

**MODIFIKASI PRODUK *CONSERVE* STROBERI DAN NANAS SEBAGAI
VARIASI OLESAN BUAH DITINJAU DARI ASPEK
DAYA TERIMA KONSUMEN**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh

Ayu Siti Amanah

NIM 1906312

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**


2024

LEMBAR PENGESAHAN
**MODIFIKASI PRODUK *CONSERVE* STROBERI DAN NANAS SEBAGAI
VARIASI OLESAN BUAH BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si

NIP. 19710309.201012.2.001



Ilmiati Tsaniah, S.Par., MM.Par

NIP. 920230219940421201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si

NIP. 19710309.201012.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ayu Siti Amanah

NIM : 1906312

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Modifikasi Produk Conserve Stroberi dan Nanas Sebagai Variasi Olesan Buah Ditinjau Dari Aspek Daya Terima Konsumen**” ini beserta isinya adalah benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, 27 Desember 2023

Pembuat Pernyataan



Ayu Siti Amanah

1906312

LEMBAR HAK CIPTA

**MODIFIKASI PRODUK *CONSERVE* STROBERI DAN NANAS SEBAGAI
VARIASI OLESAN BUAH DITINJAU DARI ASPEK
DAYA TERIMA KONSUMEN**

Oleh

Ayu Siti Amanah

1906312

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Ayu Siti Amanah

Universitas Pendidikan Indonesia

2024

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin peneliti.

MODIFIKASI PRODUK *CONSERVE* STROBERI DAN NANAS SEBAGAI VARIASI OLESAN BUAH BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Ayu Siti Amanah

1906312

ABSTRAK

Pada penelitian ini peneliti membuat modifikasi produk *conserve* buah stroberi dan nanas. Produk *conserve* stroberi dan nanas dibuat sebagai pemanfaatan buah-buahan yang mudah didapat dan melimpah di daerah Jawa Barat juga sebagai media edukasi kepada masyarakat lokal bahwa buah stroberi dapat diolah menjadi produk baru yang memiliki keunikan dan berbeda dari olesan buah yang biasa dijual. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi resep produk, menentukan desain kemasan, menentukan harga jual dan strategi pemasaran hingga besaran daya terima konsumen produk *conserve* stroberi dan nanas. Adapun metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu kuantitatif deskriptif melalui pendekatan eksperimen dengan tiga sampel produk berbeda meliputi formula CSN1 (perbandingan stroberi 75% : nanas 25%), CSN2 (perbandingan stroberi 50% : nanas 50%), CSN3 (perbandingan stroberi 25% : nanas 25%). Selanjutnya dilakukan uji organoleptik pada 30 orang panelis semi terlatih. Melalui uji duncan diketahui sampel yang terpilih merupakan CSN 2. Pengujian daya terima konsumen dilakukan kepada 100 orang konsumen yang menghasilkan skor sebesar 3.800 yang masuk dalam kategori diterima.

Kata kunci: Modifikasi Produk; *Conserve*; Stroberi ; Nanas

**MODIFICATION OF STRAWBERRY AND PINEAPPLE CONSERVE
PRODUCTS AS A VARIATION OF FRUIT SPREAD BASED ON
CONSUMER ACCEPTANCE**

Ayu Siti Amanah

1906312

ABSTRACT

In this research, researcher made modification to the conserve strawberry and pineapple product. Strawberry and pineapple conserve product are create to utilize fruit that is easy to obtain and abundant in the West Java area as well as a medium for educating the local community that strawberries can be processed into new products that are unique and different from the fruit spreads that are usually sold. This research aims to find out the product recipe formulation, determine the packaging design, determine the selling price and marketing strategy as well as the amount of consumer acceptance of conserved strawberry and pineapple products. The method used in this research is descriptive quantitative through an experimental approach with three different product sample including the formula CSN1 (ratio of 75% strawberry : 25% pineapple), CSN2 (ratio of 50% strawberry : 50% pineapple), CSN3 (ratio of 25% strawberry : pineapple 25%). Organoleptic test are carry out on 30 semi-trained panelists. Through the Duncan test, it was discovered that the selected sample was CSN 2. Consumer acceptability testing was carried out on 100 untrained panelists which resulted in a score of 3,800 which was in the acceptable category.

