

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

SURAT PERNYATAAN

LEMBAR PERSEMBAHAN

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Pertanyaan Penelitian	9
1.3 Tujuan Penelitian	
1.3.1 Tujuan Umum	9
1.3.2 Tujuan Khusus	9
1.4 Manfaat Penelitian	
1.4.1 Manfaat Akademis	9
1.4.2 Manfaat Praktis	10

BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

2.1 Kajian Pustaka	
2.1.1 Pariwisata	11
2.1.2 Wisata Kuliner	12
2.1.3 Roti (<i>Bread</i>)	13
2.1.3.1 Klasifikasi Roti	13

Dinnur Azizah Zakia, 2015

FORMULASI ROTI TAWAR DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TULANG IKAN LELE DUMBO TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.1.3.2 Bahan-Bahan Pembuatan Roti	14
2.1.3.3 Metode Pembuatan Roti	16
2.1.3.4 Alur Proses Pembuatan Roti	17
2.1.4 Ikan Lele (<i>Clarias Gariepinus</i>)	
2.1.4.1 Deskripsi Ikan Lele Dumbo	21
2.1.4.2 Klasifikasi Ikan Lele Dumbo	21
2.1.4.3 Kandungan Gizi Ikan Lele Dumbo	23
2.1.4.4 Manfaat Gizi Ikan Lele Dumbo	24
2.1.5 Tulang Ikan	25
2.1.6 Tepung Ikan	26
2.1.7 Kalsium	27
2.1.8 Penilaian Organoleptik	29
2.1.9 Uji Kesukaan (Uji Hedonik)	31
2.1.10 Hasil Penelitian Terdahulu	32
2.2 Kerangka Pemikiran	33
2.3 Hipotesis	34

BAB III OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian	35
3.2 Metode Penelitian	35
3.3 Operasionalisasi Variabel	35
3.4 Rancangan Penelitian	37
3.5 Pelaksanaan Penelitian	
3.5.1 Tempat dan Waktu Penelitian	39
3.6 Populasi dan Teknik Sampling	
3.6.1 Populasi	39
3.6.2 Teknik Sampling	39
3.7 Teknik Pengumpulan Data	41
3.8 Teknik Analisis Data	41

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil Penelitian	
4.1.1 Formulasi Resep Roti Tawar Berbasis Tepung Tulang Ikan Lele	44

4.1.2	Pembuatan Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo	55
4.1.3	Pembuatan Roti Tawar	56
4.1.4	Gambaran Umum Objek Penelitian	59
4.1.5	Karakteristik Panelis	59
4.1.6	Karakteristik Organoleptik	61
4.1.7	Uji Hedonik Dua Sampel	68
4.1.8	Penilaian Daya Terima Konsumen	72
4.1.9	Harga Produksi Roti Tawar Tulang Ikan Lele Dumbo	85

