

ABSTRAK

LALU M GILANG MAULANA (2024) Pembuatan produk substitusi kue talam menggunakan wortel.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan kue taram wortel dan menguji daya tarik kue taram wortel di mata masyarakat khususnya generasi muda atau generasi milenial

Penelitian ini menggunakan pendekatan R&D 5 tahap: (1) Menentukan formula, (2) Mengembangkan formula, (3) Menguji formula, (4) Verifikasi ahli, dan (5) Menguji penerimaan masyarakat. Pada tahap uji coba dilakukan workshop produk dengan 25 panelis konsumen untuk memperoleh penilaian terhadap komponen sensoris produk (rasa, warna, aroma, tekstur).

Hasil dari penelitian ini adalah substitusi wortel dengan kue talam. Produk memperoleh skor rata-rata 80% pada kategori "Suka" untuk penerimaan rasa, skor rata-rata 85% pada kategori "Sangat Suka" untuk aroma, dan skor rata-rata 89,6% untuk kategori Sangat Suka. sedangkan untuk tekstur memperoleh skor rata-rata 88% dengan kategori Sangat Suka

Pengganti kue talam dengan menggunakan wortel disukai oleh masyarakat khususnya kalangan muda dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur serta aspek yang bernilai tinggi adalah dari segi warna dan tampilan memberikan warna dan tampilan yang modern. Kisaran nilai pengganti kue talam produk yang menggunakan wortel adalah 80% - 90%

Diharapkan pada penelitian berikutnya produk substitusi kue talam menggunakan wortel dapat dikembangkan melalui inovasi lainnya.

Kata kunci : Kue talam, wortel, jajanan pasar, R&D

ABSTRACT

LALU M GILANG MAULANA (2024) Making a substitute product for talam cake using carrots.

The purpose of this study was to determine how to make carrot talam cake and test the attractiveness of carrot talam cake in the eyes of the public, especially the younger generation or millennial generation.

This research uses a 5-stage R&D approach: (1) Determining the formula, (2) Developing the formula, (3) Testing the formula, (4) Expert verification, and (5) Testing public acceptance. At the trial stage, a product workshop was conducted with 25 consumer panelists to obtain an assessment of the sensory components of the product (taste, color, aroma, texture).

The result of this study was the substitution of carrot with talam cake. The product obtained an average score of 80% in the "Like" category for taste acceptance, an average score of 85% in the "Very Like" category for aroma, and an average score of 89.6% for the Very Like category. while for texture it obtained an average score of 88% in the Very Like category.

The substitute for talam cake using carrots is liked by the public, especially young people in terms of taste, aroma, color and texture and the aspects that are of high value are in terms of color and appearance providing a modern color and appearance. The range of value of substitute cake talam products using carrots is 80% - 90%.

It is hoped that in the next research, carrot cake substitution products can be developed through other innovations.

Keywords: *Talam cake, carrot, market snacks, R&D.*