

PIE SUSU CANDU LAUNCHING EVENT OF ADDITION TASTE

ACARA PELUNCURAN DARI PENAMBAHAN RASA PIE SUSU CANDU

I Kadek Agus Darma Putra¹, Ni Kadek Widya Prabaningrum^{2*}, I Putu Agus Karang Paramartha³, Sidhi Bayu Turker⁴, Teja Sukmana⁵

^{1,2,3} Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan dan Humaniora
Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: wprabaningrum@gmail.com

Article info

Keywords:	Abstract
Flavor, Milk Pie, Homemade	<p><i>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,</i></p>

52.4% of respondents thought very well, 33.3% of respondents thought well and 14.3% thought quite well.

Kata kunci:

Rasa, Pie Susu, Homemade

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 ini memiliki 5 varian rasa yaitu varian rasa original, rasa mangga, rasa strawberry, rasa pisang, dan rasa lemon. 2) Pada penampilan pie susu ini terbagi menjadi 2 ukuran yang berbeda yaitu ukuran 6cm dan 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. 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 57.1% 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.

PENDAHULUAN

Dibeberapa negara pie mempunyai ciri khasnya tersendiri. Salah satunya di Indonesia, tepatnya di pulau Bali. Di pulau Bali terkenal akan pie susunya yang menjadi camilan khas Bali. Pie susu Bali ini adalah perpaduan antara *eggtart* dari Hongkong dan *pastel de nata* dari Portugis. Jika lebih diamati bentuk dari pie susu bali mirip dengan *shortcrust pastry* Portugis. Namun, isi pie susunya berupa *egg custard* yang mirip dengan *eggtart* Hongkong.

Dikarenakan banyaknya peminat dari wisatawan yang berkunjung ke Bali menjadikan pie susu ini oleh – oleh khas Bali. Ini juga dapat dilihat dari banyaknya merk pie susu yang berkembang di Bali, seperti pie susu ajik, pie susu sisy, pie susu chandra, dan berbagai merk lainnya. Dari banyaknya produk pie susu yang ada, dominan varian rasanya adalah rasa original, meskipun ada varian rasa lain seperti varian rasa coklat, keju, *strawberry*, dan *blueberry*. Namun bahan yang digunakan untuk menciptakan varian rasa tersebut menggunakan selai.

Berdasarkan hal tersebut tim penulis terdorong untuk melakukan pengembangan produk pie susu dalam varian rasa dan penampilan. Dimana pada produk pie susu yang tim penulis buat ini yang menjadi pembeda dengan pie susu yang di pasaran adalah menggunakan buah yang *fresh*, *homemade* dan tanpa adanya tambahan zat adiktif (Sukmana, 2023). Yang akan diperkenalkan pada *launching event* dengan judul “Pie Susu Candu *Launching Event of Addition Taste*” dengan harapan masyarakat dan pelaku kuliner mengetahui pengembangan varian rasa dan penampilan pada produk pie susu. Dan diharapkan varian rasa yang diterapkan pada pie susu ini dapat menjadi candu bagi masyarakat dan pelaku kuliner yang menikmatinya. Kata candu ini merupakan ide original atau inspirasi sendiri sesuai dengan harapan tim penulis. Berdasarkan latarbelakan di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengembangan varian rasa dan penampilan produk pie susu candu.

METODE

Dalam penelitian ini tim penulis menggunakan beberapa metode dalam pengumpulan data, termasuk observasi, wawancara, angket, dokumentasi, dan demonstrasi.