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1	Simpulan	87
5.2	Saran	88

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Provinsi Penghasil Lele Terbesar di Pulau Jawa	5
Gambar 2.1. Alur Proses Pembuatan Roti	18
Gambar 2.2. Karakteristik Morfologi Ikan Lele Dumbo	23
Gambar 2.3. Kerangka Pemikiran	33
Gambar 4.1. Alur Pembuatan Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo	56
Gambar 4.2. Alur Pembuatan Roti Tawar Berbasis Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo ...	58
Gambar 4.3. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai Kesukaan Warna Roti Tawar.....	62
Gambar 4.4. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai Kesukaan Penampilan Fisik Roti Tawar.....	63
Gambar 4.5. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai Kesukaan Tekstur Roti Tawar.....	64
Gambar 4.6. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai Kesukaan Rasa Roti Tawar.....	66
Gambar 4.7. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai Kesukaan Aroma Roti Tawar.....	67
Gambar 4.8. Hasil Rata-rata 2 Sampel Produk Roti Tawar	72
Gambar 4.9. Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	73
Gambar 4.10. Responden Berdasarkan Jenis Usia	74
Gambar 4.11. Responden Berdasarkan Jenis Pendidikan Terakhir	75
Gambar 4.12. Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	76
Gambar 4.13. Responden Berdasarkan Kebiasaan Sarapan	77
Gambar 4.14. Responden Berdasarkan Jenis Produk	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Jawa Barat dan Kota Bandung	1
Tabel 1.2. Gambaran Kegiatan Wisatawan di Kota Bandung	2
Tabel 1.3. Data Impor Tepung Terigu dan Gandum Indonesia	4
Tabel 1.4. Perbandingan Tingkat Pertumbuhan Lele Dumbo dan Lele Lokal	6
Tabel 1.5. Komposisi Nilai Gizi Ikan Air Tawar dan Payau	7
Tabel 2.1. Klasifikasi Lele Dumbo Berdasarkan Ilmu Taksonomi	22
Tabel 2.2. Komposisi Gizi Ikan Lele Dumbo per 100 gram	24
Tabel 2.3. Komposisi Gizi Tepung Tulang Ikan	25
Tabel 2.4. Komposisi Gizi Tepung Ikan per 100 gram Bahan	27
Tabel 2.5. Hasil Penelitian Terdahulu	32
Tabel 3.1. Operasional Variabel	36
Tabel 3.2. Metode Rancangan Percobaan Formulasi Roti Tawar Berbasis Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo	38
Tabel 3.3. Panelis Ahli dan Panel Konsumen	40
Tabel 3.4. Tabel Analisis Varian (ANOVA)	42
Tabel 4.1. Resep Roti Tawar Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo (RTLK ₁)	44
Tabel 4.2. Resep Roti Tawar Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo (RTLK ₂)	46
Tabel 4.3. Resep Roti Tawar Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo (RTLK ₃)	48
Tabel 4.4. Resep Roti Tawar Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo (RTL ₁)	50
Tabel 4.5. Resep Roti Tawar Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo (RTL ₂)	52
Tabel 4.6. Resep Roti Tawar Tepung Tulang Ikan Lele Dumbo (RTL ₃)	54
Tabel 4.7. Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	60
Tabel 4.8. Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	60
Tabel 4.9. Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Pekerjaan	61

Tabel 4.10. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai	
Kesukaan Warna Roti Tawar.....	61
Tabel 4.11. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai	
Kesukaan Penampilan Fisik Roti Tawar.....	63
Tabel 4.12. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai	
Kesukaan Tekstur Roti Tawar.....	64
Tabel 4.13. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai	
Kesukaan Rasa Roti Tawar.....	65
Tabel 4.14. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai	
Kesukaan aroma Roti Tawar.....	67
Tabel 4.15. Perbandingan Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai	
Kesukaan Warna Roti Tawar.....	68
Tabel 4.16. Perbandingan Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai	
Kesukaan Penampilan Fisik Roti Tawar.....	69
Tabel 4.17. Perbandingan Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai	
Kesukaan Tekstur Roti Tawar.....	69
Tabel 4.18. Perbandingan Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai	
Kesukaan Rasa Roti Tawar.....	70
Tabel 4.19. Perbandingan Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Parameter Nilai	
Kesukaan aroma Roti Tawar.....	71
Tabel 4.20. Hasil Rata-rata Uji Hedonik 2 Sampel	71
Tabel 4.21. Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	73
Tabel 4.22. Responden Berdasarkan Jenis Usia	74
Tabel 4.23. Responden Berdasarkan Jenis Pendidikan Terakhir	75

Tabel 4.24. Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	76
Tabel 4.25. Responden Berdasarkan Jenis Kebiasaan Sarapan	77
Tabel 4.26. Responden Berdasarkan Jenis Produk	78
Tabel 4.27. Kelas Interval Kualitas Produk	79
Tabel 4.28. Kualitas Produk dilihat dari Parameter Warna	79
Tabel 4.29. Kualitas Produk dilihat dari Parameter Penampilan Fisik	80
Tabel 4.30. Kualitas Produk dilihat dari Parameter Aroma	80
Tabel 4.31. Kualitas Produk dilihat dari Parameter Tekstur	81
Tabel 4.32. Kualitas Produk dilihat dari Parameter Rasa	81
Tabel 4.33. Kelas Interval Daya Terima Konsumen	82
Tabel 4.34. Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Warna	82
Tabel 4.35. Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Penampilan Fisik	82
Tabel 4.36. Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Aroma	83
Tabel 4.37. Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Tekstur	83
Tabel 4.38. Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Rasa	84
Tabel 4.39. Daya Terima Konsumen dilihat dari Karakteristik Ukuran	84
Tabel 4.40. Nama dan Harga Bahan Baku	85
Tabel 4.41. Total Cost Roti Tawar Dengan Perbandingan 90:10	85
Tabel 4.42. Total Cost Roti Tawar Dengan Perbandingan 70:30.....	86
Tabel 4.43. Total Cost Roti Tawar Dengan Perbandingan 50:50	86