

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>ABTRAKSI .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABTRACT.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DARTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	10
1.3 Tujuan Penelitian .....	10
1.4 Kegunaan Penelitian .....	11
<b>BAB II TINJUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS</b>	
2.1 Pariwisata.....	12
2.1.1 Pariwisata dan Pengembangannya.....	12
2.1.2 Wisata Destinasi .....	17
2.1.3 Wisata Kuliner .....	19
2.1.4 Produk Wisata Kuliner .....	20
2.2 Yoghurt.....	23
2.2.1 Yoghurt dan Produk Pengembangannya .....	23

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

2.2.2 Bahan baku Yoghurt .....	25
2.2.3 Proses pembuatan yoghurt .....	26
2.3 Keju .....	27
2.3.1 Keju dan Produk pengembangannya .....	27
2.3.2. Kekhasan jenis-jenis keju dan citarasa pembeda .....	27
2.4 Kualitas Produk.....	30
2.4.1 Pengertian kualitas Produk.....	30
2.5 Harga.....	32
2.6 Kemasan Produk.....	37
2.6.2 Pengertian kemasan.....	37
2.6.2 Syarat syarat kemasan .....	38
2.6.3 Peranan Kemasan.....	39
2.6.4 Manfaat kemasan.....	40
2.7 Daya Terima Konsumen .....	42
2.8 Analisis Pendirian Usaha.....	43
2.9 Kerangka Pemikiran .....	46
2.10 Penelritian Empiris.....	47
2.10.1 Tahap I melakukan <i>kitchen Project</i> .....	48
2.10.2 Tahap II melakukan Uji Daya Terima Konsumen .....	49
2.11 Hipotesis .....	50

### **BAB III METODE PENELITIAN**

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

3.1 Objek Penelitian dan Subjek Penelitian.....	51
3.2 Metode Penelitian .....	51
3.2.1 Prosedur Penelitian <i>Research &amp; Development</i> (R&D).....	52
3.2.2 Tahap I <i>Kitchen Project</i> .....	56
3.2.3 Tahap Daya Terima Konsumen .....	56
3.3 Definisi Operasional Variabel.....	57
3.4 Populasi dan Sampel .....	59
3.5 Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	60
3.6 Rancangan Pembuatan Produk .....	61
3.7 Teknik Analisis Data dan Pengujian Hipotesis .....	62
3.8 Uji Organoleptik Metode Hedonik .....	63
3.9 Uji Validitas .....	65
3.10 Uji Reliabilitas .....	68
3.11 Teknik Analisis Data dan Pengujian Hipotesis.....	69

## **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

4,1 Hasil penelitian .....	75
----------------------------	----

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

4.1.1	Gambaran Umum Objek Penelitian .....	75
4.2	Karakteristik Responden.....	76
4.2.1	Identitas Responden.....	77
4.2.1.1	Respoden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	77
4.2.1.2	Responden Berdasarkan Usia.....	77
4.2.1.3	Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	78
4.2.2	Pengalaman Responden.....	79
4.2.2.1	Responden Berdasarkan Produk Yoghurt Favorit.....	79
4.2.2.2	Responden Berdasarkan Frekuensi Mengonsumsi yoghurt .....	79
4.2.2.3	Responden Berdasarkan Penghasilan Rata-Rata.....	80
4.3	Deskripsi Variabel Penelitian.....	81
4.3.1	Variabel Kualitas Produk.....	81
4.3.1.1	Aroma Warna pada Yoghurt.....	83
4.3.1.2	Tekstur Yoghurt.....	83
4.3.1.3	Kekentalan Yoghurt keju.....	84
4.3.1.4	Warna pada Yoghurt.....	85
4.3.1.5	Keasaman Yoghurt keju.....	85
4.3.1.6	Rasa Yoghurt.....	86
4.4	Variabel Harga.....	87
4.4.1	Kesesuaian Harga.....	89
4.4.2	Ketertarikan Harga.....	89
4.5	Kemasan.....	90