Observasi adalah suatu teknik pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung. Observasi dilakukan terhadap produk pie susu yang di jual di pasaran, bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan produk dan observasi tempat untuk pelaksanaan acara *launching*. Dengan tujuan memperoleh sejumlah data dan informasi terkait produk pie susu. Wawancara adalah percakapan dua orang atau lebih yang berlangsung antara narasumber dan pewawancara dengan tujuan mengumpulkan data – data berupa informasi. Wawancara dilakukan dengan beberapa narasumber yang menjadi undangan pada saat acara *launching* produk. Kuesioner adalah salah satu teknik pengumpulan data dan informasi dari responden dalam bentuk pertanyaan tertulis. Kuesioner biasanya berisi kumpulan pertanyaan terstruktur atau terbuka yang dirancang untuk menguji opini, pendapat, perilaku, atau karakteristik responden terkait topik atau isu tertentu. Kuesioner ini dibagikan pada saat selesai acara *launching* untuk mengumpulkan informasi dan data mengenai produk pie susu candu. Dokumentasi adalah cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan, angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Dokumentasi ini digunakan untuk mendapatkan keterangan dan penerangan pengetahuan dan bukti dari pelaksanaan pie susu candu *launching event* dan penyelesaian dari karya tulis ini. Demonstrasi merupakan metode yang menggunakan peragaan untuk memperjelas atau untuk memperlihatkan bagaimana melakukan sesuatu tentang suatu proses, atau situasi, baik sebenarnya atau hanya sekedar tiruan kepada peserta lain. Tim penulis membuat satu video demonstrasi pembuatan pie susu candu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian membahas hasil analisis data yang disajikan dalam rangka menjawab rumusan permasalahan meliputi, sebagai berikut:

1) Produk

Dari penelitian ini menghasilkan suatu produk yaitu produk pie susu candu dengan 5 varian rasa. Adapun varian rasanya adalah varian rasa original, varian rasa mangga, varian rasa pisang, varian rasa strawberry dan varian rasa lemon. Dengan 2 ukuran yang berbeda yaitu ukuran 6cm dan ukuran 18cm. Dimana pada produk pie susu yang tim penulis buat

ini yang menjadi pembeda dengan pie susu yang di pasaran adalah menggunakan buah yang *fresh, home-made* dan tanpa adanya tambahan zat adiktif. Berikut merupakan foto dari produk pie susu candu.



2) Resep

Dalam penelitian ini menghasilkan 5 resep pie susu yang berbeda, yaitu sebagai berikut:

a. Pie Susu Original

Dalam satu resep pie susu original dengan diameter 6cm diatas dapat menghasilkan 15 pcs pie susu. Sedangkan untuk pie susu diameter 18 cm dalam 1 resep hanya menghasilkan 1 pie susu dengan diameter 18cm.

Kulit Pie			
No	Ingredients	Qty (6cm)	Qty (18cm)
1	Tepung Terigu	130 gr	130gr
2	Mentega	50 gr	50 gr
3	Gula Halus	35 gr	35 gr
4	Kuning Telur	1 pcs	1 pcs
5	Garam	1 gr	1 gr
6	Vanilli	1gr	1 gr
Isian			
1	Susu Kental Manis	120 gr	240 gr
2	Air	30 ml	60 gr
3	Kuning Telur	1 pcs	2 pcs
4	Custard Powder	10 gr	20 gr
5	Garam	1 gr	1 gr
6	Vanilli	1 gr	1 gr

b. Susu Mangga

Dalam satu resep pie susu mangga diatas dengan diameter 6cm dapat menghasilkan 15 pcs pie susu. Sedangkan untuk pie susu diameter 18cm dalam satu resep diatas hanya menghasilkan 1 pcs pie susu dengan diameter 18cm.

Kulit Pie			
No	Ingredients	Qty (6cm)	Qty (18cm)
1	Tepung Terigu	130 gr	130gr
2	Mentega	50 gr	50 gr
3	Gula Halus	35 gr	35 gr
4	Kuning Telur	1 pcs	1 pcs

5	Garam	1 gr	1 gr
6	Vanilli	1gr	1 gr
Isian			
1	Susu Kental Manis	120 gr	240 gr
2	Buang Mangga (Dihaluskan)	30 gr	60gr
3	Kuning Telur	1 pcs	2 pcs
4	Custard Powder	10 gr	20 gr
5	Vanilli	1 gr	1 gr
6	Garam	1 gr	1 gr
7	Mangga Konsentrat	2 gr	2 gr

c. Pie Susu Pisang

Dalam satu resep pie susu pisang diatas dengan diameter 6cm dapat menghasilkan 15 pcs pie susu. Sedangkan untuk pie susu diameter 18cm dalam satu resep diatas hanya menghasilkan 1 pcs pie susu dengan diameter 18cm.

