

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HAK CIPTA	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xix

BAB 1

PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Kegunaan Penelitian	7

BAB II

KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	8
2.1 Kajian Pustaka.....	8
2.1.1 Pariwisata	8
2.1.1.1 Bentuk Pariwisata	9
2.1.1.2 Jenis Wisata	10
2.1.2 Wisata Kuliner	11
2.1.3 Jajanan Pasar.....	11
2.1.3.1 Aspek Budaya dan Asal-usul Jajanan Pasar	11

2.1.3.2	Daya Simpan Jajanan Pasar	12
2.1.3.3	Aspek Nilai Gizi Jajanan Pasar.....	12
2.1.3.4	Aspek Keamanan Pangan Jajanan Pasar	13
2.1.3.5	Jajanan Pasar Sebagai Warisan Kuliner Indonesia	14
2.1.4	Kualitas Produk Pangan	14
2.1.5	Inovasi Produk	16
2.1.6	Risoles.....	17
2.1.6.1	Bahan Pembuatan Kulit Risoles.....	18
2.1.7	Buah Durian	21
2.1.7.1	Deskripsi Buah Durian	22
2.1.7.2	Standar Mutu Buah Durian	24
2.1.7.3	Ragam Varietas Unggul Buah Durian	24
2.1.7.4	Kandungan Gizi Buah Durian.....	26
2.1.7.5	Manfaat Buah Durian.....	27
2.1.8	Penyimpanan Beku Atau Freezing.....	28
2.1.9	Uji Organoleptik	29
2.1.9.1	Kelebihan Uji Organoleptik	30
2.1.9.2	Kelemahan Uji Organoleptik	30
2.1.10	Panelis	32
2.1.11	Uji Penerimaan	35
1.	Uji kesukaan	36
2.	Uji Mutu Hedonik	37
2.1.12	Perhitungan gizi berdasarkan DKBM	37
2.1.13	Kemasan	40
2.1.13.1	Fungsi atau Peranan Pengemasan Kemasan	41
2.1.13.2	Syarat kemasan produk pangan	42

2.1.14 Kelayakan Bisnis Aspek keuangan	43
2.1.15 Hasil Penelitian Terdahulu	45
2.2 Kerangka Pemikiran	47

BAB III

METODE PENELITIAN	48
3.1 Objek penelitian	48
3.2 Metode Penelitian	48
3.3 Operasional Variabel.....	48
3.4 Rancangan Percobaan	50
I. Kitchen Project	50
II. Uji Daya Terima Konsumen	52
3.5 Populasi	53
3.6 Sampel dan Teknik Sampling	54
3.6.1 Teknik Sampling Panel Ahli	54
3.6.1 Teknik Sampling Panel Konsumen	55
3.7 Teknik Pengumpulan data	56
3.8 Teknik Analisis data	57
3.8.1 Analisis Uji Deskriptif	57
3.8.2 Uji Daya Tahan Simpan	58
3.8.3 Perhitungan Analisis Gizi DKBM	58
3.8.4 Uji Daya Terima Konsumen	59
3.9 Desain Kemasan	60
3.10 Kelayakan Bisnis Aspek keuangan	60

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	64
4.1 Objek penelitian	64

4.2 Kitchen Project	68
4.3 Karakteristik buah durian	70
4.4 Karakteristik Risoles	70
4.5 Karakteristik Panelis	70
4.6 Karakteristik Organoleptik Konsentrasi Pada isi Risoles Durian	73
4.6.1 Karakteristik Warna	73
4.6.2 Karakteristik Rasa	74
4.6.3 Karakteristik Aroma	75
4.6.4 Karakteristik Tekstur	76
4.6.5 Karakteristik Penampilan fisik	77
4.7 Uji kandungan gizi DKBM	78
4.8 Uji daya simpan.....	81
4.9 Uji daya terima konsumen	83
4.10 Karakteristik Pengujian dua sampel	86
4.10.1 Karakteristik Hedonik penampilan produk	86
4.10.2 Karakteristik Hedonik Rasa	87
4.10.3 Karakteristik Hedonik Tekstur.....	88
4.10.4 Karakteristik Hedonik Warna	89
4.10.5 Karakteristik Hedonik Aroma.....	90
4.11 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk	91
4.12 Pembuatan Kemasan	94
4.12 Kelayakan bisnis aspek keuangan.....	97
4.13 Proyeksi keuangan	99
4.14 Matriks Penelitian	103
BAB V	
SIMPULAN DAN SARAN	105

