

ABSTRAK

WANDI MELLIYAWAN, Pengaruh Kualitas Produk Yoghurt Keju dan Harga Berbasis Input Konsentrasi Keju dan Jenis Keju terhadap Daya Terima Konsumen, dibawah bimbingan Agus Sudono, SE,MM dan Wendi Andriatna, STP.,M.Si.

Industri pariwisata di Indonesia mengalami peningkatan yang cukup pesat. Kota Bandung merupakan salah satu kota yang menjadi pusat wisata kuliner di Indonesia yang berkembang pesat dan menjadi salah satu tujuan para wisata baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Sejalan dengan perkembangan wisata di Kota Bandung baik dari domestik maupun internasional banyak pengusaha yang bermunculan dibidang kuliner

. Susu merupakan bahan makanan yang dianggap sempurna karena mengandung zat-zat esensial bagi tubuh yaitu protein, karbohidrat, lemak dan vitamin. Salah satu usaha untuk mencegah kerusakan nutrisi dari susu adalah dengan cara merubah susu menjadi suatu produk olahan yang mempunyai daya tahan simpan lebih lama. salah satu produk olahan tersebut adalah yoghurt. Yoghurt merupakan produk hasil fermentasi susu. Starter atau bibit yang digunakan adalah bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgarius* dan *streptococcus thermophills* Karena digunakan bakteri laktat yang mampu memproduksi laktat maka produk yang dibentuk berupa susu yang menggumpal dengan rasa asam dengan mempunyai cita rasa yang khas. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara eksperimen, wawancara, literatur dan penyebaran angket. Untuk mengolah data menggunakan program *microsoft office excel 2007*.

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan hasil bahwa pengujian dua produk sampel yang terdiri penambahan konsentrasi keju 20ml (A), penambahan konsentrasi keju 25ml (B), kepada 15 panelis dengan jenis kelamin laki-laki sebanyak 9 orang dan perempuan 6 orang dengan rentang usia 15-30 tahun bertempat di Universitas Pendidikan Indonesia. Dengan dua karakteristik panelis berdasarkan pekerjaan yaitu 4 orang mahasiswa dibidang kuliner dan pernah PKL (prakter kerja lapangan), 4 orang mahasiswa yang suka mengkonsumsi yoghurt dan 7 orang yang ahli dibidang kuliner .Dengan pengujian hedonik menanyakan warna, rasa, aroma, tekstur, keasaman dan kekentalan, dan dilanjutkan dengan uji ANAVA dan *least significant difference* dengan selang kepercayaan 95% dengan F tabel 0,284. Uji Validitas dan Uji Reabilitas. Menghasilkan bahwa hasil pengujian warna, rasa, aroma kekentalan, keasaman dan tekstur. Untuk hasil analisis Sps.

Wandi Melliyawan, 2014

Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen

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

Kata kunci:

Pengaruh Kualitas Produk Yoghurt Keju dan Harga Berbasis Input Konsentrasi Keju dan Jenis Keju terhadap Uji Daya Terima Konsumen

ABSTRACT

WANDI MELLIYAWAN *Effects of Yoghurt Cheese Product Quality and Concentration of Input Based Pricing of Cheese and Different Kinds Of Cheese on Consumer Acceptance, under the guidance of Agus Sudono, SE, MM and Wendi Andriatna, STP., M.Sc*

The tourism industry in Indonesia has increased rapidly. Bandung is a city that became the center of culinary tourism in Indonesia is growing rapidly and becoming one of the tourist destinations both domestic and foreign tourists. In line with developments in Bandung travel both domestically and internationally from many businessmen are emerging in the field of culinary.

