

ABSTRAK

ANNISA TIFFANI. 1101780. 2018. "INOVASI PRODUK PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN". CARIA NINGSIH, M.Si.,Ph.D., sebagai pembimbing pertama dan MANDRADHITYA KUSUMA P.,S.St.Par.,M.Si., sebagai pembimbing kedua.

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keanekaragaman inovasi kuliner khususnya mie ,untuk mengetahui formulasi mie basah dengan penambahan tepung kacang hijau (MTKH) ,uji daya terima konsumen, dan harga pokok produksi mie basah. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental. Tahap yang dilakukan adalah membuat standar resep perbandingan yang antara tepung terigu dengan tepung kacang hijau yaitu MTKH₁ 50%:50% dan MTKH₂ 70%:30%. Pengujian pertama yang dilakukan adalah uji organoleptik kepada panelis ahli sebanyak 15 orang dimana dari pengujian tersebut didapat bahwa sampel MTKH₂ merupakan sampel terbaik dengan nilai rata-rata 4,04 sedangkan sampel MTKH₁ mendapat nilai 3,36. Setelah mendapat sampel terbaik maka langkah selanjutnya melakukan uji daya terima konsumen. Uji daya terima konsumen ini melibatkan panelis sebanyak 100 orang, dengan menghasilkan skor 2078 maka mie basah tepung kacang hijau diterima oleh konsumen yang diwakili oleh 100 orang responden. Harga pokok produksi untuk mie basah tepung kacang hijau ini adalah RP.26.000 untuk satu bungkus ,dimana dalam satu bungkus berisi 500gr dengan persentase food cost Rp.14.390, overhead Rp.3.924,dan profit Rp.7.848.

Kata Kunci : Inovasi, Produk, Mie Basah, Tepung Kacang Hijau, Uji Organoleptik, Uji Daya terima Konsumen.

i

ANNISA TIFFANI, 2018

INOVASI PRODUK PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

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

ABSTRACT

ANNISA TIFFANI. 1101780. 2018. "THE INNOVATION OF WET NOODLES PRODUCTION BY ADDING MUNG BEANS FLOUR TOWARDS CONSUMER ACCEPTANCE". CARIA NINGSIH, M.Si.,Ph.D., as first adviser and MANDRADHITYA KUSUMA P.,S.St.Par.,M.Si., as second Advicer.

This research aims to increase the diversity of culinary innovation especially in noodle, to find out the wet noodle formulation with the additional of green bean flour (MTKH), consumer accepted test, and wet noodle production cost. The method used in this research is experimental. The first step taken is make a comparison between the standard recipe wheat flour with green bean flour is 50% MTKH1: MTKH2 50% and 70%: 30%. The first test is the organoleptic test to expert panelist as many as 15 people where these tests are obtained from that sample MTKH2 sample is best with an average rating of 4.04 while MTKH1 gets the value of the sample 3.36. After obtaining the best next step is consumer accepted test. This consumer acceptance test involved as many as 100 panelists, with a score of 2078, then the wet noodles of mung bean flour were accepted by consumers, represented by 100 respondents. The cost of production for this green bean flour noodle is Rp. 26,000 for one pack, where in one package contains 500gr with a percentage of food cost Rp. 14,390, overhead Rp. 3,924, and profit Rp. 7,848.

Keywords: Innovation, Product, Noodle, Green Bean Flour, Organoleptic Test, Consumers Accepted test..