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

4.6 Variabel Daya Terima Konsumen.....	90
4.6.1 Kekentalan.....	93
4.6.2 Rasa .....	94
4.6.3 Aroma.....	94
4.6.4 Tekstur .....	94
4.5.6 Warna .....	95
4.6.6 Keasaman.....	96
4.7 Analisis Data dan Pengujian Hiptesis .....	96
4.7.1 Kefisien Korelasi.....	96
4.7.1.1. Hubungan Kualitas Produk dengan Daya Terima Konsumen.....	97
4.7.1.2 Hubungan Harga dengan Daya Teruma Konsumen.....	97
4.7.2 Koefisien Determinasi.....	98
4.7.3 Pengujian Hipotesis dan Signifikasi Secara Parsial.....	99
4.7.4 Analisis Regresi.....	100
4.8 Pembahasan Hasil Penelitan.....	101
4.9 Implikasi Hasil Penelitian.....	103
4.9.1 Asumsi Dasar.....	103
4.9.2 Sumber Modal.....	104
4.9.3 Nilai Sisa ( <i>Salvage Value</i> ).....	104
4.9.4 Biaya Investasi.....	105
4.9.5 Biaya Reinvestasi.....	106
4.9.6 Biaya Operasional.....	106

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

4.9.7 Biaya Tetap ( <i>Fixes Cost</i> ).....	107
4.9.8 Biaya Variabel ( <i>Variable Cost</i> ).....	109
4.9.9 Perhitungan Harga Pokk Prduksi dan Harga Jual.....	114
4.10 Penilaian Investasi.....	115
4.10.1 <i>Net Present Value</i> (NPV).....	115
4.10.2 <i>Break Event Point</i> (BEP).....	116
4.11 Pembahasan Perhitungan Aspek Finansial .....	117

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan.....	119
5.2 Saran.....	120

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN- LAMPIRAN**

## **RIWAYAT HIDUP**

## **DAFTAR TABEL**

<b>Tabel 1.1 Komposisi Gizi Susu Sapi per 100 Gram .....</b>	<b>3</b>
<b>Tabel 1.1 Komposisi Gizi Yoghurt per 100 Gram .....</b>	<b>5</b>

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

<b>Tabel 1.1 Komposisi Gizi Keju per 100 Gram .....</b>	<b>9</b>
<b>Tabel 2.2 Penelitian Empiris.....</b>	<b>47</b>
<b>Tabel 2.3 Kitchen Project I.....</b>	<b>49</b>
<b>Tabel 3.1Operasionalisasi Variabel.....</b>	<b>57</b>
<b>Tabel 3.2 Skala Hedonik Dengan Skala Numerik.....</b>	<b>65</b>
<b>Tabel 3.3 Hasil Pengujian Validitas Variabel Kualitas Produk.....</b>	<b>66</b>
<b>Tabel 3.4 Hasil Pengujian Validitas Variabel Harga.....</b>	<b>67</b>
<b>Tabel 3.5 Hasil Pengujian Validitas Variabel Daya Terima Konsumen.....</b>	<b>67</b>
<b>Tabel 3.6 Hasil Pengujian Reliabilitas Kualitas Produk, Harga dan Daya Terima Konsumen.....</b>	
<b>Tabel 3.7 Tabel <i>Analisa Varian (ANOVA)</i>RAK.....</b>	<b>71</b>
<b>Tabel 4.1 Daya Simpan Yoghurt Keju di Suhu Ruang.....</b>	<b>76</b>
<b>Tabel 4.2 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....</b>	<b>77</b>
<b>Tabel 4.3 Responden Berdasarkan Usia.....</b>	<b>77</b>
<b>Tabel 4.4 Responden Berdasarkan Pekerjaan.....</b>	<b>78</b>
<b>Tabel 4.5 Responden Berdasarkan Produk Yoghurt Favorit.....</b>	<b>79</b>
<b>Tabel 4.6 Responden Berdasarkan Frekuensi Mengonsumsi Yoghurt.....</b>	<b>79</b>

