
ABSTRAK

Tujuan utama dari inovasi produk adalah untuk memenuhi permintaan pasar sehingga produk inovasi merupakan salah satu yang dapat digunakan sebagai keunggulan bersaing bagi perusahaan. Pelanggan umumnya menginginkan produk-produk yang inovatif sesuai dengan keinginan mereka. Bagi perusahaan, keberhasilannya dalam melakukan inovasi produk berarti perusahaan tersebut selangkah lebih maju dibandingkan dengan pesaingnya. Yoghurt merupakan salah satu produk fermentasi susu dengan bantuan bakteri asam laktat (BAL). Menurut Astawan (2008) yoghurt mempunyai banyak manfaat bagi tubuh antara lain mengatur saluran pencernaan, antidiare, antikanker, meningkatkan pertumbuhan, membantu penderita lactose intolerance dan mengatur kadar kolesterol dalam darah. Karakteristik yoghurt seperti rasa yang asam dan tekstur yang kental menjadikan beberapa orang tidak menyukainya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan yoghurt yang kaya akan manfaat sebagai bahan tambahan yang digunakan dalam proses pembuatan jajanan pasar (talam ubi dan kue lumpur), mengetahui proses pembuatan jajanan pasar (talam ubi dan kue lumpur) dengan substitusi yoghurt yang tepat, dan untuk mengetahui apakah produk talam ubi dan kue lumpur berbasis yogurt sebagai substitusi santan kelapa dapat diterima oleh masyarakat dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian dilakukan dengan dua cara yaitu studi pustaka dan melakukan eksperimen membuat talam ubi dan kue lumpur berbasis yogurt sebagai substitusi santan kelapa. Tujuannya untuk menjawab masalah yang penulis telah tuliskan sebelumnya. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen yaitu, prosedur penelitian yang dilakukan untuk mengungkapkan hubungan sebab akibat dua variabel atau lebih, dengan mengendalikan pengaruh variabel yang lain. Metode ini dilaksanakan dengan memberikan variabel bebas secara sengaja (bersifat induce) kepada objek penelitian untuk diketahui akibatnya di dalam variabel terikat (Zulnaldi 2007: 17). Metode ini bertujuan untuk mencari hubungan sebab akibat dengan cara memanipulasi satu atau lebih variabel pada satu (atau lebih) kelompok eksperimental, dan membandingkan hasilnya dengan kelompok kontrol yang tidak mengalami manipulasi.

Kata kunci: santan kelapa, yoghurt, kue lumpur, talam ubi