

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	6
1.4.2 Kegunaan Praktis.....	6

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

2.1 Kajian Pustaka.....	7
2.1.1 Pariwisata.....	7

Riski Rahayu, 2015

INOVASI CHURROS DENGAN PENAMBAHAN BUAH PISANG DAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

2.1.2 Wisata Kuliner	8
2.1.3 Inovasi Produk	8
2.1.4 Churros	10
2.1.4.1 Resep Dasar Churros.....	11
2.1.5 Pisang.....	12
2.1.5.1 Nilai Gizi Buah Pisang.....	13
2.1.5.2 Pisang Ambon Lumut	14
2.1.6 Resep	14
2.1.7 Uji Organoleptik.....	14
2.1.8 Uji Kesukaan (Hedonik)	17
2.1.9 Uji Daya Terima Makanan	18
2.1.10 Minat Beli	20
2.1.11 Kemasan.....	20
2.1.12 Studi Kelayakan Bisnis	21
2.1.13 Hasil Penelitian Terdahulu.....	22
2.2 Kerangka Pemikiran.....	24
2.2.1 Tahapan I Kitchen Project	24
2.2.2 Tahapan II Uji Daya Terima Konsumen	26
2.2.3 Tahapan III Analisis Uji Kelayakan Bisnis Aspek Finansial.....	27

BAB III METODE PENELITIAN

Riski Rahayu, 2015

INOVASI CHURROS DENGAN PENAMBAHAN BUAH PISANG DAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

3.1 Objek Penelitian.....	29
3.2 Metode penelitian	29
3.3 Operasional Variabel.....	29
3.4 Rancangan Percobaan	31
3.5 Populasi dan Teknik Sampling	33
3.5.1 Populasi.....	33
3.5.2 Teknik Sampling	33
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	34
3.7 Teknik Analisis Data	35
3.7.1 Analisis Uji Organoleptik	33
3.7.2 Uji Daya Terima Konsumen	37
3.7.3 Analisis Studi Kelayakan Bisnis	37
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	40
4.1.1 Formulasi Resep Churros.....	40
4.2 Karakteristik Panelis	44
4.2.1 Jenis Kelamin Panelis	44
4.2.2 Usia Panelis.....	44
4.2.3 Jenis Pekerjaan Panelis	45
4.3 Karakteristik Organoleptik	46

Riski Rahayu, 2015

INOVASI CHURROS DENGAN PENAMBAHAN BUAH PISANG DAN ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

4.3.1 Warna.....	46
4.3.2 Aroma	47
4.3.3 Tekstur	48
4.3.4 Rasa	49
4.3.5 Penampilan.....	50
4.4 Uji Hedonik 2 Sample	51
4.4.1 Warna.....	51
4.4.2 Penampilan.....	51
4.4.3 Aroma	52
4.4.4 Tekstur	53
4.4.5 Rasa	53
4.5 Penilaian Daya Terima Konsumen	54
4.5.1 Karakteristik Responden.....	54
4.5.1.1 Jenis Kelamin	54
4.5.1.2 Usia.....	55
4.5.1.3 Pendidikan.....	56
4.5.1.4 Pekerjaan.....	57
4.5.2 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk	58
4.5.3 Penilaian Tanggapan Responden Daya Terima Konsumen.....	60
4.6 Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan	64

4.6.1 Kebutuhan Bahan Baku Peralatan.....	64
4.6.2 Kebutuhan Peralatan dan Outlate Usaha	65
4.6.3 Biaya Overhead	66
4.7 Proyeksi Keuangan	66
4.7.1 Biaya Variabel Perbulan	66
4.7.2 Harga Pokok Produk Perbuah	67
4.7.3 Analisis Titik Impas	67
4.7.4 Analisis Kelayakan Usaha	68
4.8 Matriks Hasil Analisis	69

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan.....	72
5.2. Saran.....	72

