

ABSTRAK

Swedish Meatball termasuk salah satu hidangan ikonik di salah satu pusat perbelanjaan IKEA. Swedish meatball kaya akan kandungan gizi yang menyehatkan. Namun, masih sangat sedikit yang menggunakan bahan dasar tahu sumedang sebagai produk olahan yang mudah di inovasi menjadi produk yang baru. Peneliti mengambil bahan dasar tahu sumedang berdasarkan minat dan juga kreasi baru yang belum pernah dikembangkan sebelumnya. Penulis bermaksud meneliti tentang pemanfaatan tahu sumedang pada swedish meatball. Metode yang digunakan metode eksperimen yaitu dengan mensubstitusi bahan utama tambahan tahu ke dalam Swedish meatball. Pengujian yang dilakukan yaitu Uji Organoleptik dan daya terima konsumen terhadap hasil produk. Tujuan utama penelitian ini untuk mendapatkan formulasi resep yang tepat serta untuk mengetahui daya terima konsumen melalui penyebaran kuisisioner kepada 70 panelis. Hasil dari penelitian ini didapatkan formula resep yang tepat dengan penambahan tahu sumedang sebanyak 250 gram pada adonan swedish meatball. berdasarkan hasil uji organoleptik didapatkan daya terima konsumen yang positif terhadap produk olahan tersebut.

Kata Kunci: Tahu Sumedang, Swedish Meatball, Uji Organoleptik.