d. Pie Susu Stroberi

Dalam satu resep pie susu *strawberry* diatas dengan diameter 6cm dapat

Kulit pie			
No	Ingredients	Qty (6cm)	Qty (18cm)
1	Tepung Terigu	130 gr	130gr
2	Mentega	50 gr	50 gr
3	Gula Halus	35 gr	35 gr
4	Kuning Telur	1 pcs	1 pcs
5	Garam	1 gr	1 gr
6	Vanilli	1gr	1 gr
Isian			
1	Susu Kental Manis	120 gr	240 gr
2	Buah Pisang (Haluskan)	50 gr	100gr
3	Kuning Telur	1 pcs	2 pcs
4	Custard Powder	10 gr	20 gr
5	Vanilli	1 gr	1 gr
6	Garam	1 gr	1 gr
7	Topping Kacang	2 gr	5gr

menghasilkan 15 pcs pie susu. Sedangkan untuk pie susu diameter 18cm dalam satu resep diatas hanya menghasilkan 1 pcs pie susu dengan diameter 18cm.

Kulit Pie			
No	Ingredients	Qty (6cm)	Qty (18cm)
1	Tepung Terigu	130 gr	130gr
2	Mentega	50 gr	50 gr
3	Gula Halus	35 gr	35 gr
4	Kuning Telur	1 pcs	1 pcs
5	Garam	1 gr	1 gr
6	Vanilli	1gr	1 gr
Isian			
1	Susu Kental Manis	120 gr	240 gr
2	Buah Stroberi	50 gr	100gr
3	Kuning Telur	1 pcs	2 pcs
4	Custard Powder	10 gr	20 gr

5	Vanilli	1 gr	1 gr
6	Garam	1 gr	1 gr

e. Pie Susu Lemon

Dalam satu resep pie susu lemon diatas dengan diameter 6cm dapat menghasilkan 15 pcs pie susu. Sedangkan untuk pie susu diameter 18cm dalam satu resep diatas hanya menghasilkan 1 pcs pie susu dengan diameter 18cm.

Kulit Pie			
No	Ingredients	Qty (6cm)	Qty (18cm)
1	Tepung Terigu	130 gr	130gr
2	Mentega	50 gr	50 gr
3	Gula Halus	35 gr	35 gr
4	Kuning Telur	1 pcs	1 pcs
5	Garam	1 gr	1 gr
6	Vanilli	1gr	1 gr
Isian			
1	Susu Kental Manis	120 gr	240 gr
2	Buah Lemon	1 pcs	1 pcs
3	Kuning Telur	1 pcs	2 pcs
4	Custard Powder	10 gr	20 gr
5	Vanilli	1 gr	1 gr
6	Garam	1 gr	1 gr

3) Proses Pembuatan

Adapun langkah – langkah dalam membuat pie susu candu yaitu sebagai berikut:



1. Bahan - bahan yang diperlukan untuk membuat pie dough adalah tepung terigu, gula halus, mentega, kuning telur, garam dan vanilli.

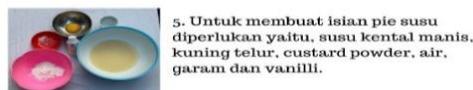
2. Campurkan semua bahan pie dough sampai rada dan bisa dibentuk



3. Timbang adonan dengan berat 15gr dan bentuk dalam cetakan pie.

4. Setelah semua tercetak kemudian di tusuk- tusuk adonan bagian bawah menggunakan garpu, dan simpan di kulkas.





5. Untuk membuat isian pie susu diperlukan yaitu, susu kental manis, kuning telur, custard powder, air, garam dan vanilli.

6. Campurkan semua bahan isian pie sampai tercampur rata.



7. Kemudian saring adonan agar tidak ada yang menggumpal.

8. Kemudian tuangkan adonan kedalam cetakan pie.



9. Oven selama 25 menit dengan api atas bawah dan suhu 180° C

4) Uji Coba Masa Tahan Produk

Adapun uji coba yang tim penulis lakukan dalam pembuatan pie susu ini yaitu masa simpan produk yang akan di *launching*, sebagai berikut:

