

ABSTRAK

Gita Nurul Fajriani, (0906116), **“Inovasi Produk Donat Jahe Berdasarkan Analisis Karakteristik Kualitas Produk”**. Di bawah bimbingan Caria Ningsih, S.E., M.Si. dan Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

Wisata kuliner merupakan wisata yang paling disukai oleh para wisatawan, karena memiliki daya tarik untuk mencoba salah satu produk kuliner. Salah satu produk kuliner yang terlahir dari inovasi adalah donat jahe. Donat ini merupakan inovasi dari penambahan konsentrat air jahe sebagai bahan baku. Jahe merupakan salah satu rempah yang berbentuk rimpang yang berbau harum dan berasa pedas.

Tujuan penelitian ini, yaitu memperoleh temuan perbandingan penggunaan air jahe dari 0-100 gram pada 11 sampel donat sebagai substituen bahan baku sehingga menghasilkan produk yang baik berdasarkan karakteristik rasa, aroma, tekstur dan penampilan. Mengetahui uji deskripsi terhadap produk donat jahe dengan produk kontrol. Mengetahui studi kelayakan bisnis dari produk donat jahe ditinjau dari aspek keuangan. Jumlah panelis terlatih pada uji organoleptik pada tahap I, II dan uji deskripsi adalah 15 orang. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif eksperimental. Untuk mengukur perbandingan kualitas produk digunakan Uji Anava dilanjutkan dengan mencari nilai LSD.

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan bahwa produk donat kode AB₁₁ dengan penambahan air jahe 100 gram merupakan produk donat yang paling disukai. Analisis finansial kelayakan usaha produksi donat jahe menunjukkan nilai *Break Even Point* bahwa titik balik pokok akan dicapai pada volume penjualan 51.683,84 unit atau senilai Rp 162.780.312,00, nilai *Payback Period* dicapai pada 3 tahun 3 bulan 17 hari, nilai *Net Present Value* bernilai positif yaitu sebesar Rp 52.416.984,79, nilai *Profitability Index* bernilai positif yaitu 1,42. Oleh karena itu, usaha produksi inovasi produk donat jahe layak dijalankan.

Kata kunci: donat jahe, jahe, kualitas produk

ABSTRACT

Gita Nurul Fajriani, (0906116). **“Product Innovation Ginger Donuts Product Quality Characteristics Based Analysis”**. Guided by Caria Ningsih, S.E., M.Si. dan Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

Culinary tourism is a tour that is most preferred by the tourists, because it has an appeal to try one culinary products. One of the culinary product was born from innovation is ginger donuts. This donut is the innovation of adding ginger juice concentrate as raw material. Ginger is a rhizome-shaped spice yag fragrant and spicy taste.

The purpose of this study, the findings gained ginger water usage ratio of 0-100 grams in 11 samples substituents donuts as raw material to produce a good product based on the characteristics of flavor, aroma, texture and appearance. Knowing the test descriptions for products with a ginger donuts control products. Knowing the feasibility study of ginger donut products in terms of the financial aspect. The number of trained panelists on organoleptic test in stage I, II and test descriptions are 15 people. The method used is descriptive method experimentally. To measure the quality of the product comparisons used ANOVA test followed by finding the value of LSD.

Based on the results of the study, it was found that the product code AB₁₁ donuts with the addition of 100 grams of ginger juice is a product of the most preferred donuts. Analysis of the financial feasibility of the production of ginger donuts Break Even Point values indicate that the principal turning point will be reached on the volume of sales 51683.84 units or Rp 162,780,312.00, Payback Period value achieved in 3 years 3 months 17 days, Net Present Value positive value amounting to Rp 52,416,984.79, Profitability Index value is positive is 1.42. Therefore, ginger donuts production business is viable.

Keyword: ginger donut, ginger, quality of product