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

<b>Tabel 4.7 Responden Berdasarkan Penghasilan Rata-Rata.....</b>	<b>80</b>
<b>Tabel 4.8 Kelas Interval Variabel Kualitas Produk.....</b>	<b>82</b>
<b>Tabel 4.9 Aroma pada Yoghurt.....</b>	<b>83</b>
<b>Tabel 4.10 Tekstur Yoghurt.....</b>	<b>84</b>
<b>Tabel 4.11 Kekentalan Yoghurt.....</b>	<b>84</b>
<b>Tabel 4.12 Warna pada Yoghurt.....</b>	<b>85</b>
<b>Tabel 4.13 Keasaman Yoghurt.....</b>	<b>86</b>
<b>Tabel 4.14 Rasa <i>Cake</i>.....</b>	<b>86</b>
<b>Tabel 4.14 Kelas Interval Variabel Harga.....</b>	<b>88</b>
<b>Tabel 4.13 Kesesuaian Harga.....</b>	<b>89</b>
<b>Tabel 4.14 Ketertarikan Harga.....</b>	<b>90</b>
<b>Tabel 4.15 Kelas Interval Variabel Uji Daya Terima konsumen.....</b>	<b>91</b>
<b>Tabel 4.16 Kekentalan.....</b>	<b>92</b>
<b>Tabel 4.17 Rasa.....</b>	<b>93</b>
<b>Tabel 4.18 Aroma.....</b>	<b>94</b>
<b>Tabel 4.19 Tekstur.....</b>	<b>95</b>
<b>Tabel 4.20 Warna.....</b>	<b>95</b>

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



<b>Tabel 4.21 Keasaman.....</b>	<b>96</b>
<b>Tabel 4.22 Pedoman Interpretasi Koefisien Korelasi.....</b>	<b>96</b>
<b>Tabel 4.23 Hubungan Kualitas Produk dengan Daya Terima Konsumen.....</b>	<b>97</b>
<b>Tabel 4.24 Hubungan Harga dengan Daya Terima Konsumen.....</b>	<b>98</b>
<b>Tabel 4.25 Koefisien Determinasi.....</b>	<b>98</b>
<b>Tabel 4.26 <i>Output</i> Koefisien Regresi.....</b>	<b>99</b>
<b>Tabel 4.27 <i>Output</i> ANOVA.....</b>	<b>100</b>
<b>Tabel 4.27 Nilai Sisa Investasi.....</b>	<b>104</b>
<b>Tabel 4.28 Biaya Investasi.....</b>	<b>105</b>
<b>Tabel 4.29 Biaya Reinvestasi Tahun ke-4.....</b>	<b>106</b>
<b>Tabel 4.30 Biaya Penyusutan.....</b>	<b>107</b>
<b>Tabel 4.31 Perhitungan Biaya Sewa Tempat.....</b>	<b>108</b>
<b>Tabel 4.32 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja.....</b>	<b>108</b>
<b>Tabel 4.33 Perhitungan Biaya Suplai Kantor (ATK).....</b>	<b>108</b>
<b>Tabel 4.34 Perhitungan Biaya Pemasaran.....</b>	<b>109</b>
<b>Tabel 4.35 Total Biaya Tetap.....</b>	<b>109</b>
<b>Tabel 4.36 Perhitungan Biaya Bahan Baku.....</b>	<b>110</b>

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

<b>Tabel 4.37 Perhitungan Biaya Kemasan.....</b>	<b>110</b>
<b>Tabel 4.38 Perhitungan Biaya Energi.....</b>	<b>111</b>
<b>Tabel 4.39 Perhitungan Biaya Transportasi.....</b>	<b>111</b>
<b>Tabel 4.40 Total Biaya Variabel.....</b>	<b>111</b>
<b>Tabel 4.41 Biaya Proyek.....</b>	<b>113</b>
<b>Tabel 4.42 HPP dan Harga Jual.....</b>	<b>114</b>
<b>Tabel 4.43 Amortisasi.....</b>	<b>115</b>
<b>Tabel 4.44 Perhitungan <i>Net Present Value</i>.....</b>	<b>116</b>

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](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

## TABEL GAMBAR

<b>Gambar 2.1 Alir Pembuatan Yoghurt.....</b>	<b>26</b>
<b>Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran.....</b>	<b>46</b>
<b>Gambar 3.1 Langkah-langkah Penggunaan Metode Research &amp; Development.....</b>	<b>53</b>
<b>Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Yoghurt.....</b>	<b>61</b>
<b>Gambar 4.1 Variabel Kualitas Produk.....</b>	<b>82</b>
<b>Gambar 4.2 Variabel Harga.....</b>	<b>88</b>

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](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

**Gambar 4.3 Variabel Daya Terima Produk.....92**

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](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)