

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Kegunaan Penelitian.....	8

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

2.1 Kajian Pustaka.....	9
2.1.1 Pariwisata.....	9
2.1.2 Usaha Jasa Boga.....	11
2.1.3 Wisata Kuliner.....	11
2.1.4 Healthy Food (Makanan Sehat).....	12
2.1.5 Kue atau Cake.....	12
2.1.6 Kualitas Produk (Makanan).....	13
2.1.7 Inovasi Produk.....	15
2.1.8 Manggis.....	16
2.1.8.1 Asal Muasal Buah Manggis.....	16
2.1.8.2 Standar Mutu dan Kelas Manggis.....	17
2.1.8.3 Kandungan Kulit dan Buah Manggis.....	18
2.1.9 Ekstraksi Kulit Manggis.....	20
2.1.10 Pewarna Makanan.....	21

Lestari Wijayani, 2014

Pengaruh penambahan kulit manggis terhadap produk cake berbasis pewarna dan daya tahan simpan

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.1.11	<i>Cheesecake</i>	24
2.1.12	Bolu Kukus.....	26
2.1.13	Muffin.....	28
2.1.14	Penilaian Organoleptik.....	29
2.1.15	Uji Penerimaan.....	32
2.1.16	Uji Analisis Gizi Berdasarkan DKBM.....	34
2.1.17	Uji Daya Tahan Simpan.....	34
2.1.18	Kemasan.....	35
2.1.19	Studi Kelayakan Bisnis.....	35
2.1.20	Hasil Penelitian Terdahulu.....	37
2.2	Kerangka Pemikiran.....	38
2.2.1	Tahap I Kitchen Project.....	38
2.2.2	Tahap II Uji Daya Terima Konsumen.....	40
2.2.3	Tahap III Analisis Aspek Finansial SKB	40
2.3	Hipotesis.....	42

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN

3.1	Objek dan Subjek Penelitian.....	43
3.2	Metode Penelitian.....	43
3.3	Operasionalisasi Variabel.....	44
3.4	Rancangan Percobaan.....	45
3.5	Populasi.....	48
3.6	Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	49
3.7	Teknik Analisis Data.....	49

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1	Hasil Penelitian.....	54
4.1.1	Deskripsi Objek Penelitian	54
4.1.2	Hasil Organoleptik.....	54
4.1.2.1	Karakteristik Panelis.....	54
4.1.2.1.1	Jenis Kelamin.....	54

Lestari Wijayani, 2014

Pengaruh penambahan kulit manggis terhadap produk cake berbasis pewarna dan daya tahan simpan

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4.1.2.1.2	Usia Panelis.....	55
4.1.2.1.3	Jenis Pekerjaan Panelis.....	55
4.1.2.2	Karakteristik Organoleptik.....	55
4.1.2.2.1	Warna.....	55
4.1.2.2.2	Rasa.....	59
4.1.2.2.3	Aroma.....	63
4.1.2.2.4	Tekstur.....	66
4.1.2.2.5	Penampilan Fisik.....	70
4.1.3	Hasil Uji Hedonik 2 Sampel.....	74
4.1.3.1	Uji Hedonik <i>Cheesecake</i>	74
4.1.3.2	Uji Hedonik Bolu Kukus.....	78
4.1.3.3	Uji Hedonik Muffin.....	83
4.1.4	Uji Daya Tahan Simpan.....	87
4.1.4.1	Uji Daya Tahan Simpan <i>Cheesecake</i>	87
4.1.4.2	Uji Daya Tahan Simpan Bolu Kukus.....	90
4.1.4.3	Uji Daya Tahan Simpan Muffin.....	93
4.1.5	Penilaian Daya Terima Konsumen	96
4.1.5.1	Karakteristik Responden.....	96
4.1.5.1.1	Jenis Kelamin.....	96
4.1.5.1.2	Usia.....	97
4.1.5.1.3	Pend. Terakhir.....	98
4.1.5.1.4	Jenis Pekerjaan.....	100
4.1.5.1.5	Produk Pastry Favorit.....	101
4.1.5.1.6	Mengonsumsi <i>Cake</i> dalam Satu Bulan	102
4.1.5.1.7	Rerata Penghasilan Satu Bulan.....	103
4.1.5.2	Tanggapan Responden Kualitas Produk.....	104
4.1.5.3	Penilaian Daya Terima Konsumen	111
4.1.5.3.1	Berdasarkan Karakteristik Warna	112
4.1.5.3.2	Berdasarkan Karakteristik Rasa.....	114

