

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengembangan varian rasa dan penampilan produk pie susu candu. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi, wawancara, dokumentasi, kuesioner dan demonstrasi. Dengan hasil yang diperoleh adalah 1) Dalam proses pengembangan varian rasa pada pie susu tim penulis menggunakan bahan yang segar dimana isian dari pie susu candu ini menggunakan sari buah langsung dan tidak ada tambahan zat adiktif serta pembuatannya juga merupakan *homemade*, sehingga produk ini hanya dapat bertahan 5 hari. Pie susu candu memiliki 5 varian rasa yaitu varian rasa original, mangga, pisang, stroberi dan lemon. 2) Pada penampilan pie susu candu ini terbagi menjadi 2 ukuran yang berbeda yaitu dengan ukuran 6cm dan dengan ukuran 18cm. Dengan mengadakan acara “Pie Susu Candu *Launching Event Of Addition Taste*” ini untuk memperkenalkan produk pie susu candu ke pada undangan. 3) Dalam pelaksanaan *launching event*, pie susu candu ini mendapatkan respon yang positif dari responden yang telah mengisi kuesioner, terdapat 21 orang yang telah mengisi kuesioner. Hasil yang di dapat adalah untuk responden yang menyukai pie susu ada sebanyak 66.7% dan 33.3% responden sangat menyukai pie susu. Terdapat 57.1% responden sering mengonsumsi pie susu dan 42.9% responden tidak sering mengonsumsi pie susu. Untuk mencicipi produk pie susu candu terdapat 100% responden telah mencicipi pie susu candu. Kemasan pie susu candu ukuran 6cm terdapat 71.4% responden menyatakan bagus dan 26,6% menyatakan sangat bagus. Sedangkan untuk kemasan dengan ukuran 18cm terdapat 57% responden menyatakan bagus dan terdapat 42.9% menyatakan sangat bagus. Untuk varian rasa pie susu candu terdapat 38.1% responden menyukai varian rasa strawberry, 28.6% menyukai varian rasa original, 23.8% menyukai varian rasa mangga dan 9.5% menyukai varian rasa pisang. Pendapat responden pada pelaksanaan event launching produk, terdapat 52.4% responden berpendapat sangat baik, 33.3% responden berpendapat baik dan 14.3% berpendapat cukup baik.

Kata Kunci : Rasa, Pie susu, Homemade

ABSTRACT

This study aims to determine the process of developing flavor variants and appearance of candu milk pie products. The research methods used were observation, interview, documentation, questionnaire and demonstration. With the results obtained are 1) In the process of developing flavor variants in the team's milk pie, the author uses fresh ingredients where the filling of candu milk pie uses direct fruit juice and no additional additives and the making is also homemade, so this product can only last 5 days. Candu milk pie has 5 flavor variants, namely original, mango, banana, strawberry and lemon. 2) In appearance, candu milk pie is divided into 2 different sizes, namely 6cm and 18cm. By holding the "Pie Susu Candu Launching Event Of Addition Taste" event to introduce candu milk pie products to invitees. 3) In the implementation of the launching event, this candu milk pie received a positive response from respondents who had filled out the questionnaire, there were 21 people who had filled out the questionnaire. The results obtained are for respondents who like milk pie there are 66.7% and 33.3% of respondents really like milk pie. There are 57.1% of respondents often consume milk pie and 42.9% of respondents do not often consume milk pie. To taste candu milk pie products, 100% of respondents have tasted candu milk pie. 6cm candu milk pie packaging, 71.4% of respondents stated that it was good and 26.6% stated that it was very good. As for the packaging with a size of 18cm, 57% of respondents stated that it was good and 42.9% stated that it was very good. For the candu milk pie flavor variant, 38.1% of respondents liked the strawberry flavor variant, 28.6% liked the original flavor variant, 23.8% liked the mango flavor variant and 9.5% liked the banana flavor variant. Respondents' opinions on the implementation of product launching events, 52.4% of respondents thought very well, 33.3% of respondents thought well and 14.3% thought quite well.

Keywords: Flavor, Milk Pie, Homemade