

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	10
2.1 Kajian Pustaka	10
2.1.1 Pariwisata	10
2.1.2 Wisata Makanan	11
2.1.3 Jajanan Pasar	12
2.1.4 Cake.....	13
2.1.4.1 Penilaian Terhadap Cake	14
2.1.5 Inovasi Produk	16
2.1.6 Buah Nanas	17
2.1.6.1 Asal Muasal Buah Nanas	17
2.1.6.2 Jenis-Jenis Nanas.....	18
2.1.6.3 Kandungan Nutrisi Nanas	19
2.1.6.4 Manfaat Buah Nanas	20

Erliana, 2016

*INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN*

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

2.1.6.5 Proses Pembuatan Buah Nanas menjadi Selai	20
2.1.7 Brownies	22
2.1.7.1 Macam-macam Brownies Berdasarkan Proses Pembuatannya	23
2.1.7.2 Teknik Pembuatan Brownies	24
2.1.7.3 Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Brownies	25
2.1.7.4 Alat-alat yang Digunakan dalam Pembuatan Brownies	27
2.1.8 Resep	28
2.1.9 Penilaian Organoleptik	28
2.1.8.1 Kelebihan Uji Organoleptik	30
2.1.8.2 Kelemahan Uji Organoleptik	30
2.1.10 Panelis	32
2.1.11 Uji Daya Terima	34
2.1.11.1 Uji Kesukaan	35
2.1.11.2 Uji Mutu Hedonik	36
2.1.12 Perhitungan Gizi DKBM	36
2.1.13 Kajian Penelitian	39
2.2 Kerangka Pemikiran	40
BAB III METODE PENELITIAN	41
3.1 Metode Penelitian	41
3.2 Objek dan Subjek Penelitian	41
3.3 Operasional Variabel dan Paradigma Penelitian.....	42
3.3.1 Paradigma Penelitian	43
3.4 Rancangan Penelitian	44

Erliana, 2016

*INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN*

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

A. Kitchen Project	45
B. Uji Daya Terima Konsumen	48
3.5 Teknik Pengumpulan Data	48
3.6 Populasi	50
3.7 Sampel dan Teknik Sampling	50
3.8 Teknik Analisis data	52
3.8.1 Analisis Uji Deskriptif.....	52
3.8.2 Analisis Uji Organoleptik	53
3.8.3 Perhitungan Analisis Gizi DKBM	55
3.8.4 Uji Daya Terima Konsumen	55
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	57
4.1 Objek penelitian	57
4.1.1 Proses Pembuatan Selai Nanas.....	58
4.1.2 Formulasi Resep Brownies dengan Penambahan Selai Nanas	59
4.2 Karakteristik Buah Nanas	65
4.3 Karakteristik Brownies	65
4.4 Karakteristik Panelis	65
4.4.1 Jenis Kelamin Panelis	65
4.4.2 Usia Panelis	66
4.4.3 Jenis Pekerjaan Panelis	67
4.5 Karakteristik Organoleptik	68
4.5.1 Karakteristik Warna	68
4.5.2 Karakteristik Tekstur	70
4.6.3 Karakteristik Penampilan Fisik	71

4.6.4 Karakteristik Rasa	73
4.6.5 Karakteristik Aroma	74
4.6 Uji Hedonik 2 Sample	75
4.6.1 Warna	75
4.6.2 Penampilan Fisik	76
4.6.3 Tekstur	76
4.6.4 Rasa	77
4.6.5 Aroma	78
4.7 Perhitungan Kandungan Gizi DKBM	78
4.8 Penilaian Daya Terima Konsumen	79
4.8.1 Karakteristik Responden	79
4.8.1.1 Jenis Kelamin	79
4.8.1.2 Usia	80
4.8.1.3 Pendidikan Terakhir	81
4.8.1.4 Pekerjaan	82
4.8.2 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk	83
4.8.3 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Daya Terima Konsumen	85
4.9 Harga Produksi Brownies Nanas	89

