

ABSTRAK

Arif Rahmat Prabowo 1206671. 2016. Studi Penambahana Tepung Daun Kelor pada Produk Green Leaf Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. Pembimbing I Woro Priatini, S.Pd, M.Si dan Pembimbing II Christian H Rumayar, S.Sos, MM.Par

Tujuan dari penelitian ini untuk membuat suatu inovasi produk dengan penambahan tepung daun kelor yang kaya akan manfaat dan diolah menjadi tepung, tepung tersebut kemudian diolah menjadi suatu produk yang bernama *green leaf cake*. Penelitian ini menggunakan metode experimental dengan metode acak kelompok (RAK), sedangkan untuk menguji formulasi produk dilakukan uji organoleptik dan hedonik dianalisis dengan ANOVA dan uji, *Least Significant Difference* serta uji daya terima konsumen.

Jumlah panelis ini sebanyak 15 orang panelis diantaranya *chef*, dosen, pengusaha *bakery* dan *pastry*, setelah ketiga produk diuji oleh panlis ahli dan terpilih satu produk unggulan, produk tersebut di uji kepada 50 orang konsumen dengan produk pembanding *sponge cake* biasa dengan pewarna sitentis.

Hasil dari penelitian teyang diperoleh, *Green Leaf Cake* yang mempunyai konsekrat terbaik dan dapat diterima oleh konsumen adalah *green leaf cake* dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 10 gram.

Kata Kunci: Inovasi Produk, *Sponge Cake*, Tepung Daun Kelor

ABSTRACT

Arif Rahmat Prabowo 1206671. 2016. Research Of Increment The Merunggai Tree Leaf Flour In Green Leaf Cake Product Concerning Acceptance Capacity Of Consumer. Adviser I Woro Priatini, S.Pd, M.Si and Adviser II Christian H Rumayar, S.Sos, MM.Par

The purpose of this research is for making an innovation product with increment the merunggai tree leaf that rich of benefit and used to be flour. Then that flour used to be a product who named green leaf cake. This research is used experimental method with random group method, whereas for examining product formulation is done by organoleptic test and hedonic which to be analysis with ANOVA and T test, Least Significant Difference and acceptance capacity of consumer test.

Amount of panelist is 15 peoples which they are chef, lecture, entrepreneur of bakery and pastry. This third product will be chosen one who will be a chosen of this product then the chosen will spreaded to 50 peoples consumers with comparing usual product sponge cake.

The result of this research is that Green Leaf Cake which have the best consentrate and can be acceptable by consumers is green leaf cake with increment of the merunggai tree leaf flour 10 gr.

Key Words: Product Innovation, *Sponge Cake*, The Merungai Tree Leaf Flour

KATA PENGANTAR

Puji sukur penulis panjatkan ke hadirat ALLAH SWT karna atas rahmat dan hidayah-Nya penulis akhirnya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Studi Penambahan Tepung Daun Kelor pada Produk *Green Leaf Cake* Terhadap Daya Terima Konsumen. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak terutama pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan skripsi ini, baik dengan dukungan secara moril ataupun materil. Ucapan teriima kasih penulis sampaikan dengan penghargaan yanag tulus kepada pihak-pihak yang telah berjasa, diantaranya yaitu:

1. ALLAH SWT yang telah meberikan karunia, kesehatan, rezeki dan kasauh sayang yang tiada hentinya kepada penulis.
2. Woro Priantini, S.P.d.,M.Si selaku dosen pembimbing pertama yang telah meluangkan waktu disela-sela kesibukan yang padat untuk memberi bimbingan, saran, koreksi dan arahan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik.
3. Christian H Rumayar, S.Sos.,MM.Par selaku dosen pembimbing kedua yang telah meluangkan waktu disela-sela kesibukan yang padat untuk memberi motivasi, bimbingan, saran, koreksi dan arahan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik.
4. Agus Sudona. SE. MM, selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering yang telah mendukung kelancaran peneliti selama perkuliahan dan penyelesain skripsi.

