

RINGKASAN

PUTU SUMA AYU SEPTYANINGSIH. Daya Terima Konsumen terhadap Pengembangan Produk Dodol Jagung Isi Nangka. *Consumer Acceptance of Jackfruit-filled Corn Dodol Product Development*. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah untuk mengkaji dan mengetahui pengembangan produk dodol jagung isi nangka berdasarkan daya terima konsumen. Adapun tujuan khusus dari laporan akhir ini adalah untuk (1) mengetahui gambaran umum dari dodol jagung nangka, (2) mengidentifikasi proses produksi, (3) mengidentifikasi pengembangan produk (4) mengidentifikasi pengembangan produksi produk berdasarkan daya terima konsumen (5) mengetahui daya simpan dari produk dodol jagung isi nangka.

Pembuatan produk dan pengambilan data dilakukan di rumah yang berlokasi di RT 01, RW 02, Dusun Gumuk Agung, Desa Watukebo, Kecamatan Blimbingsari, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Pengembangan produk dimulai pada tanggal 20 September 2020 sampai dengan 13 Oktober 2020. Pembuatan produk dilakukan sebanyak 4 kali percobaan dan uji organoleptik dilakukan sebanyak 2 kali.

Kandungan energi dari dodol jagung isi nangka yaitu 1775 Kal, protein 89,7 g, lemak 59,2 g dan karbohidrat 289,4g sedangkan untuk kandungan energi per porsi yaitu 89 Kal, protein 4,4 g, lemak 2,9 g dan karbohidrat 14,4 g. Daya terima konsumen terhadap rasa 60% konsumen menyukai rasa dodol jagung isi nangka dan 40% konsumen memilih netral. Tekstur, 70% konsumen menyukai tekstur dodol jagung isi nangka dan 20% memilih netral. Warna, 60% konsumen menyukai warna dodol jagung isi nangka dan 25% memilih netral. Aroma, 60% konsumen menyukai aroma dari dodol jagung isi nangka dan 30% memilih netral. Mayoritas konsumen menyukai rasa, tekstur, warna dan aroma dari dodol jagung isi nangka. Daya terima tertinggi didapat pada rasa dan tekstur dari dodol jagung isi nangka serta daya terima terendah didapat pada warna dari dodol jagung isi nangka

Pada saat pengolahan hendaknya dodol jagung diaduk terus menerus agar dodol jagung tidak menggumpal. Saat adonan dodol jagung matang hendaknya langsung ditaruh ke dalam kemasan agar bentuk dodol jagung lebih baik. Agar daya simpan dodol jagung lama hendaknya jagung dan nangka yang ditambahkan ke adonan dihaluskan saja serta gula yang digunakan dalam pengolahan diganti dengan gula merah hal ini dimaksudkan agar dodol jagung isi nangka dapat dikonsumsi oleh seseorang yang sedang melakukan diet rendah kalori.

Kata kunci : Daya terima, dodol, konsumen, pengembangan produk