

DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN

LEMBAR PENGESAHAN

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

BAB 1 PENDAHULUAN

| | |
|---|---|
| 1.1 Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| 1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah..... | 6 |
| 1.2.1. Identifikasi Masalah..... | 6 |
| 1.2.2. Rumusan Masalah..... | 6 |
| 1.3 Tujuan Penulisan | 6 |
| 1.4 Manfaat Penulisan..... | 7 |
| 1.4.1. Manfaat Teoritis..... | 7 |
| 1.4.2. Manfaat Personal..... | 7 |

BAB 11 LANDASAN TEORI

| | |
|---|----|
| 2.1 Kajian Pustaka..... | 8 |
| 2.1.1. Pariwisata..... | 8 |
| 2.1.2 Pangan Lokal Dan Diverifikasi Pangan..... | 12 |
| 2.1.3. Tinjauan Umum Tentang Ganyong..... | 12 |
| 2.1.4. Panelis..... | 18 |
| 2.1.5. Uji Organoleptik..... | 20 |
| 2.1.6. Pengemasan Pangan..... | 21 |
| 2.1.7. Daya Terima Konsumen Terhadap Makanan..... | 21 |
| 2.1.8. Inovasi Produk..... | 23 |
| 2.1.9. <i>Pastry</i> | 25 |
| 2.1.10. <i>Raw Material Pastry Section</i> | 27 |
| 2.1.11. Peralatan <i>Pastry (Pastry Equipment And Tool)</i> | 35 |
| 2.1.12. <i>Cake</i> | 36 |
| 2.1.13. Penilaian Terhadap <i>Cake</i> | 40 |
| 2.1.14. Tinjauan Umum Tentang <i>Brownies</i> | 42 |
| 2.1.15. Deskripsi atau Gambaran <i>Brownies Stick Cake</i> | 44 |
| 2.1.16. Penelitian Terdahulu..... | 46 |
| 2.2. Kerangka Pemikiran..... | 47 |
| 2.2.1. <i>Pastry Project</i> | 48 |
| 2.2.2. Uji Daya Terima Konsumen..... | 49 |
| 2.3. Hipotesis..... | 51 |

BAB 111 METODE PENELITIAN

| | |
|--------------------------------------|----|
| 3.1 Objek Dan Subjek Penelitian..... | 52 |
|--------------------------------------|----|

HELDA SILVIRA, 2014.

STUDI PEMBUATAN BROWNIES STICK BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (*Canna Edulis Kerr*)
SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| | |
|--|----|
| 3.2. Metode Penelitian..... | 52 |
| 3.3. Operasionalisasi Variabel..... | 53 |
| 3.4. Rancangan Percobaan..... | 54 |
| 3.5 Kriteria Panelis | 57 |
| 3.6. Populasi..... | 58 |
| 3.7. Teknik Dan Alat Pengumpulan Data..... | 58 |
| 3.7.1. Teknik Pengumpulan Data..... | 58 |
| 3.7.2. Alat Pengumpulan Data..... | 58 |
| 3.8. Teknik Analisis Data..... | 59 |
| BAB IV PEMBAHASAN | |
| 4.1. Hasil Penelitian..... | 63 |
| 4.1.1. Gambaran Umum Objek Penelitian. | 63 |
| 4.1.2 Penelitian Tahap I. | 63 |
| 4.1.2.1. Jenis Kelamin Panelis..... | 64 |
| 4.1.2.1. Usia panelis. | 64 |
| 4.1.2.1. Pekerjaan panelis..... | 65 |
| 4.1.3. Karakteristik Organoleptik Dengan Beberapa Konsentrat..... | 66 |
| 4.1.3.1. Warna..... | 66 |
| 4.1.3.2. Rasa. | 68 |
| 4.1.3.3. Aroma.. | 69 |
| 4.1.3.4. Tekstur..... | 71 |
| 4.1.3.5. Penampilan Fisik.. | 73 |
| 4.1.3.6. Tingkat Kerenyahan. | 75 |
| 4.1.4. Penelitian Tahap II..... | 77 |
| 4.1.4.1. Jenis Kelamin Panelis.. | 77 |
| 4.1.4.2. Usia panelis.. | 78 |
| 4.1.4.3. Pekerjaan panelis.. | 79 |
| 4.1.5. Karakteristik Organoleptik Panelis Tahap II Dengan Beberapa Konsentrat. | 81 |
| 4.1.5.1. Warna. | 81 |
| 4.1.5.2. Rasa..... | 82 |
| 4.1.5.3. Aroma..... | 84 |
| 4.1.5.4. Tekstur..... | 86 |
| 4.1.5.5. Penampilan Fisik.. | 87 |
| 4.1.5.6. Tingkat Kerenyahan..... | 89 |
| 4.2. Uji Daya Terima Konsumen..... | 91 |
| 4.2.1. Identitas Konsumen.. | 91 |
| 4.2.1.1. Jenis Kelamin.. | 91 |
| 4.2.1.2. Usia. | 92 |
| 4.2.1.3. Pendidikan Terakhir.. | 94 |
| 4.2.1.4. Pekerjaan.. | 95 |
| 4.2.2. Pengalaman Konsumen Tentang Produk <i>Pastry</i> | 96 |
| 4.2.3. Tanggapan Responden... | 98 |
| 4.2.3.1. Tanggapan Responden Terhadap Daya Tarik Warna..... | 98 |
| 4.2.3.2. Tanggapan Responden Terhadap Rasa Produk..... | 99 |

HELDA SILVIRA, 2014.

