

ABSTRAK

Latar belakang yang penulis angkat mengenai inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning. Penulis mengambil penelitian ini karena ingin melestarikan kue tradisional Indonesia untuk memberikan inovasi baru pada kue dodongkal dengan memanfaatkan ubi jalar kuning menurut (Juanda,D. dan Cahyono.B, 2000) ubi jalar kuning merupakan jenis ubi jalar yang warna dagingnya kuning, kuning muda atau putih kekuningan. Keunggulan dari ubi jalar kuning ini adalah mengandung betakaroten yang tinggi, oleh karena itu penulis memilih ubi jalar kuning agar dapat dikonsumsi menjadi makanan sehat. Untuk landasan teori yang digunakan penulis mengambil teori mengenai kue dodongkal, teori ubi jalar kuning dan teori makanan tradisional. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen dimana peneliti membuat inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning. Untuk Teknik pengumpulan data dengan menggunakan kuesioner terhadap 100 panelis yang terdiri dari dosen/guru, mahasiswa/pelajar, ibu rumah tangga, pegawai swasta dan lainnya kemudian data disajikan secara deskriptif. Hasil dari penelitian uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik) dan persentasenya mendapatkan rata-rata 85,8%. Sehingga penulis dapat menyimpulkan bahwa produk inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning dapat diterima oleh konsumen.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, Kue Dodongkal, Ubi Jalar Kuning.