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

1.1 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Kota Bandung	2
1.2 Data Produksi Buah-buahan Indonesia Tahun 2010-2014.....	3
1.3 Kandungan Gizi Buah Pisang Per 100 Gram	4
2.1 Nilai Gizi Beberapa Varietas Pisang	13
2.2 Kajian Penelitian	22
3.1 Operasional Variabel.....	30
3.2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Churros	32
3.3 Panelis Ahli dan Panelis Konsumen	34
3.4 Tabel Analisis Varian (ANOVA) RAK.....	36
4.1 Resep Churros Pisang CP ₁	41
4.2 Resep Churros Pisang CP ₂	42
4.3 Resep Churros Pisang CP ₃	43
4.4 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	44
4.5 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	44
4.6 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Pekerjaan	45
4.7 Pengaruh Perbandingan Buah Pisang pada Nilai Karakteristik Warna.....	46
4.8 Pengaruh Perbandingan Buah Pisang pada Nilai Karakteristik Aroma	47

Riski Rahayu, 2015

**INOVASI CHURROS DENGAN PENAMBAHAN BUAH PISANG DAN ANALISIS DAYA TERIMA
KONSUMEN**

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

4.9 Pengaruh Perbandingan Buah Pisang pada	
Nilai Karakteristik Tekstur	48
4.10 Pengaruh Perbandingan Buah Pisang pada	
Nilai Karakteristik Rasa	49
4.11 Pengaruh Perbandingan Buah Pisang pada	
Nilai Karakteristik Penampilan	50
4.12 Perbandingan Buah Pisang Terhadap Parameter	
Nilai Kesukaan Warna.....	51
4.13 Perbandingan Buah Pisang Terhadap Parameter	
Nilai Kesukaan Fisik	52
4.14 Perbandingan Buah Pisang Terhadap Parameter	
Nilai Kesukaan Aroma	52
4.15 Perbandingan Buah Pisang Terhadap Parameter	
Nilai Kesukaan Tekstur	53
4.16 Perbandingan Buah Pisang Terhadap Parameter	
Nilai Kesukaan Rasa	53
4.17 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	54
4.18 Responden Berdasarkan Usia	55
4.19 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	56
4.20 Responden Berdasarkan Pekerjaan	57

4.21 Kelas Interval Kualitas Produk	58
4.22 Kualitas Produk Dilihat dari Parameter Warna	58
4.23. Kualitas Produk Dilihat dari Parameter Fisik	59
4.24. Kualitas Produk Dilihat dari Parameter Aroma	59
4.25. Kualitas Produk Dilihat dari Parameter Tekstur	60
4.26. Kualitas Produk Dilihat dari Parameter Rasa	61
4.27. Kelas Interval Daya Terima Konsumen	61
4.28. Daya Terima Konsumen Dilihat dari Parameter Warna	61
4.29 Daya Terima Konsumen Dilihat dari Parameter Penampilan	61
4.30 Daya Terima Konsumen Dilihat dari Parameter Aroma	62
4.31 Daya Terima Konsumen Dilihat dari Parameter Tekstur	62
4.32 Daya Terima Konsumen Dilihat dari Parameter Rasa	63
4.33 Daya Terima Konsumen Dilihat dari Parameter Ukuran	63
4.34 Biaya Stanadar Resep Churros	64
4.35 Perlengkapan dan Peralatan	64
4.36 Penunjang Usaha	65
4.37 Biaya Overhead	66
4.38 Biaya Variabel	66
4.39 Matriks Hasil Analisis	69

DAFTAR GAMBAR

1.1 Churros	3
2.1 Proses Inovasi Bertahap	10
2.2 Alur Kerja Pembuatan Churros.....	26
2.3 Bagan Kerangka Pemikiran	28
4.1 Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Warna	47
4.2 Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Aroma	48
4.3 Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Tekstur.....	49
4.4 Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Rasa	50
4.5 Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Penampilan	51
4.6 Diagram Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	56
4.7 Diagram Responden Berdasarkan Usia.....	57
4.8 Diagram Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	58
4.9 Diagram Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1	Lembar Bimbingan Skripsi
LAMPIRAN 2	Surat Keputusan Ujian Sidang
LAMPIRAN 3	Foto-foto hasil penelitian
LAMPIRAN 4	Contoh Kuisisioner
LAMPIRAN 5	Data Hasil Panelis Ahli
LAMPIRAN 6	Data Hasil Konsumen
LAMPIRAN 7	Hasil Perhitungan dengan menggunakan SPSS