

DAFTAR ISI

	HALAMAN
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan dan Pembatasan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	
2.1 Kajian Pustaka.....	8
2.1.1 Konsep Pariwisata	8
2.1.2 Konsep Inovasi Produk	9
2.1.3 <i>Cookies</i> Putri Salju	12
2.1.3.1 Peralatan Untuk Membuat <i>Cookies</i>	13
2.1.3.2 Bahan-Bahan Untuk Membuat <i>Cookies</i>	17
2.1.3.3 Tahap-Tahap Pembuatan <i>Cookies</i>	27
2.1.3.4 Resep Adonan Kue Putri Salju Kacang	30
2.1.3.5 Formulasi Resep Kue Putri Salju.....	31
2.1.4 <i>Modified Cassava Flour</i> (MOCAF).....	33

2.1.4.1	Proses Pembuatan <i>Modified Cassava Flour</i>	37
2.1.4.2	Aplikasi Penggunaan <i>Modified Cassava Flour</i>	39
2.1.5	Definisi dan Konsep Mutu Produk.....	41
2.1.6	Pengertian Analisis Sensori.....	45
2.1.6.1	Tujuan Analisis Sensori.....	47
2.1.6.2	Perbedaan antara Pengujian Inderawi dan Pengujian Organoleptik	50
2.1.7	Metode Penilaian Organoleptik.....	50
2.1.7.1	Pengujian Perbedaan	51
2.1.7.2	Uji Penerimaan	54
2.1.7.3	Uji Skalar	56
2.1.7.4	Pengujian Deskripsi	58
2.1.8	Panel.....	58
2.1.9	Kemasan	63
2.1.10	Studi Kelayakan Bisnis	64
2.1.10.1	Analisis Aspek Pasar	65
2.1.10.2	Analisis Aspek Teknis dan Manajemen	65
2.1.10.3	Analisis Aspek Finansial	65
2.1.11	Minat Beli Konsumen	66
2.1.12	Hasil Penelitian Terdahulu	67
2.2	Model Penelitian	69

BAB III METODE PENELITIAN

3.1	Objek dan Subjek Penelitian	71
3.2	Metode Penelitian.....	71
3.3	Operasional Variabel.....	71
3.4	Prosedur Penelitian.....	73
3.4.1	Analisis Aspek Teknis.....	73

3.4.2 Analisis Aspek Pasar	76
3.4.3 Analisis Aspek Manajemen.....	77
3.4.4 Analisis Aspek Keuangan	78
3.5 Partisipan dan Tempat Penelitian	78
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	79
3.7 Teknik Analisis Data	80
3.7.1 Analisis Aspek Teknis.....	80
3.7.2 Analisis Aspek Keuangan	82

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil dan Pembahasan Penelitian.....	84
4.1.1 Gambaran Umum Objek dan Subjek Penelitian.....	84
4.1.2 Analisis Aspek Teknis.....	85
4.1.2.1 Penilaian Produk.....	85
4.1.2.2 Lokasi Perusahaan	94
4.1.2.3 Operasional Kerja dan Karyawan	95
4.1.2.4 Tempat Pembelian Bahan Baku.....	95
4.1.2.5 Mesin dan Peralatan Produksi	95
4.1.2.6 Rencana Jumlah Produksi	95
4.1.3 Analisis Aspek Pasar	95
4.1.3.1 Uji Daya Terima Konsumen	96
4.1.3.2 Minat Beli Konsumen.....	116
4.1.3.3 Pengemasan	105
4.1.3.4 Saingan Pasar.....	120
4.1.3.5 Pasar yang Dituju.....	121
4.1.3.6 Rencana Pemasaran	121
4.1.4 Analisis Aspek Manajemen.....	121
4.1.5 Analisis Aspek Keuangan	122

4.1.5.1 Investasi	122
4.1.5.2 Biaya Operasional.....	123
4.1.5.3 Penilaian Aliran Kas	126
4.1.5.4 Total Biaya per Stoples <i>Cookies</i> Putri Salju.....	127
4.2 Matriks Hasil Analisis	129
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan.....	133
5.2 Saran.....	134
DAFTAR PUSTAKA	135
RIWAYAT HIDUP	139
LAMPIRAN.....	140

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Nusantara di Indonesia Tahun 2011-2015.....	1
Tabel 1.2 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Terigu, MOCAF, dan Beras ..	3
Tabel 2.1 Bahan Pewarna Makanan.....	26
Tabel 2.2 Provinsi, Kota, dan Kabupaten Sentra Produksi Ubi Kayu	34
Tabel 2.3 Sumber Pangan Dunia dan Upaya Mengonsumsi.....	35
Tabel 2.4 Penggunaan Tepung MOCAF pada Beberapa Makanan Olahan.....	40
Tabel 2.5 Macam-Macam Skala Hedonik dengan Skala Numeriknya	55
Tabel 2.6 Macam-Macam Skala Mutu Hedonik dengan Skala Numeriknya.....	56
Tabel 2.7 Pedoman Uji Organoleptik	63
Tabel 2.8 Hasil Penelitian Terdahulu.....	68
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	72