Keywords: *Product Modification; Conserve; Strawberries ; Pineapple*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR HAK CIPTA	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	10
2.1 Pariwisata	10
2.1.1 Pengertian Pariwisata	10
2.1.2 Komponen Pariwisata	10
2.1.3 Jenis-jenis wisata.....	11
2.1.4 Pengertian Wisata Kuliner (Culinary Tourism	13
2.2 Modifikasi Produk	13
2.3 Uji Organoleptik dan Daya Terima	14
2.3.1 Panelis	15
2.3.2 Panelis Perseorangan	15
2.3.3 Panelis Terbatas	15
2.3.4 Panelis Terlatih	15
2.3.5 Panelis Semi Terlatih	15
2.3.6 Panelis Konsumen	16
2.3.7 Panelis Anak-anak	16
2.4 Conserve	16
2.5 Buah Stroberi	16
2.6 Buah Nanas.....	17

2.7 Bahan dan Metode Masak yang Digunakan	18
2.7.1 Bahan Pembuatan	18
2.7.2 Metode yang digunakan.....	20
2.8 Sterilisasi	20
2.9 Kandungan Gizi Bahan Utama	21
2.10 Standar Resep	22
2.11 Standar Yield	22
2.12 Kemasan dan Label	23
2.13 Harga jual	24
2.14 Strategi Pemasaran.....	25
2.15 Kerangka Pemikiran	26
2. 16 Penelitian Terdahulu	28
2.17 Hipotesis	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
3.1 Desain Penelitian	33
3.2 Partisipan	34
3.3 Populasi dan Sampel.....	35
3.3.1 Teknik Pengambilan Sampel	35
3.4 Instrumen Penelitian	37
3.5 Prosedur Penelitian	41
3.5.1 Kitchen Project	41
3.5.2 Uji Organoleptik	41
3.5.3 Uji Hedonik.....	42
3.5.4 Uji Daya Terima Konsumen	42
3.6 Pengumpulan Data	43
3.7 Menetapkan Harga Jual.....	43
3.8 Desain Kemasan dan Label	43
3.9 Strategi Pemasaran.....	44
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1 Formulasi Resep	45
4.1.1 Kerangka Proses Pembuatan Produk.....	48
4.2 Kemasan dan Label	48
4.2.1 Kemasan.....	48
4.2.2 Label.....	50
4.3 Uji Organoleptik.....	51
4.3.1. Karakteristik Panelis Semi terlatih.....	52

4.3.2. Karakteristik Uji Organoleptik Produk Conserve Stroberi dan Nanas	56
4.4 Uji Daya Terima Konsumen	59
4.4.1 Karakteristik Panelis Umum.....	60
4.4.2 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Produk.....	63
4.4.3 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kemasan dan Label	66
4.4.4 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual	67
4.4.5 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Media Promosi	69
4.4.6 Hasil Akumulasi Uji Daya Terima Konsumen	69
4.5 Kandungan Gizi.....	70
4.6 Uji Daya Simpan.....	71
4.7 Harga Jual.....	71
4.7.1 Perhitungan Harga Pokok Produk	71
4.7.2 Harga Jual Produk	74
4.7.3 Perhitungan Break Event Point (BEP)	75
4.8 Analisis Strategi Pemasaran Produk	77
4.8.1. 4P (Product, Place, Price, Promotion)	77
4.8.2 Analisis STP (Segmenting, Targetting dan Positioning)	79
4.8.3 Pemasaran Digital (Digital Marketing)	82
4.9 Infografis Foodscape	84
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	86
5.1 Simpulan	86
5.2 Rekomendasi.....	87
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN.....	93
Lampiran 1. Lembar Kuesioner Panelis Semi terlatih.....	93
Lampiran 2. Lembar Kuesioner Panelis Umum.....	97
Lampiran 3. Hasil Uji Anova & Uji Lanjut Duncan	102
Lampiran 4. Tanda Tangan Panelis Semi Terlatih	105
Lampiran 5. Dokumentasi Panelis Semi Terlatih.....	106
Lampiran 6. Dokumentasi Panelis Konsumen.....	109
Lampiran 7. Dokumentasi Kitchen Project	116
Lampiran 8. Hasil Kuesioner Panelis Semi terlatih.....	118
Lampiran 9. Hasil Kuesioner Panelis Konsumen	119
Lampiran 10. Lembar Bimbingan.....	123