5. Seluruh dosen yang telah memberikan pengajaran-pengajaran berharga kepada penulis selama masa perkuliahan.
6. Ibu Dewi Nugraeni, adik (Akbar) yang tiada henti mendukung dan memberikan cinta yang tiada henti, semangat serta doa sehingga penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan.
7. Bapak Anton Kuswendi selaku *Chef Pastry* Gh Universal Hotel yang telah menjadi panelis untuk produk *green leaf cake*.
8. Ibu Tice Mega Rahayu selaku *Sous Chef* Gh Universal Hotel yang telah menjadi panelis untuk produk *green leaf cake*.
9. Para pemilik toko kue dan owner dari Manna Food Indonesia yang bersedia menjadi panelis untuk produk *green leaf cake*.
10. Teman teman seperjuangan Triyuli Puji Lestari dan Diana Shorea Nur.
11. Semua temen seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2012 yang sama-sama berjuang dan memberikan semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Dan semua pihak yang telah memberikan dukungan kepada panelis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Tidak ada hal lain yang dapat diberikan kata selain ungkapan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas dukungannya, atas semangatnya serta doa yang diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan semuanya dengan baik.

Bandung, Juni 2016

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	9
2.1 Kajian Pustaka	9
2.1.1 Pariwisata.....	9
2.1.2 <i>Healthy Food</i> (Makanan Sehat).....	12
2.1.3 Tinjauan Umum Tentang Kuliner.....	13
2.1.4 Kelor	15
2.1.5 <i>Pastry</i>	19

2.1.6	<i>Cake</i>	19
	2.1.6.1 Klasifikasi <i>Cake</i>	20
2.1.7	Proses Pembuatan Tepung Kelor.....	21
2.1.8	Klasifikasi Bahan-Bahan Yang Digunakan	22
2.1.9	Resep.....	25
2.1.10	<i>Raw Material Pastry Section</i>	26
2.1.11	Pewarna Makanan.....	31
2.1.12	Inovasi Produk	34
2.1.13	Penelitian Organoleptik	36
2.1.14	Kelebihan Dan Kekurangan Uji Organoleptik.....	39
2.1.15	Uji Penerimaan	41
2.1.16	Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	41
2.1.17	Uji Mutu Hedonik.....	42
2.1.18	Kemasan.....	43
	2.1.18.1 Pengertian Kemasan	43
	2.1.18.2 Fungsi Atau Peranan Kemasan	43
2.2	Penelitian Terdahulu.....	44
2.3	Kerangka Pemikiran	46
2.4	Hipotesis	49
BAB III METODE PENELITIAN		50
3.1	Objek Dan Subjek Penelitian.....	50
3.2	Metode Penelitian	50
3.3	Operasionalisasi Variabel	51
3.4	Rancangan Percobaan.....	53
	3.4.1 <i>Kitchen Project</i>	53
3.5	Pelaksanaan Penelitian	60
	3.5.1 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	60
3.6	Populasi Dan Teknik Sampling	60
	3.6.1 Populasi.....	60

3.6.2	Teknik Sampling.....	60
3.7	Pengumpulan Data.....	61
3.8	Teknik Analisis Data	63
3.8.1	Analisis Uji Organoleptik	63
3.8.2	Uji Hedonik (Uji Kesukaan).....	65
3.8.3	Daya Terima Konsumen	65
3.8.4	Perhitungan Harga Produksi Kelor <i>Cake</i>	66
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		67
4.1	Hasil Penelitian.....	67
4.1.1	Formulasi Resep Kelor <i>Cake</i> Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor.....	67
4.1.2	Alur Pembuatan Tepung Daun Kelor	73
4.1.3	Alur Pembuatan Kelor <i>Cake</i>	74
4.1.4	Pengaruh Kualitas Produk Kelor <i>Cake</i>	75
4.2	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	77
4.2.1	Karakteristik Panelis	78
4.2.2	Jenis Kelamin.....	78
4.2.3	Usia Panelis.....	79
4.2.4	Jenis Pekerjaan Panelis	79
4.3	Karakteristik Organoleptik	80
4.3.1	Karakteristik Warna	81
4.3.2	Penampilan Fisik.....	82
4.3.3	Tekstur	83
4.3.4	Rasa.....	84
4.3.5	Aroma	85
4.4	Karakteristik Pengujian Dua Sample.....	86
4.4.1	Karakteristik Hedonik Warna	87
4.4.2	Karakteristik Hedonik Penampilan Fisik.....	88
4.4.3	Karakteristik Hedonik Tekstur	89