Wisnu, 2016

STUDI KELAYAKAN BISNIS COOKIES PUTRI SALJU BERBAHAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF

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

Tabel 3.2 Perbandingan Resep Produk Kontrol Putri Salju dengan Resep Produk Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF.....	74
Tabel 3.3 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Resep Kue Putri Salju dengan Penambahan MOCAF	75
Tabel 3.4 Perbandingan Hasil Produk Konsentrat dengan Produk Kontrol	75
Tabel 3.5 Panel Ahli dan Panel Konsumen.....	79
Tabel 3.6 Tabel Analisis Varian (ANAVA) RAK.....	82
Tabel 4.1 Jumlah Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin.....	86
Tabel 4.2 Jumlah Panelis Ahli Berdasarkan Usia	87
Tabel 4.3 Jumlah Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	87
Tabel 4.4 Pengaruh Perbandingan MOCAF dengan Terigu terhadap Nilai Kesukaan Rasa Putri Salju.....	89
Tabel 4.5 Pengaruh Perbandingan MOCAF dengan Terigu terhadap Nilai Kesukaan Warna Putri Salju.....	90
Tabel 4.6 Pengaruh Perbandingan MOCAF dengan Terigu terhadap Nilai Kesukaan Bentuk Putri Salju	91
Tabel 4.7 Pengaruh Perbandingan MOCAF dengan Terigu terhadap Nilai Kesukaan Aroma Putri Salju	93
Tabel 4.8 Pengaruh Perbandingan MOCAF dengan Terigu terhadap Nilai Kesukaan Tekstur Putri Salju	94
Tabel 4.9 Jumlah Panelis Konsumen berdasarkan Jenis Kelamin	97
Tabel 4.10 Jumlah Panelis Konsumen berdasarkan Usia.....	97
Tabel 4.11 Jumlah Panelis Konsumen berdasarkan Pendidikan Terakhir	98
Tabel 4.12 Jumlah Panelis Konsumen berdasarkan Jenis Pekerjaan	99
Tabel 4.13 Jenis Produk <i>Pastry</i> Kesukaan Panelis	100
Tabel 4.14 Intensitas Panelis Mengonsumsi <i>Cookies</i> dalam Satu Bulan.....	101
Tabel 4.15 Rata-Rata Pengeluaran untuk Membeli <i>Cookies</i> dalam Satu Bulan	102

Tabel 4.16 Kelas Interval Daya Terima Konsumen.....	103
Tabel 4.17 Penilaian Konsumen terhadap Daya Tarik Warna dari PSM ₁	104
Tabel 4.18 Penilaian Konsumen terhadap Tekstur dari PSM ₁	105
Tabel 4.19 Penilaian Konsumen terhadap Kekhasan Aroma dari PSM ₁	106
Tabel 4.20 Penilaian Konsumen terhadap Rasa dari PSM ₁	107
Tabel 4.21 Penilaian Konsumen terhadap Bentuk dari PSM ₁	109
Tabel 4.22 Penilaian Keseluruhan Konsumen terhadap PSM ₁	110
Tabel 4.23 Tingkat Kesukaan terhadap Kue Putri Salju	111
Tabel 4.24 Pengalaman Memakan Kue Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF	112
Tabel 4.25 Karakteristik Organoleptik yang Paling Dominan dalam Kue Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF secara Keseluruhan	113
Tabel 4.26 Bentuk Kue Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF yang Menarik Menurut Konsumen	114
Tabel 4.27 Tambahan Variasi Rasa yang Cocok untuk Meningkatkan Nilai Jual	115
Tabel 4.28 Harga yang Cocok untuk Menjual Satu Stoples (270 gram) Kue Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF.....	116
Tabel 4.29 Kesukaan Panelis terhadap <i>Cookies</i> Putri Salju Berbahan MOCAF.....	117
Tabel 4.30 Kesiediaan Mengajak Teman untuk Membeli <i>Cookies</i> Putri Salju Berbahan MOCAF.....	118
Tabel 4.31 Ketertarikan Membeli <i>Cookies</i> Putri Salju Berbahan MOCAF.....	119
Tabel 4.32 Asumsi Investasi Peralatan <i>Cookies</i> Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF.....	122
Tabel 4.33 Peralatan yang Diganti Berdasarkan Umur Pemakaian	123
Tabel 4.34 Biaya Bahan Baku Usaha Kue Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF dalam Jangka Waktu Sebulan	124

Tabel 4.35 Biaya Operasional Usaha <i>Cookies</i> Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF dalam Jangka Waktu Sebulan	126
Tabel 4.36 Biaya Standar Resep <i>Cookies</i> Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF	127
Tabel 4.37 Biaya Standar Resep <i>Cookies</i> Putri Salju	128
Tabel 4.38 Matriks Hasil Analisis.....	129

