

## ABSTRAK

**Masayu                      Hani                      Rahmawati                      (NIM.                      1101080)**  
**dengan judul skripsi Inovasi Produk *Chicken Drumstick* dengan Tambahannya Ubi Jalar Merah Berdasarkan Daya Terima Konsumen. Di bawah bimbingan Woro Priatini S. Pd., M. Si sebagai pembimbing satu dan Taufik Abdullah SE., MM. Par. sebagai pembimbing dua.**

*Chicken*

*Drumstick* Ubi Jalar Merah merupakan salah satu inovasi produk untuk dapat meningkatkan konsumsi bahan pangan lokal yang dapat diterima oleh semua orang tanpa mengurangi nilai gizi yang dibutuhkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan ubi jalar merah dengan bahan lainnya,                      daya terima konsumen dan biaya bahan baku. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental. Uji                      yang dilakukan pada penelitian ini dilakukan melalui dua tahapan, yakni tahap uji organoleptik kepada 15 orang panelis ahli dimana panelis diberikan 3 buah produk sampel dengan perbandingan ubi jalar dan daging ayam yakni SPDS 1 (75% ubi jalar : 25% daging ayam), SPDS 2 (50% ubi jalar : 50% daging ayam) dan SPDS 3 (25% ubi jalar : 75% daging ayam) yang kemudian diambil 1 sampel terbaik dan pada tahap kedua diberikan kepada                      100                      orang responden. Berdasarkan hasil dari tahapan pertama disimpulkan bahwa                      SPDS                      3                      memiliki hasil                      yang                      terbaik diantara                      2                      buah sampel lainnya. Selanjutnya dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang responden. Responden akan diberikan 2 buah produk yakni                      SPDS                      3                      dan produk kontrol dari *chicken drumstick*. Berdasarkan hasil tersebut, didapatkan nilai 2173 dengan kelas                      interval                      2101-2500 sehingga dapat disimpulkan bahwa produk inovasi ini sangat diterima oleh responden. Perhitungan bahan baku dilakukan berdasarkan formula resep inovasi *chicken drumstick* terbaik yakni                      SPDS                      3                      dengan total harga bahan baku Rp 29.853

1

Masayu Hani Rahmawati, 2018

**INOVASI PRODUK CHICKEN DRUMSTICK DENGAN TAMBAHAN UBI JALAR MERAH BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

untuk tiap resepnya atau terbagi dalam 4 buah kemasan dengan berat bersih per kemasan 250gr. Harga jual produk telah ditentukan yakni Rp 30.000 per kemasan dengan persentase *food cost* 32,88% (Rp 9.864), *labour cost* 20% (Rp 6.000), *overhead* 20% (Rp 6.000), dan *profit* 27,12% (Rp 8.136).

**Kata Kunci:** Inovasi Produk, Chicken Drumstick, Ubi Jalar, Ubi Jalar Merah, *Chicken Drumstick* Dengan Tambahkan Ubi Jalar Merah, Daya Terima Konsumen.

### ABSTRACT

**Masayu Hani Rahmawati (NIM 1101080) with the title of Innovation Product Chicken Drumstick with Extra Red Sweet Potato to Consumer Acceptance. Under the guidance of Woro Priatini S. Pd., M. Si as the first mentor and Taufik Abdullah SE., MM. Par. as the second mentor.**

Red Sweet Potato Chicken Drumstick is one of the product innovations that aims to increase the consumption of local food that can be accepted by everyone without reducing the nutritional value required. This study aims to determine the ratio of red sweet potato with other materials, consumer acceptance and raw material costs. This research uses experimental method. The test conducted in this research is through two stages, organoleptic test stage to 15 expert panelists in which the panelists are given 3 sample products with the ratio of sweet potato and chicken meat that is SPDS 1 (75% sweet potato: 25% chicken meat), SPDS 2 ( 50% sweet potatoes: 50% chicken meat) and SPDS 3 (25% sweet potato: 75% chicken meat) which will then be picked up 1 best sample and in second stage given to 100 respondents.

Based on the results from the first stage it was concluded that SPDS 3 had the best results among the 2 other samples. Furthermore, consumer acceptance test is done to 100 respondents. Respondents will be given 2 products namely SPDS 3 and control products from chicken drumstick. Based on these results, obtained value 2173 with interval class 2101-2500 so it can be concluded that this innovation product is very accepted by the respondents.

The calculation of raw materials is done based on the best chicken drumstick innovation recipe formulation, SPDS 3 with total raw material price Rp 29,853 for each recipe or divided into 4 pieces of packaging with net weight per 250gr pack. The selling price is Rp 30,000 per pack with the percentage of food cost 32.88% (Rp 9,864), labor cost 20% (Rp 6,000), overhead 20% (Rp 6.000), and profit 27.12% (Rp 8,136).

**Keywords: Product Innovation, Chicken Drumstick, Sweet Potato, Red Sweet Potato, Chicken Drumstick With Extra Red Sweet Potato, Consumer Acceptance.**