

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Penelitian	8
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	9
1.3.1 Tujuan Penelitian	9
1.3.2 Manfaat Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	10
2.1 Kajian Pustaka	10
2.1.1 Pengertian Pariwisata	10
2.1.2 Produk Pastry	11
2.1.3 Inovasi Produk	12
2.1.4 Kualitas Pangan	13
2.1.5 Formula yang Seimbang	15
2.1.6 Pengertian Resep	17
2.1.7 Brownies	17
2.1.7.1 Pengenalan Brownies	17
2.1.7.2 Macam-macam Brownies Berdasarkan Proses Pembuatan	18
2.1.7.3 Persiapan Alat dan Bahan	18
2.1.8 Kacang Merah.....	19
2.1.8.1 Sumber Protein	20
2.1.8.2 Kaya Berbagai Mineral	22

Santi Oktaviani, 2015

**PENGEMBANGAN PRODUK BROWNIES BAKAR BERBASIS TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

2.1.9 Tepung Kacang Merah	24
2.1.9.1 Pengeringan Sinar Matahari.....	24
2.1.9.2 Penjemuran.....	25
2.1.9.3 Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	27
2.1.10 Bahan Baku Lain Brownies Tepung Kacang Merah.....	28
2.1.10.1 Tepung.....	28
2.1.10.1.1 Ciri-ciri Tepung.....	28
2.1.10.1.2 Jenis-jenis Tepung.....	29
2.1.10.2 Telur.....	30
2.1.10.3 Mentega.....	31
2.1.10.4 Gula.....	33
2.1.10.5 Cokelat.....	35
2.1.11 Pengemasan.....	36
2.1.11.1 Pengertian Pengemasan.....	36
2.1.11.2 Fungsi atau Peranan Pengemasan.....	37
2.1.11.3 Syarat-syarat Kemasan.....	37
2.1.12 Studi Kelayakan Bisnis.....	40
2.1.12.1 Definisi Studi Kelayakan.....	40
2.1.12.2 Manfaat Studi Kelayakan.....	40
2.1.13 Penilaian Organoleptik.....	41
2.1.14 Panelis	41
2.1.14.1 Macam-macam Panel	42
2.1.15 Uji Penerimaan.....	43
2.1.16 Hasil Penelitian Terdahulu.....	45
2.2 Kerangka Pemikiran.....	47
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN.....	48
3.1 Objek dan Subjek Penelitian.....	48
3.2 Metode Penelitian.....	48
3.3 Operasional Variable.....	49
3.4 Rancangan Percobaan.....	52
3.5 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	53

3.6	Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	55
3.7	Teknik Analisis Data.....	55
	3.7.1 Analisis Uji Organoleptik (Uji Inderawi)	55
	3.7.2 Uji Hedonik (Uji Kesukaan)	57
	3.7.3 Uji Daya Terima Konsumen	57
	3.7.4 Uji Kelayakan Bisnis	58
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		60
4.1	Hasil Penelitian	60
	4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	60
4.2	Pembuatan Tepung Kacang Merah	64
4.3	Pembuatan Brownies Bakar Tepung Kacang Merah	64
4.4	Karakteristik Panelis	65
	4.4.1 Jenis Kelamin Panelis	65
	4.4.2 Usia Panelis	65
	4.4.3 Pekerjaan Panelis	66
4.5	Karakteristik Organoleptik	66
	4.5.1 Karakteristik Warna	66
	4.5.2 Karakteristik Rasa	67
	4.5.3 Karakteristik Aroma	68
	4.5.4 Karakteristik Tekstur	69
	4.5.5 Karakteristik Penampilan	70
	4.5.6 Karakteristik Keseluruhan	71
4.6	Uji Daya Terima Konsumen	72
	4.6.1 Karakteristik Responden	72
	4.6.1.1 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	72
	4.6.1.2 Responden Berdasarkan Usia	73
	4.6.1.3 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	74
	4.6.1.4 Responden Berdasarkan Pekerjaan	74
	4.6.2 Pengalaman Responden	75
	4.6.3 Penilaian Tanggapan Responden Daya Terima Konsumen	77
	4.6.3.1 Penilaian Responden Terhadap Warna	77

4.6.3.2	Penilaian Responden Terhadap Rasa	78
4.6.3.3	Penilaian Responden Terhadap Aroma	79
4.6.3.4	Penilaian Responden Terhadap Tekstur	79
4.6.3.5	Penilaian Responden Terhadap Penampilan	80
4.6.4	Pernyataan Responden	80
4.6.5	Penilaian Minat Beli Konsumen	83
4.7	Karakteristik Hedonik 2 Sampel	85
4.7.1	Karakteristik Hedonik Warna	85
4.7.2	Karakteristik Hedonik Rasa	85
4.7.3	Karakteristik Hedonik Aroma	86
4.7.4	Karakteristik Hedonik Tekstur	87
4.7.5	Karakteristik Hedonik Penampilan	88
4.7.6	Karakteristik Hedonik Keseluruhan	88
4.8	Studi Kelayakan Bisnis	89
4.8.1	Kebutuhan Bahan Baku	90
4.8.2	Kebutuhan Peralatan dan Outlet Usaha	90
4.8.3	Analisis Titik Impas	94
4.8.4	Analisis Kelayakan Usaha	94
4.9	Kemasan	95
4.10	Matriks Hasil Analisis	96
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN		98
5.1	Simpulan	98
5.2	Saran	99
 DAFTAR PUSTAKA		xiii
LAMPIRAN		
RIWAYAT HIDUP		

