

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang masalah	1
1.2. Identifikasi dan Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Kegunaan Penelitian	7
1.4.1. Manfaat Teoritis	7
1.4.2. Manfaat Praktis.....	7

BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

2.1. Tinjauan Pustaka	8
2.1.1. Pengertian Pariwisata	8
2.1.2. Destinasi Wisata	9
2.1.3. Wisata Kuliner	12
2.1.4. Wisata oleh-oleh khas Daerah wisata	12
2.1.5. Ketan	13
2.1.6. Tape Ketan	14
2.1.7. Selai	16
2.1.8. Standar Kualitas Selai	18
2.1.9. Gula	19
2.1.10. Kualitas produk	22
2.1.11. Daya Terima Konsumen	24
2.1.12. Pengemasan	26
2.1.13. Hidup sehat	31
2.1.14. Kelebihan produk Selai tape ketan	33
2.1.15. Panelis	34
2.2. Penelitian Terdahulu	35
	36

2.3. Kerangka Pemikiran	
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1. Objek dan Subjek Penelitian	41
3.2. Metode Penelitian	42
3.3. Operasionalisasi Variabel	43
3.4. Populasi	43
3.5. Rancangan Percobaan	49
3.6. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	50
3.7. Teknik Analisis Data	53
3.8. Pembuatan kemasan	
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	54
4.1. Hasil Penelitian	54
4.1.1. Gambaran Umum Objek Penelitian	
4.1.2. Penentuan bahan percobaan dan proses pembuatan Selai tape ketan	54 57
4.1.3. Hasil Organoleptik	57
4.1.3.1. Karakteristik Panelis	57
4.1.3.1.1. Panelis menurut Jenis kelamin	57
4.1.3.1.2. Panelis menurut usia	58
4.1.3.1.3. Panelis menurut pekerjaan	59
4.1.3.2. Karakteristik organoleptik dalam beberapa konsentrasi	59
4.1.3.2.1. Karakteristik Rasa	61
4.1.3.2.2. Karakteristik Aroma	63
4.1.3.2.3. Karakteristik Warna	64
4.1.3.2.4. Karakteristik Tekstur	66
4.1.3.2.5. Karakteristik Penampilan	
4.1.4. Perbandingan penilaian kesukaan antara STKM dan STKU berdasarkan karakteristik organoleptik	68 68
4.1.4.1. Karakteristik rasa	69
4.1.4.2. Karakteristik aroma	70
4.1.4.3. Karakteristik warna	71
4.1.4.4. Karakteristik tekstur	72
4.1.4.5. Karakteristik penampilan	73
4.1.5. Uji daya tahan simpan	73
4.1.5.1. Daya tahan simpan berdasarkan karakteristik rasa	74
4.1.5.2. Daya tahan simpan berdasarkan karakteristik aroma	76
4.1.5.3. Daya tahan simpan berdasarkan karakteristik tekstur	77
4.1.6. Analisis gizi berdasarkan DKBM	78

