6.000/*sachet* sesuai dengan rata-rata harapan panelis konsumen.

**Kata Kunci : Inovasi Produk. Cincau Hijau. Bubuk Cincau Hijau. Bubuk Jeli. Uji Organoleptik. Daya Terima Konsumen.**

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU  
BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

## ABSTRACT

**Hananul Umumah (1403277) with the titled thesis Product Innovation of Cincau Hijau Powder 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 study aims to determine the recipe formulation, consumer acceptability of Cincau Hijau Powder, and the selling price that is suitable for this product. This research used quantitative experimental method. There were two steps in this research, the first step was organoleptic test to 15 professional panelists, by giving them four samples of product Cincau Hijau Powder to get the best one with the formulation comparison BCHAA1 (Adding agar powder 40%), BCHAA2 (Adding agar powder 60%), BCHJ1 (Adding jelly powder 40%), and BCHJ2 (Adding jelly powder 60%). The result shows that BCHJ1 is the best product.*

*Then the sample of product BCHJ1 used in the second step, assessment of consumer acceptability test to 100 consumer panelists. Based on the result score for Cincau Hijau Powder is 3119 (both for the Cincau Hijau Powder and the form of Cincau Hijau Powder processed). The score is at the interval scale class 2721 – 3360, where the scale indicates that Cincau Hijau Powder is received by the consumer panelists. The calculation for selling price of Cincau Hijau Powder is obtained from food cost (40%) of Rp. 2.400/sachet, labour & overhead cost (15% each) of Rp. 900, and profit (30%) of Rp. 1.800. then if all the result are added up, the calculation is become the selling price of Cincau Hijau Powder, Rp. 6.000/sachet, it is suitable with consumer panelists' expectation.*

**Keywords : Product Innovation. Cincau Hijau. Cincau Hijau Powder. Jelly Powder. Organoleptic Test. Consumer Acceptability**

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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