4.1.5.3.3 Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	115
4.1.5.3.4 Berdasarkan Karakteristik Tekstur.....	116
4.1.5.3.5 Berdasarkan Karakteristik Penampilan.....	118
4.1.6 Uji Analisis Gizi Berdasarkan dkbm.....	119
4.1.7 Studi Kelayakan Bisnis <i>Cake</i> Kulit Manggis.....	131
4.1.7.1 Asumsi dalam Analisis Finansial.....	131
4.1.7.1.1 Biaya Operasional.....	131
4.1.7.1.2 Harga Pokok Produksi.....	132
4.1.8 Penilaian Investasi	133
4.1.8.1 <i>Net Present Value (NPV)</i>	133
4.1.8.2 <i>Net B/C Ratio</i>	134
4.1.8.3 <i>Break Event Point</i>	134
4.1.8.4 <i>Payback Period</i>	135
4.1.9 Kemasan.....	135
4.1.10 Matrix Hasil Analisis.....	137
4.2 Pembahasan.....	140
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	144
5.2 Saran.....	145
DAFTAR PUSTAKA	147
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1.1	Data kunjungan wisatawan Kota Bandung tahun 2012 – 2013..... 1
1.2	Jumlah Produksi Buah Manggis di Provinsi Jawa Barat..... 3
1.3	Komponen Gizi Buah Manggis..... 5
2.1	Standar Mutu Buah Manggis Menurut SNI..... 17
2.2	Kandungan Gizi Buah Manggis..... 19
2.3	Ringkasan Sifat-sifat Berbagai Pigmen Alamiah..... 22
2.4	Kelas-kelas Zat Warna Sintetis Menurut JECFA..... 23
2.5	Macam-macam Skala Hedonik dengan Skala Numerik..... 33
2.6	Kajian Penelitian Terdahu..... 37
3.1	Operasionalisasi Variabel..... 44
3.2	Percobaan Formulasi <i>Cake</i> dengan Penambahan Kulit Manggis..... 45
3.3	Metode Uji Daya Tahan Simpan <i>Cake</i> Kulit Manggis..... 47
3.4	Panelis Ahli dan Panel Konsumen..... 48
3.5	Tabel Analisis Varian (ANOVA) RAK..... 51
4.1	Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin..... 54
4.2	Panelis Berdasarkan Usia..... 55
4.3	Panelis Berdasarkan Jenis Pekerjaan..... 55
4.4	Parameter Nilai kesukaan Warna <i>Cheesecake</i> Kulit Manggis..... 56
4.5	Parameter Nilai kesukaan Warna Bolu Kukus Kulit Manggis..... 57
4.6	Parameter Nilai kesukaan Warna Muffin Kulit Manggis..... 58
4.7	Parameter Nilai kesukaan Rasa <i>Cheesecake</i> Kulit Manggis..... 59
4.8	Parameter Nilai kesukaan Rasa Bolu Kukus Kulit Manggis..... 61
4.9	Parameter Nilai kesukaan Rasa Muffin Kulit Manggis..... 62
4.10	Parameter Nilai kesukaan Aroma <i>Cheesecake</i> Kulit Manggis..... 63
4.11	Parameter Nilai kesukaan Aroma Bolu Kukus Kulit Manggis..... 64
4.12	Parameter Nilai kesukaan Aroma Muffin Kulit Manggis..... 65

Lestari Wijayani, 2014

Pengaruh penambahan kulit manggis terhadap produk cake berbasis pewarna dan daya tahan simpan

