ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh semakin meningkatnya produksi buah sukun yang belum dimanfaatkan dengan baik sebagai alternatif panganan sehari-hari. Seiring meningkatnya kegiatan pariwisata Kota Bandung dan wisata kuliner menjadi iconnya, maka penelitian ini bermaksud membuat sebuah inovasi produk dengan memanfaatkan buah sukun yang diolah menjadi tepung dan dibuat formulasi dalam pembuatan roti manis. Roti manis dipilih menjadi objek penelitian dikarenakan masyarakat sudah banyak mengkonsumsi roti manis sebagai pengganti nasi, selain itu roti manis dalam hal ini produk patiseri atau bakery banyak menjadi brand atau icon kuliner yang cukup digemari dan disukai wisatawan bila datang ke Kota Bandung. Penelitian ini menjadikan tepung sukun menjadi produk alternatif pengganti tepung terigu yang selama ini mejadi bahan dasar dalam pembuatan roti tawar untuk diteliti terhadap daya terima konsumen . Teori yang dipakai sebagai referensi serta penunjang penelitian ini antara lain teori pariwisata, wisata kuliner, roti, buah sukun, daya terima wisatawan dalam hal ini uji organoleptik dan hedonik, teori – teori tersebut digunakan untuk membedah rumusan masalah yang diangkat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan metode rancang acak (varian). Sedangkan untuk menguji formulasi produk terhadap daya terima konsumen dengan uji organoleptik dan hedonik di analisis dengan ANOVA. Setelah melakukan beberapa uji coba, akhirnya penulis pun menemukan formula yang tepat untuk membuat roti manis berbasis tepung sukun.

Kata Kunci: Roti Manis, Sukun Daya Terima Konsumen