

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang proses inovasi produk yang bertujuan untuk menambah inovasi pada produk pastry yaitu Butter cake berbasis bayam merah, Karena masih sedikitnya olahan pada bayam merah. Penelitian ini difokuskan pada proses penggunaan bayam merah sebagai bahan tambahan dan pewarna alami pada butter cake. Bayam merah merupakan tumbuhan dari jenis Amaranthacea, yang berasal dari Amerika tropik. Yang akan dijadikan tolak ukur peneliti terhadap rasa suka konsumen terhadap produk Butter cake bayam merah. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas butter cake dengan penambahan bayam merah. Penulis juga mengharapkan bayam merah dapat dijadikan sebagai pewarna alami dan memberikan rasa baru pada butter cake. Penulis melakukan penelitian ini menggunakan metode eksperimen, dan dilakukan uji daya terima konsumen dan uji organoleptik kepada 100 relawan di wilayah Bandung dari berbagai profesi dengan cara menyebarkan kuisisioner. Teknik pengumpulan data yang penulis lakukan dalam penelitian yaitu: Studi Pustaka, menyebarkan kuisisioner, Studi dokumentasi, dan Eksperimental.

Kata Kunci: Inovasi, pastry, Butter cake, bayam merah