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4.13	Parameter Nilai kesukaan Tekstur <i>Cheesecake</i> Kulit Manggis.....	67
4.14	Parameter Nilai kesukaan Tekstur Bolu Kukus Kulit Manggis.....	68
4.15	Parameter Nilai kesukaan Tekstur Muffin Kulit Manggis.....	69
4.16	Parameter Nilai kesukaan Penampilan <i>Cheesecake</i> Kulit Manggis.....	71
4.17	Parameter Nilai kesukaan Penampilan Bolu Kukus Kulit Manggis.....	72
4.18	Parameter Nilai kesukaan Penampilan Muffin Kulit Manggis.....	73
4.19	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Warna <i>Cheesecake</i>	74
4.20	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Rasa <i>Cheesecake</i>	75
4.21	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Aroma <i>Cheesecake</i>	75
4.22	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Tekstur <i>Cheesecake</i>	76
4.23	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Tampilan <i>Cheesecake</i>	76
4.24	Hasil Rata-rata Uji Hedonik 2 Sampel Produk <i>Cheesecake</i>	77
4.25	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Warna Bolu Kukus.....	79
4.26	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Rasa Bolu Kukus.....	79
4.27	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Aroma Bolu Kukus.....	80
4.28	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Tekstur Bolu Kukus.....	80
4.29	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Tampilan Bolu Kukus....	81
4.30	Hasil Rata-rata Uji Hedonik 2 Sampel Produk Bolu Kukus.....	82
4.31	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Warna Muffin.....	83
4.32	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Rasa Muffin.....	83
4.33	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Aroma Muffin.....	84
4.34	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Tekstur Muffin.....	84
4.35	Konsentrasi Kulit Manggis Parameter Nilai Tampilan Muffin.....	85
4.36	Hasil Rata-rata Uji Hedonik 2 Sampel Produk Muffin.....	86
4.37	Metode Uji Daya Tahan Simpan <i>Cheesecake</i> Kulit Manggis.....	87
4.38	Penilaian <i>CKM</i> dan Produk Kontrol Pada Suhu Ruang.....	88
4.39	Metode Uji Daya Tahan Simpan Bolu Kukus Kulit Manggis.....	90
4.40	Penilaian <i>BKKM</i> ₁ dan Produk Kontrol Pada Suhu Ruang.....	91
4.41	Metode Uji Daya Tahan Simpan Muffin Kulit Manggis.....	93

Lestari Wijayani, 2014

Pengaruh penambahan kulit manggis terhadap produk cake berbasis pewarna dan daya tahan simpan

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4.42	Penilaian MKM ₁ dan Produk Kontrol Pada Suhu Ruang.....	94
4.43	Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	96
4.44	Responden Berdasarkan Usia.....	97
4.45	Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	99
4.46	Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	100
4.47	Responden Berdasarkan Produk Pastry Favorit.....	101
4.48	Responden Berdasarkan Mengkonsumsi Cake dalam Satu Bulan.....	102
4.49	Responden Berdasarkan Rerata Penghasilan dalam Satu Bulan.....	103
4.50	Kelas Interval Kualitas Produk.....	106
4.51	Variabel Kualitas Produk.....	106
4.52	Kualitas Produk dilihat dari Parameter Warna <i>Cake Kulit Manggis</i>	106
4.53	Kualitas Produk dilihat dari Parameter Ukuran <i>Cake Kulit Manggis</i> ...	107
4.54	Kualitas Produk Parameter Penampilan <i>Cake Kulit Manggis</i>	107
4.55	Kualitas Produk dilihat dari Parameter Rasa <i>Cake Kulit Manggis</i>	108
4.56	Kualitas Produk Parameter Aroma <i>Cake Kulit Manggis</i>	109
4.57	Kualitas Produk Parameter Tekstur <i>Cake Kulit Manggis</i>	109
4.58	Kualitas Produk Parameter Kematangan <i>Cake Kulit Manggis</i>	110
4.59	Kelas Interval Variabel Daya Terima Konsumen.....	111
4.60	Variabel Daya Terima Konsumen.....	112
4.61	Penilaian Berdasarkan Karakteristik Warna.....	113
4.62	Penilaian Berdasarkan Karakteristik Rasa.....	114
4.63	Penilaian Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	115
4.64	Penilaian Berdasarkan Karakteristik Tekstur.....	117
4.65	Penilaian Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik.....	118
4.66	Analisis Gizi <i>Cheesecake Kulit Manggis</i> berdasarkan dkbm.....	120
4.67	Analisis Gizi <i>Cheesecake</i> Produk Kontrol berdasarkan dkbm.....	122
4.68	Analisis Gizi Bolu Kukus Kulit Manggis berdasarkan dkbm.....	124
4.69	Analisis Gizi Bolu Kukus Produk Kontrol berdasarkan dkbm.....	126
4.70	Analisis Gizi Muffin Kulit Manggis berdasarkan dkbm.....	128