Penyimpanan Di Suhu Ruang / Di Luar Referigerator						
Pengamatan	Tanggal	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Foto
Hari 1	23/01/2023	Kuning Pucat	Susu dan Manis Mangga	Lembut	Manis susu dan rasa mangga	
Hari 2	24/01/2023	Kuning Pucat	Susu dan Manis Mangga	Lembut	Manis susu dan rasa mangga	
Hari 3	25/01/2023	Kuning Pucat	Susu dan Manis Mangga	Lembut sedikit lembab	Manis susu dan rasa mangga	
Hari 4	26/01/2023	Kuning Pucat	Susu dan mangga	Lembut sedikit lembab	Manis susu dan rasa mangga	
Hari 5	27/01/2023	Kuning Kecoklatan	Susu dan mangga namun mulai mengurang	Lembut sedikit lembab	Manis susu dan rasa mangga namun tidak terlalu kuat	
Hari 6	28/01/2023	Kuning Kecoklatan	Susu dan mangga namun mulai mengurang	Lembab dan sedikit basah	Manis namun tidak kuat	
Hari 7	29/01/2023	Kuning Kecoklatan	Susu dan mangga namun mulai mengurang	Lembab dan sedikit basah	Manis namun tidak kuat	

Dalam uji coba yang tim penulis lakukan selama 7 hari dan hasil yang di dapatkan yaitu produk pie susu candu yang disimpan di suhu ruang/ruangan terbuka/di luar kulkas adalah pie susu dapat bertahan selama 7 hari namun di hari ke-6 rasa, penampilan dan teksturnya sudah mulai kurang bagus namun masih dapat di konsumsi.

Penyimpanan Di Dalam Referigerator / Kulkas						
Pengamatan	Tangga	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Foto
Hari 1	23/01/2023	Kuning Pucat	Susu Dan Manis Mangga	Lembut	Manis Susu Dan Rasa Mangga	
Hari 2	24/01/2023	Kuning Pucat	Susu Dan Manis Mangga	Lembut	Manis Susu Dan Rasa Mangga	
Hari 3	25/01/2023	Kuning Pucat	Susu Dan Manis Mangga	Lembut Padat	Manis Susu Dan Rasa Mangga	
Hari 4	26/01/2023	Kuning Pucat	Susu Dan Mangga	Lembut Padat	Manis Susu Dan Rasa Mangga	
Hari 5	27/01/2023	Kuning Pucat	Susu Dan Mangga Namun Mulai Pudar	Lembut Padat	Manis Susu Dan Rasa Mangga	
Hari 6	28/01/2023	Kuning Pucat	Manis Namun Kurang Kuat	Lembut Padat	Manis Susu Dan Rasa Mangga Yang Mulai Memudar	
Hari 7	29/01/2023	Kuning Pucat	Aroma Manis Namun Kurang Kuat	Lembut Padat	Manis Susu Dan Rasa Mangga Yang Maulai Memudar	

Dalam uji coba yang tim penulis lakukan selama 7 hari dan hasil yang di dapatkan yaitu pie susu yang disimpan di dalam kulkas/referigerator dapat bertahan selama 7 hari bahkan lebih. Dari segi rasa, penampilan dan tekstur di hari pertama sampai ketujuh tidak banyak ada perubahan yang terlihat.

Cara untuk uji masa simpan atau kadaluarsa produk pie susu, adalah :

1. Setiap hari tim penulis melakukan pengecekan pada pie susu yang di uji untuk mengetahui apa ada perubahan sifat
2. Hasil dari pengecekan, tim penulis kemudian menuliskan dalam tabel penyimpanan hari ke-1
3. Kemudian bandingkan hasil uji dengan produk saat masih baru dibuat
4. Apabila ada perubahan sifat yang sudah tidak dapat diterima secara sensoris, maka pie susu dianggap sudah kadaluarsa atau tidak layak dimakan. Waktu kadaluarsa kemudian dituliskan pada label kemasan

5. Apabila tidak terjadi perubahan sifat pada hari ke-1, maka uji masa simpan dilakukan lagi pada hari ke-2 sampai masa kadaluarsa diketahui.

5) Kemasan

Pada proses pengemasan produk pie susu tim penulis membagi menjadi dua ukuran kemasan yang berbeda dengan bahan yang sama yaitu menggunakan bahan *brown paper* atau *kraft paper*. Kertas ini berwarna coklat karena tidak di proses dengan pemutih. Yang membuat produk kemasan *brown paper* ini ramah lingkungan adalah sifatnya yang *bio-degradable* atau mudah terurai. Karena saat di proses, diolah tanpa menggunakan campuran kimia lain. Juga membuatnya menjadi bahan yang *food-grade* atau aman digunakan sebagai kemasan makanan. Untuk ukuran kemasan yang pertama yaitu dengan ukuran 13cm x 9cm x 4cm dengan bentuk *pillow box* dan untuk kemasan yang kedua yaitu dengan ukuran 20cm x 20cm x 7cm dengan bentuk *square box window*. Berikut gambar kemasan pie susu candu, sebagai berikut :



Kemasan diatas merupakan kemasan pie susu candu dengan diameter 6cm. Dalam kemasan pie susu candu tersebut, tim peulis menggunakan *pillow box* dan diisi dengan stiker *brand / merk* pie susu candu serta varian rasa apa yang di dalam kemasan dan juga tanggal *expire* nya untuk mengingatkan konsumen.



