

ABSTRAK

Ubi ungu merupakan jenis ubi yang memiliki keunikan tersendiri pada warnanya dimana warna ungu tersebut berasal dari pigmen antosianin sebagai zat pewarna alami yang berfungsi sebagai antioksidan, antimutagenik, dan antikarsinogenik. Namun Ubi ungu memiliki kelemahan cepat busuk, maka dari itu untuk meningkatkan daya simpan diperlukan adanya pengembangan produk inovasi dari ubi ungu yang memiliki nilai jual. Di masyarakat, ubi ungu biasanya diolah menjadi keripik dan olahan kue basah. Dari persoalan tersebut maka diadakan penelitian ini bertujuan untuk menemukan resep inovasi dodol dan minuman kekinian yang berbahan dasar ubi ungu serta cara yang tepat untuk mempromosikannya yang akan diluncurkan dalam Afternoon Tea Event. Data dalam proyek tugas akhir ini dikumpulkan dengan lima metode yaitu observasi bahan di agen penjual ubi dan observasi tempat di Restaurant Gedung C Universitas Dhyana Pura sebagai tempat Launching Product event, wawancara dengan beberapa narasumber, membagikan kuisisioner kepada responden, metode dokumentasi serta metode demonstrasi untuk uji coba pembuatan produk dodol dan minuman kekinian yang menjadi objek proyek tugas akhir ini yang dianalisis menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif. Hasil dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah menciptakan produk dodol dan minuman kekinian berbahan dasar ubi ungu yang memiliki nilai jual tinggi dan dikenalkan dalam sebuah Afternoon Tea Event yang bertema “Citarasa Ubi Ungu”. Setelah event Afternoon Tea berakhir, penulis menyebarkan kuisisioner kepada tamu yang hadir, diperoleh 12 koresponden yang terdiri dari tamu dan penguji. Hasil dari analisis data menunjukkan penerimaan responden terhadap produk yang di launching dalam acara Afternoon Tea Event mendapat respon yang baik.

penelitian.

Kata kunci: Ubi Ungu, Dodol, Minuman Kekinian, Event

ABSTRACT

Anthocyanin pigments, a natural coloring agent that serves as an antioxidant, antimutagenic, and anticarcinogenic, give purple sweet potatoes their unique color. However, purple sweet potatoes have the disadvantage of rotting quickly; therefore, to increase the shelf life, it is necessary to develop innovative products from purple sweet potatoes that have selling value. Purple sweet potatoes are commonly processed into chips and wet cakes in the community. Based on these challenges, this research seeks to develop innovative recipes for dodol and modern drinks using purple sweet potatoes, as well as determine the most effective marketing strategies for these products, which will be introduced at the Afternoon Tea Event. Five methods were used to collect the data for this final project: observing materials at the yam selling agent, observing the location in Restaurant Building C of Dhyana Pura University for the Launching Product event, conducting interviews with various sources, distributing questionnaires to respondents, documenting methods, and demonstration methods for trial-making Dodol products and contemporary drinks. These methods became the focus of this final project and were analyzed using both qualitative and quantitative methods. The implementation of this final project resulted in the creation of dodol products and contemporary drinks made from purple sweet potatoes, which have a high selling value and were introduced at an afternoon tea event with the theme "Purple Sweet Potato Flavors." Following the conclusion of the Afternoon Tea event, the author distributed questionnaires to attendees, resulting in a sample of 12 guests and testers. The data analysis results indicated that the products launched at the Afternoon Tea Event received positive feedback from the respondents.

Keyword : Purple Sweet Potato, Dodol, Contemporary Drink, Event