4.4.4	Karakteristik Hedonik Rasa	90
4.4.5	Karakteristik Hedonik Aroma	91
4.5	Penilaian Daya Terima Konsumen	92
4.5.1	Karakteristik Responden.....	92
4.5.1.1	Karakteristik Jenis Kelamin	93
4.5.1.2	Karakteristik Usia	93
4.5.1.3	Karakteristik Pekerjaan	95
4.5.1.4	Pengalaman Responden.....	96
4.6	Penilaian Tanggapan Respon Daya Terima Komsumen	98
4.6.1	Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Minat Beli Konsumen.....	101
4.7	Pembuatan Kemasan	102
4.8	Perhitungan Harga Produk Kelor <i>Cake</i>	105
4.8.1	Terget Produksi Perhari	106
4.8.2	Kebutuhan Bahan Baku Perbulan.....	107
4.8.3	Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan	108
4.8.4	Penunjang Usaha	108
4.8.5	Biaya Overhead	109
4.8.6	Biaya Kemasan Produk	109
4.8.7	Proyeksi Keuangan	109
4.8.7.1	Biaya Tetap (Fixed Cost) 2 Tahun	109
4.8.7.2	Biaya Variabel Perbulan	110
4.8.7.3	Biaya Total	110
4.8.7.4	Harga Pokok Perunit	111
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	112
5.1	Kesimpulan	112
5.2	Saran	114

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Kunjungan Wisatawan Yang Datang Ke Kota Bandung Tahun 2010-2014	2
Tabel 1.2	Kandungan Nutrisi per 100 gram Daun Kelor Segar	4
Tabel 1.3	Kandungan Gizi Daun Kelor	6
Tabel 2.1	Klasifikasi Ilmiah Kelor	16
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Kelor	18
Tabel 2.3	Resep Kelor <i>Cake</i>	22
Tabel 2.4	Bahan Pewarna Alami dan Sintetis	33
Tabel 2.5	Perbedaan Pewarna Alami dan Sintetis	34
Tabel 2.6	Macam-Macam Skala Hedonik dengan Skala Numerik	42
Tabel 2.7	Penelitian Terdahulu	44

Tabel 3.1	Standar Resep Kelor <i>Cake</i>	54
Tabel 3.2	Metode Rancangan Percobaan Formulasi Kelor <i>Cake</i>	54
Tabel 3.3	Tahapan Organoleptik	57
Tabel 3.4	Panelis Terlatih dan Panel Konsumen.....	61
Tabel 3.5	Tabel Analisis Variasi (ANOVA) RAK	64
Tabel 3.6	<i>Food Cost</i>	66
Tabel 4.1	Resep Kelor <i>Cake</i> (satu).....	67
Tabel 4.2	Kualitas Produk pada <i>Kitchen Project</i> Pertama	69
Tabel 4.3	Resep Kelor <i>Cake</i> (dua)	69
Tabel 4.4	Kualitas Produk pada <i>Kitchen Project</i> kedua	70
Tabel 4.5	Resep Kelor <i>Cake</i> (tiga).....	71
Tabel 4.6	Kualitas Produk pada <i>Kitchen Project</i> ketiga	72
Tabel 4.7	Percobaan Formulasi Kelor <i>Cake</i> dengan Penambahan Tepung Daun Kelor.....	76
Tabel 4.8	Skala Penilaian Panelis	77
Tabel 4.9	Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	78
Tabel 4.10	Panelis Berdasarkan Usia Panelis	79
Tabel 4.11	Panelis Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	80
Tabel 4.12	Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor pada Nilai Karakteristik Warna	81
Tabel 4.13	Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor pada Nilai Karakteristik Fisik.....	82
Tabel 4.14	Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor pada Nilai Karakteristik Tekstur.....	84
Tabel 4.15	Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor pada Nilai Karakteristik Rasa	85
Tabel 4.16	Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor pada Nilai Karakteristik Aroma.....	86
Tabel 4.17	Karakteristik Hedonik Warna pada Kelor <i>Cake</i>	87