Kemasan diatas merupakan kemasan pie susu candu dengan diameter 18cm. Dalam kemasan pie susu candu tersebut, tim peulis menggunakan *squere box* dan diisi dengan stiker *brand / merk* pie susu candu serta varian rasa apa yang di dalam kemasan dan juga tanggal *expire* nya untuk mengingatkan konsumen.

6) Proyeksi Harga

Dalam tabel berikut merupakan penghitungan harga untuk pie susu dengan diameter 6cm, sebagai berikut :

Pie Susu 18cm	Harga Pokok	Cost %	Harga Jual
Pie Susu Original	Rp. 25,260	83%	Rp. 30.000
Pie Susu Mangga	Rp. 34. 814	85%	Rp. 40.000
Pie Susu Strawberry	Rp. 29. 005	85%	Rp. 34.000
Pie Susu Pisang	Rp. 26.272	77%	Rp. 34.000
Pie Susu Lemon	Rp. 32.805	82%	Rp. 40.000

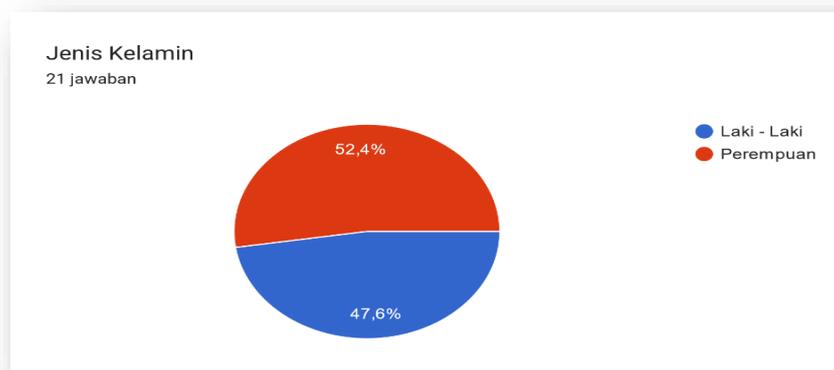
Dalam tabel berikut merupakan perhitungan harga untuk pie susu dengan diameter 18cm, sebagai berikut :

Pie Susu 6cm	Harga Pokok	Cost %	Harga Jual
Pie Susu Original	Rp. 3,172	63%	Rp. 5.000
Pie Susu Mangga	Rp. 3.256	50 %	Rp. 6. 500
Pie Susu Strawberry	Rp. 3.297	50%	Rp. 6.500
Pie Susu Pisang	Rp. 3.205	50%	Rp. 6.500
Pie Susu Lemon	Rp. 3.690	56%	Rp. 6.500