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Proses Inovasi Bertahap	11
Gambar 2.2 Proses Produksi Tepung Kasava dengan Fermentasi.....	37
Gambar 2.3 Pemahaman Mengenai Mutu.....	42

Gambar 2.4 Skema Tahap Seleksi Panelis	59
Gambar 2.5 Model Penelitian	70
Gambar 4.1 Grafik Jumlah Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin	86
Gambar 4.2 Grafik Jumlah Panelis Ahli Berdasarkan Usia.....	87
Gambar 4.3 Grafik Jumlah Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Pekerjaan	88
Gambar 4.4 Skala Radar Rata-Rata Uji Kesukaan terhadap Rasa	89
Gambar 4.5 Skala Radar Rata-Rata Uji Kesukaan terhadap Warna	90
Gambar 4.6 Skala Radar Rata-Rata Uji Kesukaan terhadap Bentuk	92
Gambar 4.7 Skala Radar Rata-Rata Uji Kesukaan terhadap Aroma.....	93
Gambar 4.8 Skala Radar Rata-Rata Uji Kesukaan terhadap Tekstur.....	94
Gambar 4.9 Jumlah Panelis Konsumen berdasarkan Jenis Kelamin	97
Gambar 4.10 Jumlah Panelis Konsumen berdasarkan Usia.....	98
Gambar 4.11 Jumlah Panelis Konsumen berdasarkan Pendidikan Terakhir	98
Gambar 4.12 Jumlah Panelis Konsumen berdasarkan Jenis Pekerjaan	99
Gambar 4.13 Jenis Produk <i>Pastry</i> Kesukaan Panelis	100
Gambar 4.14 Intensitas Panelis Mengonsumsi <i>Cookies</i> dalam Satu Bulan	101
Gambar 4.15 Rata-Rata Pengeluaran untuk Membeli <i>Cookies</i> dalam Satu Bulan	102
Gambar 4.16 Penilaian Konsumen terhadap Daya Tarik Warna dari PSM ₁	104
Gambar 4.17 Penilaian Konsumen terhadap Tekstur dari PSM ₁	105
Gambar 4.18 Penilaian Konsumen terhadap Kekhasan Aroma dari PSM ₁	106
Gambar 4.19 Penilaian Konsumen terhadap Rasa dari PSM ₁	108
Gambar 4.20 Penilaian Konsumen terhadap Bentuk dari PSM ₁	109
Gambar 4.21 Penilaian Keseluruhan Konsumen terhadap PSM ₁	110
Gambar 4.22 Tingkat Kesukaan terhadap Kue Putri Salju	111
Gambar 4.23 Pengalaman Memakan Kue Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF	112

Gambar 4.24 Karakteristik Organoleptik yang Paling Dominan dalam Kue Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF secara Keseluruhan.....	113
Gambar 4.25 Bentuk Kue Putri Salju Berbahan Substitusi MOCAF yang Menarik Menurut Konsumen	114
Gambar 4.26 Tambahan Variasi Rasa yang Cocok untuk Meningkatkan Nilai Jual	115
Gambar 4.27 Pilihan Harga yang Cocok untuk Menjual Satu Stoples	116
Gambar 4.28 Jumlah Panelis yang Suka <i>Cookies</i> Putri Salju Berbahan MOCAF	117
Gambar 4.29 Jumlah Panelis yang Mau Mengajak Teman untuk Membeli <i>Cookies</i> Putri Salju Berbahan MOCAF	118
Gambar 4.30 Jumlah Panelis yang Tertarik Membeli <i>Cookies</i> Putri Salju Berbahan MOCAF	119
Gambar 4.31 Contoh Kemasan Stoples untuk <i>Cookies</i> Putri Salju MOCAF ...	120
Gambar 4.32 <i>Cookies</i> Putri Salju MOCAF dengan Kemasan	120
Gambar 4.33 Contoh Label Merek.....	120

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Bimbingan Skripsi
- Lampiran 2 Surat Keputusan Ujian Sidang
- Lampiran 3 Dokumentasi Foto Penelitian
- Lampiran 4 Daftar Hadir Uji Panel Ahli
- Lampiran 5 Kuesioner Uji Panel Ahli
- Lampiran 6 Kuesioner Daya Terima Konsumen
- Lampiran 7 Kuesioner Minat Beli Konsumen
- Lampiran 8 Data Identitas 15 Panelis Ahli
- Lampiran 9 Data Penilaian Hedonik oleh Panelis Ahli
- Lampiran 10 Hasil Uji ANOVA dan LSD Menggunakan SPSS Statistic 22
- Lampiran 11 Data Identitas 100 Panelis Konsumen
- Lampiran 12 Data Pengalaman 100 Panelis Konsumen
- Lampiran 13 Penentuan Kelas Interval untuk Total Skor Daya Terima Konsumen
- Lampiran 14 Data Penilaian Hedonik Panelis Konsumen
- Lampiran 15 Tanggapan Panelis Konsumen
- Lampiran 16 Minat Beli Konsumen