

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

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

2.3.5 Kemasan.....	29
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

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

4.5 Biaya Operasional.....	87
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	89
5.1 Simpulan.....	89
5.2 Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	xii
LAMPIRAN.....	xiv

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

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