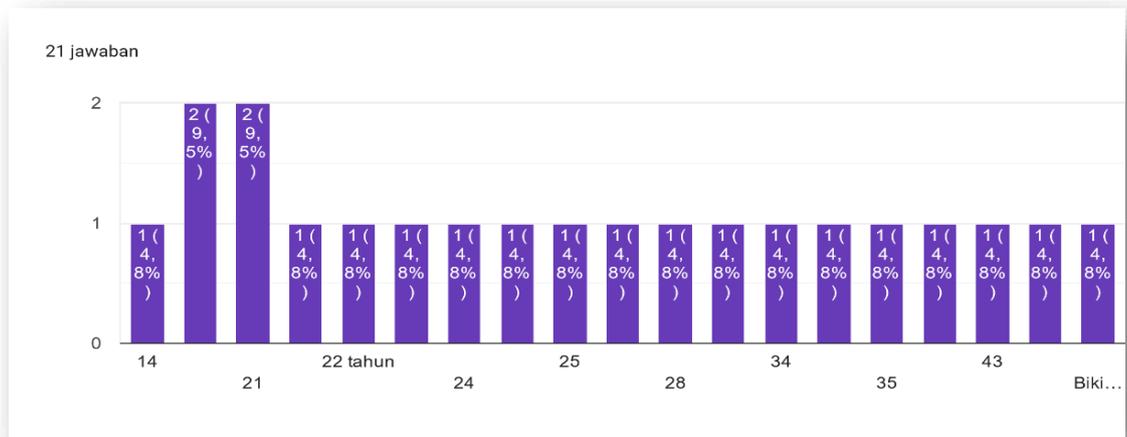
7) Laporan Kuesioner

Setelah pelaksanaan acara tugas akhir berlangsung, tim penulis membagikan link kuesioner untuk mengetahui bagaimana pendapat dan masukan dari para tamu undangan terhadap produk dan bagaimana pelaksanaan *event* tugas akhir “Pie Susu Candu *Launching Event Of Addition Taste*”, sehingga tim penulis mendapatkan hasil dari kuesioner ini yang berfungsi untuk meningkatkan kualitas dalam produk dan pelaksanaan *event* tugas akhir. Kuesioner yang telah tim penulis sebarakan dengan *google form* melalui *sosial media WhatsApp*, kuesioner ini diisi oleh 21 partisipan. Dengan karakteristik sebagai berikut :

Dalam 21 orang partisipan terdapat 51,4% partisipan berjenis kelamin perempuan dan 47.6% berjenis kelamin laki – laki.



Dalam 21 orang partisipan terdapat 14,3% partisipan kisaran umur 14 tahun – 20 tahun, 52,7% partisipan kisaran umur 21 tahun – 30 tahun, 19,2% partisipan kisaran umur 31 tahun – 40 tahun, 4,8% partisipan dengan umur 43 tahun dan 4,8% partisipan dengan umur 71 tahun.



Dengan hasil yang diperoleh dari pengisian kuesioner ini, yaitu sebagai berikut :

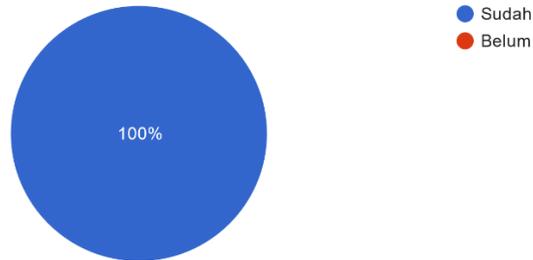


Dapat disimpulkan bahwa tamu undangan 66.7% menyukai pie susu dan 33.3% sangat menyukai pie susu.



Dapat disimpulkan bahwa 57.1% tamu undangan sering mengonsumsi pie susu dan 42.9% tamu undangan tidak sering mengonsumsi pie susu.

Apakah anda sudah mencicipi varian rasa pie susu candu ?
 jawaban



Dapat disimpulkan bahwa 100% tamu undangan sudah mencicipi produk pie susu candu.

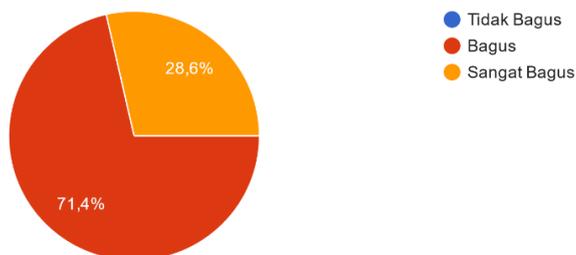
5. Bagaimana menurut an... rasa dari varian rasa pie susu candu?
 (Apabila jawabannya "tidak enak" berikan alasannya.)

21 jawaban

- Enak
- Enak
- Enak , karena rasa nya pas dan tidak terlalu manis
- enak, tapi topping kung banyak
- Enak, sangat lembut di lidah
- Enak, sangat lebut saat dimakan
- Enak sekali sangat mantap dilidah dan ketagihan pokoknya rekomended
- Enakk sekali
- Enak, seperti pie susu pada umumnya

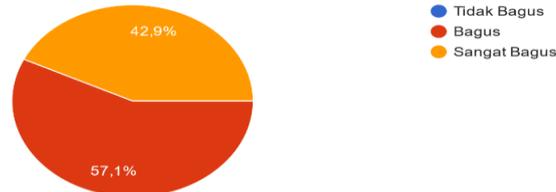
Dapat disimpulkan bahwa tamu undangan menjawab rasa pie susu candu yaitu enak dengan alasan tersendiri.

