

## ABSTRAK

### **Inovasi TeLov Waffle Sebagai Hasil Akulturasi Snack Eropa Dengan Indonesia Khususnya Surabaya**

*Waffle* telah menjadi pilihan usaha kuliner saat ini. Keberadaannya yang bermunculan hampir di setiap pusat perbelanjaan membuat peneliti ingin turut berkontribusi dalam memberikan diversifikasi makanan di bidang *snack* yaitu *TeLov Waffle*. Terciptanya produk inovasi tersebut telah melalui proses yang cukup panjang baik dari proses akulturasi, eksperimen, observasi, uji organoleptik serta uji laboratorium. Proses akulturasi dilakukan dengan melakukan eksperimen terhadap elemen-elemen yang telah diperoleh selama mengumpulkan informasi, terhadap *snack* Eropa yaitu *waffle* dan Indonesia yaitu Bapel. Tahap selanjutnya dilakukan melalui proses eksperimen sebanyak empat kali dan terpilih salah satu resep, karena hasil akhir produk yang dianggap paling sesuai oleh peneliti. Hal-hal yang penting dalam terciptanya resep *TeLov waffle* tersebut adalah penggabungan antara tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu dengan skala perbandingan tertentu, penggunaan alat pemanggang dengan ketinggian tertentu, serta penggunaan bahan air lemon sebagai bahan dalam pembuatan isi *TeLov Waffle*. Berikutnya dilakukan pula uji organoleptik dengan pembagian sampel sebanyak empat puluh buah dan kuesioner untuk mengetahui tentang rasa, aroma, tekstur, warna, penyajian dan minat responden terhadap *TeLov Waffle* untuk dinikmati sebagai *snack*. Hasil kuesioner dan statistic deskriptif menunjukkan bahwa mayoritas responden menyukai tiap elemen yang terdapat dalam produk *TeLov Waffle* dan sedikit ketidakpuasan hanya terlihat dari hal warna dalam kuisisioner. Selain itu peneliti juga memperoleh kandungan gizi *TeLov Waffle* baik dari protein, lemak, kalori, karbohidrat, abu, air, kalsium, dan serat setelah beberapa sampel diujikan pada laboratorium balai riset dan standarisasi industri surabaya.

Kata kunci: inovasi *TeLov waffle*, telo, tepung ubi jalar ungu, akulturasi, *snack*

## ABSTRACT

### **TeLov Waffle Innovation As an Acculturation Result Between European Snack With Indonesia particularly Surabaya.**

Waffle has become the choice of culinary business today. Its presence almost in every shopping center makes researcher want to contribute in providing diversification in the snack food field which is TeLov Waffle. The creation of those product innovation has through a long process from the acculturation process, experimentation, observation, organoleptic test and laboratory tests. Acculturation process was conduct by doing experiments on the elements that have been obtained during the gathering information, on the European snack which is waffles and Indonesia which is Bapel. The next stage is conduct four times experiment and chosen one of the recipes, because the final product is consider to be most appropriate by the researcher. The important things in the creation of TeLov waffle recipe is the combination of purple sweet potato flour and wheat flour with a specific proportion scale, the use of a waffle maker with a certain height, and the use of lemon juice as an ingredient in the content making of TeLov Waffle. Moreover, organoleptic test was conduct by distribute forty samples and the questionnaires to find out about the taste, aroma, texture, color, presentation and respondents interest to enjoy TeLov Waffe as a snack. Questionnaire and statistics descriptive results showed that the majority of respondents interest with each element contained in the product of TeLov Waffle and a little dissatisfaction is come from the color that can be found in the questionnaires. In addition, researchers also obtained the TeLov Waffle nutrient content which is protein, fat, calories, carbohydrates, ash, water, calcium, and fiber after several samples tested in laboratory of Balai Riset and Standarisasi Surabaya.

Keywords: TeLov waffles innovation, telo, purple sweet potato flour, acculturation, snack