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung.....	3
Tabel 1.2	Data Beberapa Toko Brownies di Kota Bandung.....	4
Tabel 1.3	Kandungan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat 100g Makanan dan Bahan Makanan Sumber Protein Nabati.....	6
Tabel 2.1	Komposisi Zat Gizi per100gram Kacang Merah Kering.....	20
Tabel 2.2	Komposisi Zat Gizi Beberapa Biji-bijian (dalam g per100g)	23
Tabel 2.3	Komposisi Asam Amino (Mg/G Protein) Kacang Merah.....	23
Tabel 2.4	Keuntungan dan Kerugian Penjemuran Dengan Pengeringan Buatan (Alat Pengering)	26
Tabel 2.5	Komposisi Produk Kemasan di Indonesia	36
Tabel 2.6	Kajian Penelitian Terdahulu	45
Tabel 3.1	Operasional Variabel	49
Tabel 3.2	Standar Resep Brownies Bakar	52
Tabel 3.3	Metode Rancangan Percobaan Formulasi Brownies Bakar Berbasis Tepung Kacang Merah	53
Tabel 3.4	Panelis Ahli dan Panelis Konsumen	54
Tabel 3.5	Analisis Varian (ANOVA) RAK	57
Tabel 4.1	Resep Brownies Bakar Tepung Kacang Merah (BTKM1)	60
Tabel 4.2	Resep Brownies Bakar Tepung Kacang Merah (BTKM2)	61
Tabel 4.3	Resep Brownies Bakar Tepung Kacang Merah (BTKM3)	62
Tabel 4.4	Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	65
Tabel 4.5	Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	65
Tabel 4.6	Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan	66
Tabel 4.7	Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah Pada Penilaian Karakteristik Warna	67
Tabel 4.8	Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah Pada Penilaian Karakteristik Rasa	68
Tabel 4.9	Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah Pada Penilaian	

	Karakteristik Aroma	69
Tabel 4.10	Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah Pada Penilaian Karakteristik Tekstur	70
Tabel 4.11	Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah Pada Penilaian Karakteristik Penampilan	71
Tabel 4.12	Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah Pada Penilaian Karakteristik Keseluruhan	71
Tabel 4.13	Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	73
Tabel 4.14	Responden Berdasarkan Usia	73
Tabel 4.15	Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	74
Tabel 4.16	Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	75
Tabel 4.17	Produk Pastry Favorit Responden.....	75
Tabel 4.18	Konsumsi Pastry Dalam Sebulan.....	76
Tabel 4.19	Rata-rata Pengeluaran Perbulan	76
Tabel 4.20	Kelas Interval Daya Terima Konsumen.....	77
Tabel 4.21	Penilaian Responden Terhadap Warna BTKM2	78
Tabel 4.22	Penilaian Responden Terhadap Rasa BTKM2.....	78
Tabel 4.23	Penilaian Responden Terhadap Aroma BTKM2	79
Tabel 4.24	Penilaian Responden Terhadap Tekstur BTKM2.....	79
Tabel 4.25	Penilaian Responden Terhadap Penampilan BTKM2	80
Tabel 4.26	Tingkat Kesukaan Responden	81
Tabel 4.27	Pernah Tidaknya Mengonsumsi	81
Tabel 4.28	Parameter Paling Dominan	82
Tabel 4.29	Waktu Menikmati Brownies	82
Tabel 4.30	Minuman Pendamping.....	83
Tabel 4.31	Harga BTKM2 Menurut Konsumen	83
Tabel 4.32	Setuju Atau Tidak Harga BTKM2 Rp 25.500,-	84
Tabel 4.33	Minat Beli Konsumen BTKM2	84
Tabel 4.34	Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Warna.....	85
Tabel 4.35	Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Rasa	86

Tabel 4.36	Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Aroma	86
Tabel 4.37	Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Tekstur	87
Tabel 4.38	Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Penampilan	88
Tabel 4.39	Hasil Rata-rata Uji Hedonik 2 Sampel Keseluruhan	89
Tabel 4.40	Biaya Bahan Baku BTKM2 untuk satu porsi	90
Tabel 4.41	Biaya Peralatan dan Perlengkapan	90
Tabel 4.42	Biaya Penunjang Usaha	91
Tabel 4.43	Biaya Tetap (Fixed Cost)	92
Tabel 4.44	Biaya Variabel Cost	92
Tabel 4.45	Perhitungan Harga Jual Brownies	92
Tabel 4.46	Matriks Hasil Analisis	96

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Alur Pembuatan Tepung Kacang Merah	27
Gambar 2.2	Kerangka Pemikiran Penelitian	47
Gambar 4.1	Alur Pembuatan Tepung Kacang Merah	64
Gambar 4.2	Skala Radar Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Warna	67
Gambar 4.3	Skala Radar Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Rasa	68
Gambar 4.4	Skala Radar Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Aroma	69
Gambar 4.5	Skala Radar Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Tekstur ...	70
Gambar 4.6	Skala Radar Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Penampilan	71
Gambar 4.7	Skala Radar Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Keseluruhan	72
Gambar 4.8	Skala Radar Hasil Rata-rata Dua Sampel Keseluruhan	89