

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN

ABSTRAK	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5

BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

2.1 Kajian Teori	6
2.1.1 Konsep Produk Baru.....	6
2.1.1.1 Proses Pengembangan Produk Baru : <i>Sequential Model</i>	7
2.1.2 Rendang	10
2.1.3 Kerupuk Sanjai	24
2.1.3.1 Sejarah	24
2.1.3.2 Botani	25
2.1.4 Kualitas Produk	25
2.1.5 Penilaian Organoleptik	28
2.1.6 Uji Penerimaan	31
2.1.7 Pengemasan	34
2.1.8 Riset Pemasaran	36
2.1.9 Penelitian Terdahulu	42

2.2 Kerangka Pemikiran	44
2.3 Hipotesis	45
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Objek Penelitian	46
3.2 Metode Penelitian	46
3.3 Operasional Variabel	46
3.4 Tahapan Penelitian	48
3.5 Rancangan Percobaan	52
3.6 Kriteria Panelis	56
3.7 Populasi	57
3.8 Teknik Dan Alat Pengumpulan Data	57
3.8.1 Teknik Pengumpulan Data	57
3.8.2 Alata Pengumpulan Data	57
3.9 Teknik Analisis Data	58
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	61
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	61
4.1.2 Hasil Organoleptik	61
4.1.2.1 Karakteristik Panelis	61
4.1.2.2 Karakteristik Organoleptik	63
4.1.3 Hasil Uji Hedonik Dua Sampel	71
4.1.3.1Membandingkan Karakteristik Organoleptik Konsentrat Terbaik Dengan Produk Kontrol	71
4.1.4 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	79
4.1.4.1 Karakteristik Panelis Umum	79
4.1.4.2 Penilaian Kualitas Karakteristik Kerupuk Sanjai Bumbu Rendang	82
4.1.5 Analisis Gizi Berdasarkan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)	90
4.1.6 Harga Satuan Kerupuk Sanjai Bumbu Rendang	91
4.1.7 Matrix Hasil Analisis.....	93

4.2 Pembahasan	95
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan	99
5.2 Saran	100
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Nomor		Hal
1.1	Jumlah wisatawan yang berkunjung ke Sumatera Barat	2
2.1	Penggunaan bagian-bagian daging	11
2.2	Tabel uji hedonik	33
2.3	Riset untuk identifikasi dan pemecahan masalah.....	37
2.4	Penelitian terdahulu	42
3.1	Operasional variabel kerupuk sanjai bumbu rendang	47
3.2	Standar resep rendang	49
3.3	Standar resep kerupuk sanjai	50
3.4	Metode rancangan formulasi kerupuk sanjai bumbu rendang	51
3.5	Metode perbandingan penggunaan bumbu rendang untuk 100 gr kerupuk sanjai	52
3.6	Uji perbandingan produk kerupuk sanjai bumbu rendang yang terpilih dengan produk kontrol	52
3.7	Tabel analisis varian (ANAVA) RAK	59
4.1	Panelis berdasarkan jenis kelamin	62
4.2	Panelis berdasarkan usia	62
4.3	Panelis berdasarkan jenis pekerjaan	63
4.4	Konsentrasi bumbu rendang terhadap parameter nilai kesukaan warna kerupuk sanjai bumbu rendang	64
4.5	Konsentrasi bumbu rendang terhadap nilai kesukaan rasa pada kerupuk sanjai bumbu rendang	65
4.6	Konsentrasi bumbu rendang terhadap parameter nilai kesukaan aroma kerupuk sanjai bumbu rendang	67
4.7	Konsentrasi bumbu rendang terhadap parameter nilai kesukaan tekstur kerupuk sanjai bumbu rendang	68

4.8	Konsentrasi bumbu rendang terhadap parameter nilai kesukaan penampilan produk	70
4.9	Perbandingan nilai kesukaan warna kerupuk sanjai bumbu rendang terhadap produk kontrol	71
4.10	Perbandingan nilai kesukaan rasa kerupuk sanjai bumbu rendang terhadap produk kontrol	73
4.11	Perbandingan nilai kesukaan aroma kerupuk sanjai bumbu rendang terhadap produk kontrol	74
4.12	Perbandingan nilai kesukaan tekstur kerupuk sanjai bumbu rendang terhadap produk kontrol	76
4.13	Perbandingan nilai kesukaan penampilan produk kerupuk sanjai bumbu rendang terhadap produk kontrol	77
4.14	Karakteristik panelis berdasarkan jenis kelamin	79
4.15	Karakteristik panelis berdasarkan dari usia	80
4.16	Karakteristik panelis berdasarkan dari pendidikan terakhir	80
4.17	Karakteristik panelis berdasarkan dari pekerjaan	81
4.18	Karakteristik panelis berdasarkan dari penghasilan dalam sebulan	82
4.19	Kualitas produk berdasarkan dari parameter bentuk fisik kerupuk sanjai bumbu rendang	83
4.20	Kualitas produk berdasarkan dari parameter rasa kerupuk sanjai bumbu rendang	84
4.21	Kualitas produk berdasarkan dari parameter tekstur kerenyahan kerupuk sanjai bumbu rendang	86
4.22	Kualitas produk berdasarkan dari parameter warna kerupuk sanjai bumbu rendang	87
4.23	Kualitas produk berdasarkan dari parameter aroma kerupuk sanjai bumbu rendang	89
4.24	Analisis gizi kerupuk sanjai balado per sajinya	90
4.25	Analisis gizi kerupuk sanjai bumbu rendang per sajinya	91
4.26	Perhitungan HPP	92

4.27	Matrix hasil analisis.....	93
4.28	Analisis gizi kerupuk sanjai bumbu rendang per sajinya	98

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Hal
2.1	Kategori Produk Baru	7
2.2	Proses memasak rendang daging sapi	22
2.3	Kerangka pemikiran	44
3.1	Tahapan pembuatan bumbu rendang	48
3.2	Tahapan pembuatan kerupuk sanjai	49
4.1	Karakteristik kesukaan terhadap warna	64
4.2	Karakteristik kesukaan terhadap rasa	66
4.3	Karakteristik kesukaan terhadap aroma	67
4.4	Karakteristik kesukaan terhadap tekstur	69
4.5	Karakteristik kesukaan terhadap penampilan produk	70
4.6	Perbandingan warna pada karakteristik konsentrat terpilih dengan produk kontrol	72
4.7	Perbandingan rasa pada karakteristik konsentrat terpilih dengan produk kontrol	73
4.8	Perbandingan aroma pada karakteristik konsentrat terpilih dengan produk kontrol	75
4.9	Perbandingan tekstur pada karakteristik konsentrat terpilih dengan produk kontrol	76

4.10 Perbandingan penampilan produk pada karakteristik konsentrasi terpilih dengan produk kontrol	78
4.11 Penilaian kualitas produk berdasarkan bentuk fisik	83
4.12 Penilaian kualitas produk berdasarkan rasa	85
4.13 Penilaian kualitas produk berdasarkan tekstur kerenyahan	86
4.14 Penilaian kualitas produk berdasarkan Warna	88
4.15 Penilaian kualitas produk berdasarkan Aroma	89
4.16 Standar resep kerupuk sanjai bumbu rendang	96
4.17 Kemasan toples	98