DAFTAR PUSTAKA

- Manihuruk, V. (2023). *Kunjungan Wisatawan di Jawa Barat Menurun, Kepala Disparbud Angkat Bicara*. Pikiran Rakyat. <https://www.pikiran-rakyat.com/jawa-barat/pr-016412117/kunjungan-wisatawan-mancanegara-di-jawa-barat-menurun-kepala-disparbud-angkat-bicara?page=all>
- Nurdin, A. (2023). *Permintaan Ekspor Nanas Subang Tinggi, Sayangnya Sulit Terpenuhi Akibat Menipisnya Lahan Perkebunan* Artikel ini telah tayang di *TribunJabar.id* dengan judul *Permintaan Ekspor Nanas Subang Tinggi, Sayangnya Sulit Terpenuhi Akibat Menipisnya Lahan Perkebunan*. Tribun Jabar. <https://jabar.tribunnews.com/2023/01/14/permintaan-ekspor-nanas-subang-tinggi-sayangnya-sulit-terpenuhi-akibat-menipisnya-lahan-perkebunan?page=2>
- Sunandar, Y. (2022). *Budidaya Stroberi dan Takarannya Secara Ekonomi*. Walungan. <https://walungan.org/2022/03/15/budidaya-stroberi-dan-takarannya-secara-ekonomi/>
- Akbar, D. (2018). *Pengaruh Metode Field Trip Terhadap Hasil Belajar Keterampilan Menulis Karangan Deskripsi Pada Siswa Kelas V SD Negeri 216 Lembanna*.
- Depkes RI. (2008). Kulit Kayu Manis. *Farmakope Herbal Indonesia*, 41–46.
- Devy, H. A. (2017). Pengembangan Obyek Dan Daya Tarik Wisata Alam Sebagai Daerah Tujuan Wisata Di Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Sosiologi DILEMA*, 32(1), 34–44.
- Dimas Hendika Wibowo. (2015). Strategi dan Program Pemasaran. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 29(1), 59–66.
- Dwi Putra Ardi Riyanto, Dede Zainal Arief, S. (2016). KAJIAN PERBANDINGAN BUAH STROBERI (*Fragaria x ananassa*) DENGAN DAUN BINAHONG (*Anredera cordifolia* (Ten .) Steenis) DAN LEATHER. *Tugas Akhir Program Studi Teknologi Pangan*, 55(3), 1–12.