*Milk is a food that is considered perfect because they contain substances to the body essential ie proteins, carbohydrates, fats and vitamins. One attempt to damage mecegah nustrisi of milk is a way to change the milk into a processed product that has a longer shelf life. one of the refined product is yogurt. Yogurt is a fermented dairy product. Starter or seeds used are acid bacterium *Lactobacillus lactatk bulgarius* and *Streptococcus thermaphills* the same comparison. Because the use of lactic bacteria capable of producing lactic then molded products such as milk coagulates with the sour taste has a distinctive taste. The method of data collection was done by experimentation, interviews, literature and questionnaires. To process the data using Microsoft Office Excel 2007 program.*

Based on the results of the study, showed that testing of product samples consisting of two concentrations of cheese 20ml (A), the addition of cheese 25ml concentration (B), the 30 panelists with the male sex as many as 12 people and 18 women with an age range 15 - 30 years of Education held at the University of Indonesia. With two panelists based on job characteristics, namely 12 students in culinary and never PKL (work practice at the pitch), 8 students who like to consume yogurt and 10 people were expert in the field of culinary. Hedonic test asks the color, flavor, aroma, texture, acidity and viscosity, and followed by ANOVA test and the least significant difference with 95% confidence interval 0.284 to F table. Test Validity and Test Reabilitas. Menghasilkan that the results of testing the color, taste, aroma, viscosity, acidity and texture. For the analysis of Sps.

Wandi Melliyawan, 2014

Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen

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

Keywords: Effects of Yoghurt Cheese Product Quality and Concentration of Input Based Pricing of Cheese and Different Kinds Of Cheese on Consumer Acceptance

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah wa Syukurillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Illahi Robbi Allah SWT, karena dengan rahmat dan pertolonganNya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Ungkapan rasa hormat dan terima kasih tak terhingga penulis sampaikan kepada Ibunda dan Ayahanda yang selalu mendukung setiap langkah yang dilakukan penulis juga penuh kesabaran, perhatian, pengertian, kasih sayang, serta aliran do'a yang tulus tercurah untuk keberhasilan penulis hingga saat ini. Ibu, Bapak, maaf ananda sudah banyak merepotkan. Terima kasih sudah mendidik ananda selama ini, tanpa kalian ananda tidak bisa seperti sekarang ini.

Dalam kesempatan ini penulis juga ingin mengucapkan rasa terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya atas bantuan, pengarahan, bimbingan, motivasi, dan dorongan yang didapatkan penulis selama penyusunan skripsi ini kepada :

Wandi Melliyawan, 2014

Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen

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

1. Prof. Dr. H. Sunaryo Kartadinata, M. Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Prof. Dr. H. Karim Suryadi, M.Si., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
3. Agus Sudono, SE., MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering. Dan pembimbing I
4. Bapak Wendi Andriatna, STP., M.Si., selaku dosen pembimbing II, terima kasih telah memberikan bimbingan, saran, dan pengarahannya dengan penuh kesabaran dan keikhlasan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Terima kasih untuk The Dulurz yang memberi semangat kepada penulis hingga saat ini. Alhamdulillah, akhirnya saya bisa menyelesaikan skripsi
6. Aat Ruhata, selaku staff TU Prodi Manajemen Industri Katering yang sudah memberikan arahan dan bimbingan selama penulis menyelesaikan kuliah. Maaf pak selama 4 tahun, saya sudah banyak merepotkan bapak.
7. Teman yang selalu memberi semangat, bantuan dan terima kasih untuk Ega, Andy, Davi, Dani, dan Regina, yang selalu menemani penulis selama berada di MIK walau akhir-akhir ini sedikit ada jarak,

Wandi Melliyawan, 2014

Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen

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

8. Kepada staff *Kitchen* The Majesty Hotel & Apartement yang memberi semangat dan ilmu yang telah diberikan kepada penulis.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk Ayahanda Dede Rachmat. dan Ibunda Nani Rolina. Semoga dukungan moril dan materil yang sudah diberikan oleh Ibu dan Bapak berikan kepada penulis hingga terselesaikannya skripsi ini menjadi suatu amal ibadah yang diterima di sisi Allah SWT. Amiin.

Bandung, November 2013

Penulis

Wandi Melliyawan, 2014

Pengaruh kualitas produk yoghurt keju dan harga berbasis input konsentrasi keju dan jenis keju terhadap daya terima konsumen

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