

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	7
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	7
1.4.2 Kegunaan Praktis.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	8
2.1 Kajian Teori.....	8
2.1.1 Umbi-Umbian.....	8
2.1.2 Ubi Jalar.....	10
2.1.3 Ubi Jalar Ungu.....	13
2.1.3 Tepung Ubi Jalar Ungu.....	16
2.2 Kuliner.....	21
2.2.1 Kue Ali Agrem.....	21
2.2.2 Peralatan.....	22
2.2.3 Bahan Baku dan Proses Pembuatan (<i>Cooking Method</i>).....	23
2.3 Inovasi Produk.....	24
2.3.1 Pengertian Inovasi.....	24
2.3.2 Kualitas Produk.....	27
2.3.3 Dimensi Kualitas Produk.....	27
2.3.4 <i>Quality of item</i> (Mutu Makanan).....	28
2.3.5 Kemasan.....	29

Adhita Dwi Septiani, 2014

INOVASI PRODUK KUE TRADISIONAL ALI AGREM MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.4 Penilaian Eksperimental	30
2.4.1 Penilaian Indera / Organoleptik	30
2.4.2 Macam-macam Panel	30
2.4.3 Uji Daya Tahan Simpan	32
2.4.4 Daya Terima	32
2.6 Hasil Penelitian Terdahulu	35
2.7 Kerangka Pemikiran	37
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	39
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	39
3.2 Metode Penelitian	39
3.3 Operasionalisasi Variabel	40
3.4 Rancangan Percobaan	41
3.5 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel	43
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	44
3.7 Teknik Analisis Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Hasil Penelitian	47
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	47
4.1.2 Karakteristik Panelis	50
4.1.3 Karakteristik Organoleptik	53
4.1.4 Karakteristik Uji Hedonik Dua Sampel	62
4.2 Uji Daya Tahan Simpan	68
4.3 Uji Daya Terima Konsumen	69
4.3.1 Identitas Responden	69
4.3.2 Pengalaman Responden	74
4.3.3 Tanggapan Responden	81
4.4 Hasil Analisis Kandungan Gizi Ali Agrem Tepung Ubi Ungu	85
4.4.1 Berdasarkan DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)	85
4.4.2 Berdasarkan Hasil Penelitian Tepung Ubi	86
4.5 Biaya Operasional	87
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	89

5.1 Simpulan.....	89
5.2 Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA	xii
LAMPIRAN.....	xiv

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kandungan Gizi Ragam Ubi Jalar / 100 gram	2
Tabel 1. 2 Kandungan Antioksidan dalam Ubi Jalar / 100 gram	2
Tabel 1. 3 Kandungan Gizi Ragam Ubi Kayu / 100 gram	3
Tabel 1. 4 Kandungan Gizi Tepung Beras dan Tepung Ubi Ungu / 100 gram.....	3
Tabel 2. 1 Provinsi, Kota dan Kabupaten Sentra Produksi Ubi Jalar	12
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar per 100 gram	17
Tabel 2. 3 Keuntungan dan Kerugian Penjemuran dengan Pengeringan Buatan (Alat Pengering)	20
Tabel 2. 4 Resep Kue Ali Agrem	23
Tabel 2. 5 Uji Hedonik Panelis	34
Tabel 2. 6 Kajian Penelitian Terdahulu	35
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	40
Tabel 3. 2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Kue Ali Agrem Dengan Penambahan/Penggantian Tepung Ubi Ungu	41
Tabel 3. 3 Metode Uji Daya Tahan Simpan Kue Ali Agrem di Suhu Ruang	43
Tabel 3. 4 Panelis Pencicip Perorangan dan Panel Konsumen	44
Tabel 3. 5 Tabel Analisa Varian (ANAVA) RAK	46
Tabel 4. 1 Resep Inovasi Kue Ali Agrem (AA ₁).....	47
Tabel 4. 2 Resep Inovasi Kue Ali Agrem (AA ₂).....	48
Tabel 4. 3 Resep Inovasi Kue Ali Agrem (AA ₃).....	49
Tabel 4. 4 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	50
Tabel 4. 5 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	51
Tabel 4. 6 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	52
Tabel 4. 7 Pengaruh Konsentrasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Nilai Kesukaan Warna Ali Agrem	54
Tabel 4. 8 Pengaruh Konsentrasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Nilai Kesukaan Rasa Ali Agrem.....	55

