

ABSTRAK

Rifa Nur Insani Dewi. Studi Konsentrasi Tepung Tape Ketan Pada Brownies Tape Ketan & Variansnya Terhadap Daya Terima Konsumen Di Kota Kuningan. Dibimbing Oleh Agus Sudono, SE, MM dan Wendi Andriana, S.TP, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi tepung tape ketan yang menghasilkan produk brownies tape ketan yang terbaik dan dilakukan penilaian investasi apakah usaha ini layak dijalankan atau tidak.

Metode yang digunakan adalah metode deskriptif eksperimental dan verifikatif. Panelis berjumlah 15 orang yang terdiri dari *chef pastry & bakery*, guru tata boga dan wirausahawan *pastry*, sedangkan konsumen berjumlah 100 orang. Metode pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuesioner. Metode analisis data yang digunakan yaitu menggunakan uji hedonik, Analisis Varian (ANOVA), mencari *least significant difference*, sedangkan untuk daya terima konsumen menggunakan MSI, kemudian mencari nilai validitas, reabilitas dan pengujian hipotesis. Selanjutnya untuk analisis finansial menggunakan NPV, BEP dan *Profitability Index* (PI).

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh brownies tape ketan dengan penambahan konsentrasi tepung tape ketan 37gram varians panggang merupakan produk dengan kualitas terbaik, disukai panelis dan konsumen. Daya tahan simpannya bertahan hingga empat hari.

Kata kunci : Brownies tape ketan, Tepung tape ketan, Tape ketan, Daya Terima Konsumen

ABSTRACT

Rifa Nur Insani Dewi. Concentration Studies Soft Rice Tape Flour On Brownies Tape Soft Rice & Variance Against Consumer Acceptance In Kuningan City. Guided By Agus Sudono, SE, MM and Wendi Andriana, S.TP, M.Si.

This research aim to know soft rice tape flour concentration that produces the best brownies tape soft rice and an assessment of whether the investment is worth the effort executed or not.

The method used is descriptive experimental method and verification. Panelist amount to 15 people one who consist of pastry and bakery chef, cookery teacher and entrepreneur pastry, while consumers were 100 people. Method of data collection is done by spreading the questionnaires. Data analysis method used is using hedonic test, Variant Analysis (ANOVA), look for the least significant difference, while for consumer acceptance using MSI, then find the value of validity, reliability and testing hypotheses. Subsequent to the financial analysis using NPV, BEP and Profitability Index (PI).

Based on the research results, obtained by brownies tape soft rice with addition of soft rice tape flour concentration 37gram varies bake to represent product with best quality, and consumer panelists preferred. Durability shelf last up to four days.

Keyword : Brownies Tape soft rice, Tape soft rice flour, Tape soft rice, Consumer Acceptance