Bagaimana menurut anda kemasan pie susu candu dengan diameter 6cm ?
 jawaban



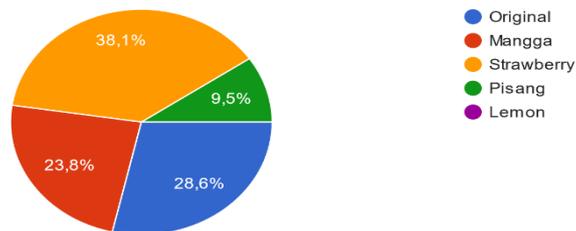
Dapat disimpulkan bahwa 71.4% menurut tamu undangan menyatakan kemasan pie susu candu dengan diameter 6cm bagus dan 26,6% menyatakan sangat bagus.

Bagaimana menurut anda kemasan pie susu candu cake dengan diameter 18cm ?
jawaban



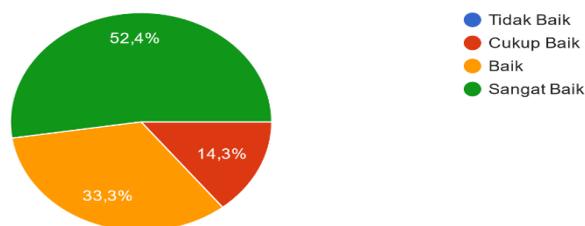
Dapat disimpulkan bahwa 57.1% menurut tamu undangan menyatakan kemasan pie susu candu dengan diameter 18cm bagus dan 42.9% menyatakan sangat bagus.

Varian rasa pie susu candu yang mana yang anda sukai?
jawaban



Dapat disimpulkan bahwa dari kelima varian rasa pie susu candu tamu undangan 38.1% menyukai varian rasa strawberry, 28.6% menyukai varian rasa original, 23.8% menyukai varian mangga dan 9.5% menyukai varian rasa pisang.

Bagaimana pendapat anda mengenai pelaksanaan event launching produk ini?
jawaban



Dapat disimpulkan pendapat dari tamu undangan mengenai pelaksanaan event pie susu candu yaitu 52.4% berpendapat sangat baik, 33.3% berpendapat baik dan 14.3% berpendapat cukup baik.

SIMPULAN

Dari pembahasan maka dapat disimpulkan 1) Dalam proses pengembangan varian rasa pada pie susu tim penulis menggunakan bahan yang segar atau *fresh* 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, rasa mangga, rasa pisang, rasa stroberi dan rasa lemon. 2) Pada penampilan pie susu candu ini tim penulis membuat menjadi dua ukuran yang berbeda yaitu dengan ukuran 6cm dan dengan ukuran 18cm. Dengan kemasan yang menggunakan bahan *brown paper*. 3) Dari hasil kuesioner yang dibagikan pada acara “Pie Susu Candu *Launching Event Of Addition Tatse*” ini

mendapatkan hasil dari 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 madu terdapat 100% responden telah mencicipi pie susu madu. Kemasan pie susu madu 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 madu 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.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, U. (2018). *Multikulturalisme Makanan Indonesia*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa.
- Unknow. (2013, April 7). *Sejarah Awal Pie Dan Perkembangannya*. Retrieved From Tau Sejarah: <https://Tau-Sejarah.Blogspot.Com/2013/04/Sejarah-Awal-Mula-Pie-Dan.Html>
- Unknow. (2022). *Brown Paper Sebagai Kemasan Eco-Friendly*. Retrieved From Altindo.Co.Id: <https://Altindo.Co.Id/Brown-Paper-Sebagai-Kemasan-Eco-Friendly/>
- Unknow. (2023). *Mengenal Pie, Si Lezat Penyemangat Hari*. Retrieved From Primarasa.Co.Id: <https://Www.Primarasa.Co.Id/Artikel-Boga/Mengenal-Pie-Si-Lezat-Penyemangat-Hari>
- Sukmana, T. (2023, Agustus 05). (W. Prabaningrum, A. Darma, & A. Karang, Interviewers)
- Turker, S. B. (2023, Agustus 05). (W. Prabaningrum, A. Darma, & A. Karang, Interviewers)