- Fahryan Lukman Maulana, I Gusti Ayu Ari Agustini, N. K. V. K. (2020). *Modifikasi Makanan Indonesia Berbahan Santan*. 34(1), 51–64.
- Fitriani, A. (2022). *JOGOBAR MODIFIKASI PRODUK SNACK BAR UNTUK MENCEGAH GASTRITIS ANISA FITRIANI*.
- Handayani, 2020. (2020). Metodologi penelitian. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (Issue 2020).
- Hasan, A., & Setiyaningtiyas, N. W. (2021). Pengaruh Electronic Word Of Mouth pada Media Sosial Facebook terhadap Keputusan Berkunjung ke Desa Wisata Nglanggeran Gunungkidul. *Media Wisata*, 13(1).
<https://doi.org/10.36276/mws.v13i1.217>
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Dan Pajak Pada Usaha Kecil Menengah (Ukm) Desa Tebedak Ii Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Suluh Abdi*, 1(2), 84–89.
<https://doi.org/10.32502/sa.v1i2.2296>
- Inggrid, H. M., & Santoso, H. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Senyawa Bioaktif Dalam Buah Stroberi. *Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1–56.
- Luh, N., Vinaya, M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). *Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka*. 2(1), 21–33.
- Mutia, M. S. (2021). *Ekstrak Kulit Jeruk Sunkist Kajian Antioksidan Bagi Kesehatan Hepar*.
- Nurjanah, N., Fitri, S., & Febrian, K. (2018). HUBUNGAN STATUS SOSIAL EKONOMI DAN MOTIVASI HIDUP SEHAT DENGAN PERILAKU MEMELIHARA KEBERSIHANLINGKUNGAN (Studi pada Ibu Rumah Tangga RW 05 Kelurahan Setiaratu Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya). *Edunomic Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 6(1), 36.
<https://doi.org/10.33603/ejpe.v6i1.1010>
- Pradiatiningtyas, D. (2022). Perencanaan Strategis Kampung Kuliner Klaten Sebagai Salah Wisata Kuliner Kabupaten Klaten Dengan Kearifan Lokal.

Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 13(2), 155–162.
<https://doi.org/10.31294/khi.v13i2.14062>

Praswati, A. N. (2007). *Desain kemasan makanan kub sukarasa di desa wisata organik sukorejo sragen*. 181–188.

Priyanto, F. (2019). Uji Stabilitas Fisik. *Fakultas Farmasi UMP*, 9.

Rahayu, W. E., Mukminah, N., & Romalasari, A. (2018). Daya Terima Varian Rasa Koktail Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Dalam Menunjang Diversifikasi Produk. *Jurnal Ilmiah Ilmu Dan Teknologi Rekayasa*, 1(1), 23–28. <https://doi.org/10.31962/jiitr.v1i1.4>

Riani, N. (2021). Pariwisata Adalah Pisau Bermata 2. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(5), 1469–1474.

Safira, D. (2020). Wisata Kuliner Di Surabaya. *Universitas Airlangga Repository*, 1–37. Santi, N. W. A., Haris, I. A., & Sujana, I. N. (2019). Pengaruh Harga Jual Dan Volume Penjualan Terhadap Pendapatan Ud. Broiler Putra Di Dusun Batumulapan Kabupaten Klungkung Pada Tahun 2015-2017. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 11(1), 116. <https://doi.org/10.23887/jjpe.v11i1.20090>

Satriana, E. D., Tety, E., & Rifai, A. (2014). FAKTOR - FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KONSUMSI GULA PASIR DI INDONESIA Eka Dewi Satriana, Ermi Tety, Ahmad Rifai. *Jurnal Agritech*, 1(1).

Setiawan, G., & Priatini, W. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (JPP)*, 2(2), 55–60. <https://doi.org/10.21009/jppv2i2.05>

Setyaningsih, F. (2021). Analisis Strategi Bauran Pemasaran Terhadap Peningkatan Pelanggan Pada Lembaga Rafi Bimbel Tangerang. *JMB : Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 10(1), 221–230. <https://doi.org/10.31000/jmb.v10i1.4233>

Sundari, I. (2020). Karakteristik Morfologi dan Kualitas Buah Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Lokal di Kabupaten Siak. *Skripsi Fakultas Pertanian Dan Peternakan*, 2(2), 34.

Sutanto, Y. (2020). Pengaruh Kemasan, Harga Dan Kesadaran Merek Terhadap Loyalitas Merek Pada Produk Sepatu Vans. *Diss. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, 2018, 2013–2015.*

Whiting, E. (2010). Current cost. *A Guide to Business Performance Measurements*, 172–187. https://doi.org/10.1007/978-1-349-07472-3_14