

INOVASI PRODUK SELAI KELOR (*Moringa oleifera* L) BERDASARKAN
TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT
(STUDI KASUS DI PT NATURINDO FRESH)

Oleh
Akbar Yusup Maulana

Intisari

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses inovasi produk selai kelor, formulasi komposisi bahan baku produk, tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk inovasi selai kelor dan untuk mengetahui analisis kelayakan usaha dari inovasi produk selai kelor berdasarkan aspek finansialnya. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan bulan Juni 2023 di PT Naturindo Fresh yang berlokasi di Dukuh Secang, Kecamatan Pengasih, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan deskripsi kuantitatif dengan teknik analisis data menggunakan skala *likert* dan analisis finansial kelayakan usaha. Hasil analisis data menunjukkan bahwa formulasi yang digunakan dalam inovasi produk selai kelor adalah dengan perbandingan tiap bahan 1:2:2, proses pembuatan inovasi produk selai kelor yang pertama yaitu persiapan alat dan bahan, fermentasi bahan, *blending*/pencampuran, pemasakan serta pengemasan selai kelor. Tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan formulasi hasil uji organoleptik pada selai kelor memperoleh nilai rerata 72% yaitu pada kategori suka, serta analisis kelayakan finansial BEP produksi sejumlah 8.000 dari total produksi pertahun yaitu 12.000 botol, BEP harga Rp15.878 dari harga jual produk yaitu Rp23.817 dengan laba 50%, R/C *ratio* 1,5 atau >1 yang artinya produk selai kelor layak untuk dijalankan.

Kata Kunci: Selai Kelor, Uji Organoleptik, Analisis Finansial