STUDI PEMBUATAN BROWNIES STICK BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (*Canna Edulis Kerr*)
SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| | |
|--|-----|
| 4.2.3.3. Tanggapan Responden Terhadap Kekhasan Aroma Produk.... | 100 |
| 4.2.3.4. Tanggapan Responden Terhadap Tekstur Produk..... | 101 |
| 4.2.3.5. Tanggapan Responden Terhadap Penampilan Keseluruhan Produ..... | 102 |
| 4.2.3.6. Tanggapan Responden Terhadap Tingkat Kesukaan Produk..... | 103 |
| 4.2.3.7. Tanggapan Responden Terhadap Variasi Topping Produk..... | 104 |
| 4.2.3.8. Tanggapan Responden Terhadap Waktu <i>Mealtime</i> Produk..... | 105 |
| 4.2.3.9. Tanggapan Responden Terhadap Minuman Pendamping Produk. | 106 |
| 4.2.3.10. Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Kriteria Topping <i>Brownies Stick</i> Ganyong..... | 107 |
| 4.2.4. Perbandingan Penilaian Konsumen Terhadap Kualitas <i>Brownies Stick</i> Terigu Dan <i>Brownies Stick</i> Ganyong..... | 108 |
| 4.2.4.1. Pengujian Kesukaan Terhadap Warna Produk.. | 108 |
| 4.2.4.2. Pengujian Kesukaan Terhadap Rasa Produk.. | 109 |
| 4.2.4.3. Pengujian Kesukaan Terhadap Aroma Produk. | 110 |
| 4.2.4.4. Pengujian Kesukaan Terhadap Tekstur Produk. | 110 |
| 4.2.4.5. Pengujian Kesukaan Terhadap Penampilan Fisik Produk..... | 111 |
| 4.2.4.6. Pengujian Kesukaan Terhadap Tingkat Kerenyahan Produk.. | 112 |
| 4.2.5. Pengujian Koefisien Korelasi <i>Brownies Stick</i> Terhadap Daya Terima Konsumen. | 112 |
| 4.2.5.1. Hubungan Kualitas Produk <i>Brownies Stik</i> Pada Karakterisrik Warna Produk Dengan Daya Terima Konsumen..... | 113 |
| 4.2.5.2. Hubungan Kualitas Produk <i>Brownies Stik</i> Pada Karakterisrik Rasa Produk Dengan Daya Terima Konsumen..... | 114 |
| 4.2.5.3. Hubungan Kualitas Produk <i>Brownies Stik</i> Pada Karakterisrik Aroma Produk Dengan Daya Terima Konsumen..... | 115 |
| 4.2.5.4. Hubungan Kualitas Produk <i>Brownies Stik</i> Pada Karakterisrik Tekstur Produk Dengan Daya Terima Konsumen.. | 116 |
| 4.2.5.5. Hubungan Kualitas Produk <i>Brownies Stik</i> Pada Karakterisrik Penampilan Produk Produk Dengan Daya Terima Konsumen. | 117 |
| 4.2.6. Pengujian Koefisien determinasi <i>Brownies Stick</i> Terhadap Daya Terima Konsumen.. | 118 |
| 4.2.7. Pengujian Hipotesis Dan Signifikan <i>Brownies Stick</i> Terhadap Daya Terima Konsumen Secara Simultan F.. | 120 |
| 4.3. Kandungan Gizi Yang Terdapat Pada <i>Brownies Stick</i> Ganyong..... | 124 |
| 4.3.1. Uji Analisis Gizi Berdasarkan DBKM (Daftar Komposisi Bahan | |

HELDA SILVIRA, 2014.

STUDI PEMBUATAN BROWNIES STICK BERBAHAN DASAR TEPUNG GANYONG (*Canna Edulis Kerr*) SEBAGAI SUMBER PANGAN LOKAL PENGGANTI TERIGU DITINJAU DARI DAYA TERIMA KONSUMEN Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| | |
|--|-----|
| Makanan)..... | 126 |
| 4.4. Studi Kelayakan Bisnis..... | 127 |
| 4.4.1. Analisis Pasar.. .. | 127 |
| 4.4.2. Analisis Pemasaran..... | 128 |
| 4.4.3. Analisis Teknis..... | 128 |
| 4.5. Aspek Finansial. | 129 |
| 4.5.1. Asumsi Dasar..... | 129 |
| 4.5.2. Biaya Investasi..... | 129 |
| 4.5.3. Biaya Operasional..... | 131 |
| 4.5.4. Penilaian Investasi... .. | 134 |
| 4.5.4.1. <i>Net Present Value (NPV)</i> | 134 |
| 4.5.4.2. <i>Net Benevit Cost (Net B/C Ratio)</i> | 135 |
| 4.5.4.3. <i>Break Event Point (BEP)</i> | 135 |
| BAB V SIMPULAN DAN SARAN | |
| 5.1. Simpulan..... | 137 |
| 5.2. Saran..... | 138 |
| DAFTAR PUSTAKA | |
| LAMPIRAN | |
| RIWAYAT PENULIS | |