Lestari Wijayani, 2014

Pengaruh penambahan kulit manggis terhadap produk cake berbasis pewarna dan daya tahan simpan

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4.71 Analisis Gizi Muffin Produk Kontrol berdasarkan dkbm.....	129
4.72 Biaya Operasional <i>Cake Kulit Manggis</i> per Tahun.....	132
4.73 Perhitungan <i>Net Present Value Cake Kulit Manggis</i> per Tahun.....	133
4.74 Matrix Hasil Analisis.....	137

Lestari Wijayani, 2014

Pengaruh penambahan kulit manggis terhadap produk cake berbasis pewarna dan daya tahan simpan

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1	Bagan Inovasi Produk..... 16
2.2	Diagram Alir Ekstrasi Kulit Manggis.....21
2.3	Gelatin berbentuk lembaran..... 26
2.4	Muffin Amerika.....29
2.5	Muffin Inggris..... 29
2.6	Alur Kerja Penelitian..... 41
4.1	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Warna <i>Cheesecake</i> 56
4.2	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Warna Bolu Kukus.....57
4.3	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Warna Muffin..... 59
4.4	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Rasa <i>Cheesecake</i> 60
4.5	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Rasa Bolu Kukus..... 61
4.6	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Rasa Muffin..... 62
4.7	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Aroma <i>Cheesecake</i> 63
4.8	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Aroma Bolu Kukus..... 65
4.9	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Aroma Muffin..... 66
4.10	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Tekstur <i>Cheesecake</i> 68
4.11	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Tekstur Bolu Kukus..... 69
4.12	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Tekstur Muffin..... 70
4.13	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Tampilan <i>Cheesecake</i> 71
4.14	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Tampilan Bolu Kukus..... 72
4.15	Konsentrasi Kulit Manggis pada Parameter Tampilan Muffin..... 74
4.16	Grafik Radar Hasil 2 Sampel Produk <i>Cheesecake</i> 78
4.17	Grafik Radar Hasil 2 Sampel Produk Bolu Kukus..... 82
4.18	Grafik Radar Hasil 2 Sampel Produk Muffin..... 86
4.19	Penilaian <i>Cheesecake</i> Kulit Manggis.....89
4.20	Penilaian <i>Cheesecake</i> sebagai Produk Kontrol (CKM _k).....89

Lestari Wijayani, 2014

Pengaruh penambahan kulit manggis terhadap produk cake berbasis pewarna dan daya tahan simpan

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4.21	Penilaian Bolu Kukus Kulit Manggis.....	92
4.22	Penilaian Bolu Kukus sebagai Produk Kontrol (BKkM _k).....	92
4.23	Penilaian Muffin Kulit Manggis.....	95
4.24	Penilaian Muffin sebagai Produk Kontrol (MKM _k).....	95
4.25	Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	97
4.26	Responden Berdasarkan Usia.....	98
4.27	Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	99
4.28	Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	100
4.29	Responden Berdasarkan Produk <i>Pastry</i> Favorit.....	102
4.30	Responden Berdasarkan Mengonsumsi Cake dalam Satu Bulan.....	103
4.31	Responden Berdasarkan Penghasilan dalam Satu Bulan.....	104
4.32	Kemasan <i>Cake</i> Kulit Manggis ukuran 25x9x9cm.....	136