Tabel 4. 9 Pengaruh Konsentrasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Nilai Kesukaan Aroma Ali Agrem.....	57
Tabel 4. 10 Pengaruh Konsentrasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Nilai Kesukaan Tekstur Ali Agrem	59
Tabel 4. 11 Pengaruh Konsentrasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Nilai Kesukaan Penampilan Fisik Ali Agrem.....	61
Tabel 4. 12 Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Warna	62
Tabel 4. 13 Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Rasa	63
Tabel 4. 14 Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Aroma	64
Tabel 4. 15 Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Tekstur	66
Tabel 4. 16 Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Penampilan Fisik	67
Tabel 4. 17 Daya Tahan Simpan Ali Agrem Tepung Ubi Ungu dan Produk Kontrol	68
Tabel 4. 18 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	69
Tabel 4. 19 Responden Berdasarkan Usia.....	70
Tabel 4. 20 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	72
Tabel 4. 21 Responden Berdasarkan Pekerjaan	73
Tabel 4. 22 Responden Berdasarkan Produk Pastry Favorit	74
Tabel 4. 23 Responden Berdasarkan Frekuensi Mengonsumsi Kue	75
Tabel 4. 24 Responden Berdasarkan Penghasilan Rata-Rata.....	77
Tabel 4. 25 Pengalaman Responden Berdasarkan Mengonsumsi Kue Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu	78
Tabel 4. 26 Pengalaman Responden Berdasarkan Kepuasan Terhadap Tepung Ubi Ungu.....	79

Tabel 4. 27 Tanggapan Responden Terhadap Parameter Dominan Produk Inovasi	81
Tabel 4. 28 Harapan Harga Produk Inovasi yang Sesuai dengan Responden.....	82
Tabel 4. 29 Tanggapan Responden Berdasarkan Waktu yang Sesuai Untuk Mengonsumsi Produk Inovasi.....	83
Tabel 4. 30 Kandungan Gizi Kue Ali Agrem Tepung Ubi Ungu Berdasarkan DKBM.....	85
Tabel 4. 31 Kandungan Gizi Kue Ali Agrem Berdasarkan DKBM.....	85
Tabel 4. 32 Kandungan Gizi Kue Ali Agrem Tepung Ubi Ungu Berdasarkan Hasil Penelitian.....	86
Tabel 4. 33 Biaya Bahan Kue Ali Agrem untuk 96 unit per Hari.....	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	51
Gambar 4. 2 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	52
Gambar 4. 3 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	53
Gambar 4. 4 Karakteristik Warna	54
Gambar 4. 5 Karakteristik Rasa	56
Gambar 4. 6 Karakteristik Aroma	58
Gambar 4. 7 Karakteristik Tekstur	60
Gambar 4. 8 Karakteristik Penampilan Fisik	61
Gambar 4. 9 Karakteristik Warna	63
Gambar 4. 10 Karakteristik Rasa	64
Gambar 4. 11 Karakteristik Aroma	65
Gambar 4. 12 Karakteristik Tekstur	66
Gambar 4. 13 Karakteristik Penampilan Fisik	67
Gambar 4. 14 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	70
Gambar 4. 15 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	71
Gambar 4. 16 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	72
Gambar 4. 17 Karakteristik Responden Pekerjaan.....	73
Gambar 4. 18 Karakteristik Responden Berdasarkan Produk Pastry Favorit	75
Gambar 4. 19 Karakteristik Responden Berdasarkan Frekuensi Mengonsumsi Kue	76
Gambar 4. 20 Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan Rata-Rata.....	77
Gambar 4. 21 Pengalaman Responden Mengonsumsi Kue Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu.....	78
Gambar 4.22 Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Kepuasan Terhadap Tepung Ubi Ungu.....	80
Gambar 4. 23 Tanggapan Responden Terhadap Parameter Dominan Produk Inovasi.....	81
Gambar 4. 24 Harapan Harga Produk Inovasi yang Sesuai Dari Responden	82
Gambar 4. 25 Tanggapan Responden Berdasarkan Waktu yang Sesuai Untuk Mengonsumsi Produk Inovasi.....	84