BAB V SIMPULAN DAN SARAN 90

5.1 Simpulan.....	90
-------------------	----

5.2 Saran	91
-----------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP PENULIS

Erliana, 2016

*INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN*

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

DAFTAR TABEL

1.1 Data Wisatawan Mancanegara pada Tahun 2011-2015.....	1
1.2 Komoditi Buah-buahan Kabupaten Subang.....	3
1.3 Konsumsi Rumah Tangga Menurut Hasil Suspen Komoditi Nanas	4
1.4 Resep Brownies Panggang.....	6
1.5 Resep Brownies Kukus.....	7
1.6 Praeksperimen Formulasi Brownies Dengan Tamabahan Nanas.....	7
2.1 Komposisi Buah Nanas (dalam 100 gram).....	19
2.2 Resep Brownies.....	22
2.3 Resep Fudgy Chocolate Brownies	23
3.1 Operasional Variabel.....	42
3.2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Brownies.....	45
3.3 Resep Brownies Panggang.....	46
3.4 Resep Brownies Kukus.....	47
3.5 Panelis Ahli dan Panelis Konsumen.....	51
3.6 Data Pengujian Organoleptik Produk.....	52
3.7 Data Pengujian Scoring atau Rating/ Uji Deskripsi.....	53
3.8 Analisa Varian (ANOVA) RAK	54
4.1 Resep Brownies Nanas Panggang (BP1).....	59
4.2 Resep Brownies Nanas Panggang (BP2).....	60
4.3 Resep Brownies Nanas Panggang (BP3).....	61
4.4 Resep Brownies Nanas Kukus (BK1)	62

Erliana, 2016

*INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN*

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

4.5 Resep Brownies Nanas Kukus (BK2)	63
4.6 Resep Brownies Nanas Kukus (BK3)	64
4.7 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	65
4.8 Karakteristik Berdasarkan Usia	66
4.9 Karakteristik Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	67
4.10 Pengaruh Perbandingan Selai Nanas Pada Nilai Karakteristik Warna.....	69
4.11 Pengaruh Perbandingan Selai Nanas Pada Nilai Karakteristik Tekstur....	70
4.12 Pengaruh Perbandingan Selai Nanas Pada Nilai Karakteristik Penampilan.....	72
4.13 Pengaruh Perbandingan Selai Nanas pada Nilai Karakteristik Rasa.....	73
4.14 Pengaruh Perbandingan Selai Nanas Pada Nilai Karakteristik Aroma.....	74
4.15 Perbandingan Penambahan Selai Nanas terhadap Parameter Nilai Kesukaan Warna.....	75
4.16 Perbandingan Penambahan Selai Nanas terhadap Parameter Nilai Kesukaan Penampilan Fisik.....	76
4.17 Perbandingan Penambahan Selai Nanas terhadap Parameter Nilai Kesukaan Tekstur.....	77
4.18 Perbandingan Penambahan Selai Nanas terhadap Parameter Nilai Kesukaan Rasa.....	77
4.19 Perbandingan Penambahan Selai Nanas terhadap Parameter Nilai Kesukaan Aroma.....	78
4.20 Kandungan Gizi Berdasarkan DKBM Brownies Nanas	78
4.21 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	79
4.22 Responden Berdasarkan Usia	80
4.23 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	81

Erliana, 2016

*INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN*

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

4.24 Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	82
4.25 Kelas Interval Kualitas Produk.....	83
4.26 Kualitas Produk dilihat dari Parameter Warna	83
4.27 Kualitas Produk dilihat dari Parameter Penampilan Fisik	84
4.28 Kualitas Produk dilihat dari Parameter Aroma.....	84
4.29 Kualitas Produk dilihat dari Parameter Tekstur.....	84
4.30 Kualitas Produk dilihat dari Parameter Rasa.....	85
4.31 Kelas Interval Daya Terima Konsumen.....	85
4.32 Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Warna.....	86
4.33 Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Penampilan	86
4.34 Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Aroma	87
4.35 Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Tekstur	87
4.36 Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Rasa	88
4.37 Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Ukuran.....	88
4.38 Nama dan Harga Bahan Baku.....	89
4.39 Total Cozt Brownies Nanas dengan Penambahan Selai Nanas.....	89

DAFTAR GAMBAR

2.1 Bagan Proses Inovasi Produk	17
2.2 Kerangka Pemikiran	40
3.1 Paradigma Penelitian	43
3.2 Rancangan Penelitian	44
3.3 Skala Grafik Organoleptik Produk	48
3.4 Grafik Radar	53
4.1 Gambar Hasil Ukuran Selai Nanas	58
4.2 Grafik Panelis berdasarkan Jenis Kelamin	66
4.3 Grafik Panelis berdasarkan Usia	67
4.4 Grafik Panelis berdasarkan Pekerjaan	68
4.5 Diagram Karakteristik Warna	69
4.6 Diagram Karakteristik Tekstur	71
4.7 Diagram Karakteristik Penampilan Fisik	72
4.8 Diagram Karakteristik Rasa	73
4.9 Diagram Karakteristik Aroma	75
4.10 Diagram Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	79
4.11 Diagram Responden Berdasarkan Usia	80
4.12 Diagram Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	81

Erliana, 2016

*INOVASI PRODUK BROWNIES DENGAN BAHAN TAMBAHAN SELAI NANAS SUBANG TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN*

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

4.13 Diagram Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	82
---	----