

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	I
UCAPAN TERIMA KASIH	II
DAFTAR ISI	IV
DAFTAR GAMBAR	VIII
DAFTAR TABEL	IX
DAFTAR BAGAN	XI
DAFTAR GRAFIK	XII
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan	5
a. Tujuan Umum	5
b. Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kajian Pustaka	7
2.1.1. Pengertian Pariwisata	7
2.1.2. Pengertian Studi Kelayakan Bisnis	9
2.1.2.1. Aspek Keuangan	9
2.1.3. <i>Cake</i>	12
2.1.3.1 Jenis Jenis <i>Cake</i>	12
2.1.3.2. Fungsi Bahan dalam Pembuatan <i>Cake</i>	12
2.1.3.3. Proses pembuatan <i>roll cake</i> kukus	19
2.1.3.4 Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>roll cake</i> Kukus	20

2.1.4 SUKUN.....	22
2.1.4.1 Tinjauan Umum Tentang Sukun.....	22
2.1.4.2 Tepung Sukun.....	23
2.1.4.3 Proses Pembuatan tepung Sukun.....	24
2.1.4.4 Pertimbangan Penggunaan Tepung Sukun dalam Pembuatan Roll <i>Cake</i>	26
2.1.5. Kemasan.....	28
2.1.5.1. Fungsi dan Peranan Kemasan.....	29
2.2 Penelitian Terdahulu.....	30
2.3 Kerangka Berfikir.....	30
2.4 HIPOTESIS.....	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
3.1 Metode Penelitian.....	32
3.2 Metode Penentuan Objek Penelitian.....	32
a. Populasi Penelitian.....	32
b. Sampel Penelitian.....	32
c. Teknik Pengambilan Sampel.....	33
d. Variabel Penelitian.....	33
3.3 Desain Eksperimen.....	36
3.3.1 <i>Kitchen Project</i>	36
3.4 Metode Pengambilan Data.....	37
3.4.1 Pengumpulan Data.....	37
3.4.2 Penulis.....	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1. Hasil Penelitian.....	42

4.1.1. Formulasi Resep <i>Roll Cake</i> Kukus Dengan Penambahan Tepung Sukun.....	42
a. <i>Kitchen Project</i> pertama.....	42
b. <i>Kitchen Project</i> Kedua.....	43
c. <i>Kitchen Project</i> ketiga.....	45
4.1.2. Pembuatan <i>Roll Cake</i> Kukus	46
4.1.3. Pengaruh Kualitas <i>Roll Cake</i> dengan Penambahan Tepung Sukun.....	47
4.1.4. Ancaman Pada Produk <i>Roll Cake</i> Kukus Penambahan Tepung Sukun.....	49
4.2. Gambaran Umum Objek Penelitian	49
4.2.1. Karakteristik Panelis	50
4.2.2. Penilaian Tanggapan Panelis Terhadap Kualitas Produk dengan Produk Kontrol Sebagai Pembanding	52
4.2.2.1. Berdasarkan Warna.....	53
4.2.2.2. Berdasarkan Aroma	54
4.2.2.3. Berdasarkan Rasa.....	55
4.2.2.4. Berdasarkan Tekstur	56
4.2.3. Penilaian Daya Terima Konsumen	57
4.2.3.1. Karakteristik Responden.....	57
4.2.3.1.1. Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	57
4.2.3.1.2. Responden Berdasarkan Usia	58
4.2.3.1.2. Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	59
4.2.3.2. Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk	62
4.2.3.2.1. Tanggapan Responden Berdasarkan Karakteristik Warna	62
4.2.3.2.2. Tanggapan Responden Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	65
4.2.3.2.3. Tanggapan Responden Berdasarkan Karakteristik Rasa	67
4.2.3.2.4. Tanggapan Responden Berdasarkan Karakteristik Tekstur	70

4.2.4. Hasil Daya Terima Konsumen.....	72
4.3. Aspek Keuangan Produksi <i>Roll Cake</i> Kukus Penambahan Tepung Sukun	74
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	80
5.1. Simpulan.....	80
5.2. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	83