5.1 Simpulan 105

5.2 Saran 107

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP PENULIS

DAFTAR TABEL

1.1 Statistik Kunjungan Wisatawan Mancanegara di Indonesia	1
1.2 Data Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung 2011-2014	2
1.3 Data penjualan beberapa tempat penjual risoles kota Bandung.....	4
2.1 71 Varietas Unggul buah durian Indonesia	24
2.2 Kandungan gizi buah durian	27
2.3 Komposisi Produksi Kemasan di Indonesia	40
2.4 Kajian Penelitian Terdahulu	45
3.1 Operasional Variabel	49
3.2 Metode Rancangan formulasi isi olahan durian pada risoles.....	50
3.3 Standar resep Kulit risoles	51
3.4 Pengamatan Produk dalam proses daya simpan	52
3.5 Panelis ahli dan Panelis Konsumen	55
3.6 Data Pengujian Organoleptik Produk	58
3.7 Data Pengujian hedonik	58
3.8 Analisis of varians (ANOVA) rancangan acak kelompok (RAK).....	59
4.1 Resep isi risoles durian dengan kandungan 250g buah durian (RD1)	65
4.2 Resep isi risoles durian dengan kandungan 350g buah durian (RD2)	66
4.3 Resep isi risoles durian dengan kandungan 450g buah durian (RD3)	67
4.4 Panelis uji organoleptik berdasarkan jenis kelamin	70
4.5 Panelis uji organoleptik berdasarkan usia	71
4.6 panelis uji organoleptik berdasarkan pekerjaan	72

4.7 Karakteristik warna pada risoles durian	74
4.8 Karakteristik rasa pada risoles durian	75
4.9 Karakteristik Aroma pada risoles durian	76
4.10 Karakteristik Tekstur pada risoles durian	77
4.11 Karakteristik penampilan produk pada risoles durian	78
4.12 Kandungan gizi berdasarkan DKBM isi risoles durian	79
4.13 Kandungan gizi berdasarkan DKBM kulit risoles	79
4.14 Kandungan gizi berdasarkan DKBM proses panir dan goreng	80
4.15 Nilai gizi risoles durian perbuah	80
4.16 pengamatan daya simpan produk risoles durian	81
4.17 Uji daya terima konsumen berdasarkan jenis kelamin.....	83
4.18 Uji daya terima konsumen berdasarkan Usia	84
4.19 Uji daya terima konsumen berdasarkan Pendidikan terakhir	85
4.20 Uji daya terima konsumen berdasarkan Pekerjaan	86
4.21 Karakteristik hedonik penampilan produk pada risoles durian.....	87
4.22 Karakteristik hedonik rasa pada produk risoles durian	88
4.23 karakterisitk hedonik tekstur pada produk risoles durian	89
4.24 karakteristik hedonik warna pada produk risoles durian	89
4.25 karakterisitik hedonik aroma pada produk risoles durian	90
4.26 Kelas Interval Daya terima Kosumen	92
4.27 Daya terima konsumen parameter penampilan fisik	92
4.28 Daya terima konsumen parameter rasa	92

4.29 Daya terima konsumen parameter tekstur	93
4.30 Daya terima konsumen parameter warna	93
4.31 Daya terima konsumen parameter aroma	93
4.32 Biaya standar resep risoles durian	97
4.33 Peralatan dan perlengkapan	98
4.34 Biaya penunjang usaha	98
4.35 Biaya Overhead usaha	99
4.36 Biaya Kemasan Produk	99
4.37 Biaya tenaga kerja	99
4.38 Biaya tetap.....	100
4.39 Biaya variabel	100
4.40 Matriks hasil analisis	104

DAFTAR GAMBAR

2.1 Inovasi Produk	17
2.2 Kerangka Pemikiran	47
3.1 Skala Organoleptik Produk	52
4.1 Proses pembuatan risoles durian	69
4.2 Grafik panelis berdasarkan jenis kelamin	71
4.3 grafik panelis berdasarkan usia	72
4.4 grafik panelis berdasarkan pekerjaan	73
4.5 diagram karakteristik warna risoles durian	74
4.6 diagram karakteristik rasa risoles durian	75
4.7 diagram karakteristik aroma risoles durian	76
4.8 diagram karakteristik tekstur risoles durian	77
4.9 diagram karakteristik penampilan produk risoles durian	78
4.10 diagram pengamatan pada suhu ruang	82
4.11 diagram pengamatan pada suhu dingin	82
4.12 diagram panelis konsumen berdasarkan jenis kelamin	83
4.13 diagram panelis konsumen berdasarkan usia	84
4.14 diagram panelis konsumen berdasarkan pendidikan terakhir	85
4.15 diagram panelis konsumen berdasarkan pekerjaan	86
4.16 diagram uji hedonik penampilan produk risoles durian	87
4.17 diagram uji hedonik rasa produk risoles durian	88
4.18 diagram uji hedonik tekstur produk risoles durian	89

4.19 diagram uji hedonik warna produk risoles durian	90
4.20 diagram uji hedonik aroma produk risoles durian	91
4.21 desain kemasan produk risoles durian	94
4.22 kemasan produk	95
4.23 detail kemasan produk	95