

## ABSTRAK

Ilma Triana (2024), Inovasi *Kimchi* Rebung. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing Putri Rizkiyah, S.ST.Par.,M.Par., Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S.Tr.Par., MBA.

Salah satu makanan yang populer di Indonesia adalah *Kimchi*. Makanan ini merupakan makanan pendamping dan muncul di hampir semua makanan Korea, kecuali makanan penutup. *Kimchi* merupakan olahan sayur dengan tekstur yang renyah dan dengan rasa asam yang cukup kuat disertai dengan rasa gurih dan pedas.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi daya terima masyarakat terhadap produk inovasi *kimchi* rebung.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode 4D (*Define, Design, Develop, dan Dissemination*). Pada tahap awal, dilakukan pencarian resep *kimchi* rebung yang sesuai dengan kriteria penelitian, kemudian resep tersebut diuji oleh 30 orang panelis sebagai representasi dari masyarakat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *kimchi* rebung mendapatkan daya terima yang lumayan baik dari masyarakat. Panelis memberikan penilaian lumayan tinggi terhadap rasa (76%), aroma (68%), tekstur (80%), dan warna (86%) dari hidangan tersebut. Dengan hasil positif ini, diharapkan pada penelitian berikutnya, produk *kimchi* rebung dapat diolah lebih lanjut dan dikemas dengan baik sehingga dapat menarik minat dan daya beli konsumen.

Kata kunci: *Kimchi*, rebung, daya terima masyarakat, panelis, metode 4D.

## **ABSTRACT**

Ilma Triana (2024), *Bamboo Shoot Kimchi Innovation*. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisor Putri Rizkiyah, S.ST.Par., M.Par., Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S.Tr.Par., MBA.

*One of the popular foods in Indonesia is Kimchi. This food is a side dish and appears in almost all Korean dishes, except desserts. Kimchi is a processed vegetable with a crunchy texture and a strong sour taste accompanied by a savory and spicy taste.*

*The aim of this research is to evaluate the public's acceptance of the bamboo shoot kimchi innovation product.*

*The research method used is the 4D method (Define, Design, Develop and Dissemination). In the initial stage, a search for bamboo shoot kimchi recipes was carried out that met the research criteria, then the recipes were tested by 30 panelists as representatives of the community.*

*The results of the research show that bamboo shoot kimchi products receive fairly good acceptance from the public. The panelists gave quite high ratings to the taste (76%), aroma (68%), texture (80%), and color (86%) of the dish. With these positive results, it is hoped that in subsequent research, bamboo shoot kimchi products can be further processed and packaged well so that they can attract consumer interest and purchasing power.*

*Key words: Kimchi, bamboo shoots, public acceptance, panelists, 4D method.*