Tabel 4.18	Karakteristik Hedonik Fisik pada Kelor <i>Cake</i>	88
Tabel 4.19	Karakteristik Hedonik Tekstur pada Kelor <i>Cake</i>	89
Tabel 4.20	Karakteristik Hedonik Rasa pada Kelor <i>Cake</i>	90
Tabel 4.21	Karakteristik Hedonik Aroma pada Kelor <i>Cake</i>	91
Tabel 4.22	Penilaian Uji Hedonik Pada Penambahan Tepung Daun Kelor pada Produk Kelor <i>Cake</i>	92
Tabel 4.23	Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	93
Tabel 4.24	Responden Berdasarkan Usia.....	94
Tabel 4.25	Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	95
Tabel 4.26	Konsumsi <i>Pastry</i> Dalam Satu Bulan.....	97
Tabel 4.27	Produk <i>Pastry</i> yang Disukai.....	97
Tabel 4.28	Kelas Interval Daya Terima Konsumen	99
Tabel 4.29	Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Warna	99
Tabel 4.30	Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Penampilan.....	99
Tabel 4.31	Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Aroma.....	100
Tabel 4.32	Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Tekstur	100
Tabel 4.33	Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Rasa	101
Tabel 4.34	Daya Terima Konsumen dilihat dari Parameter Ukuran.....	101
Tabel 4.35	Harga Kelor <i>Cake</i> Menurut Konsumen.....	102
Tabel 4.36	Harga Pasar Bahan Baku Pembuatan Kelor <i>Cake</i>	105
Tabel 4.37	Bahan Baku yang Digunakan untuk Membuat Kelor <i>Cake</i>	105
Tabel 4.38	Perhitungan <i>Food Cost</i>	107
Tabel 4.39	Peralatan dan Perlengkapan	107
Tabel 4.40	Penunjang Usaha	108
Tabel 4.41	Biaya <i>Overhead</i>	109
Tabel 4.42	Biaya Kemasan Produk	110
Tabel 4.43	Biaya Tetap	111
Tabel 4.44	Biaya Variabel.....	111
Tabel 4.45	Perhitungan Presentase Harga Jual	111

Tabel 5.1	Standar Resep Kelor <i>Cake</i>	112
-----------	---------------------------------------	-----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Daun Kelor	14
Gambar 2.2	Alur Kerja Pembuatan Kelor <i>Cake</i>	25
Gambar 2.3	Bagan Inovasi Produk	36
Gambar 2.4	Kerangka Pemikiran.....	48

Gambar 4.1	Hasil <i>Kitchen Project</i> Pertama.....	68
Gambar 4.2	Hasil <i>Kitchen Project</i> Kedua.....	70
Gambar 4.3	Hasil <i>Kitchen Project</i> Ketiga	72
Gambar 4.4	Alur Pembuatan Tepung Daun Kelor.....	73
Gambar 4.5	Skema Pembuatan Kelor <i>Cake</i>	74
Gambar 4.6	Perbandingan <i>Sponge Cake</i> dengan Penambahan 10 gr, 20 gr dan 30 gr	75
Gambar 4.7	Grafik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	78
Gambar 4.8	Grafik Panelis Berdasarkan Usia	79
Gambar 4.9	Grafik Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	80
Gambar 4.10	Grafik Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Warna.....	81
Gambar 4.11	Grafik Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Penampilan Fisik	83
Gambar 4.12	Grafik Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Tekstur	84
Gambar 4.13	Grafik Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Rasa.....	85
Gambar 4.14	Grafik Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Aroma	86
Gambar 4.15	Diagram Warna Produk Uji Hedonik.....	87
Gambar 4.16	Diagram Fisik Produk Uji Hedonik	88
Gambar 4.17	Diagram Tekstur Produk Uji Hedonik	89
Gambar 4.18	Diagram Rasa Produk Uji Hedonik	90
Gambar 4.19	Diagram Aroma Produk Uji Hedonik	91
Gambar 4.20	Diagram Karakteristik Produk Uji Hedonik	92
Gambar 4.21	Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	93
Gambar 4.22	Responden Berdasarkan Usia.....	94
Gambar 4.23	Responden Berdasarkan Pekerjaan	95
Gambar 4.24	Responden Berdasarkan Konsumsi <i>Pastry</i>	97
Gambar 4.25	Diagram Produk <i>Pastry</i> Yang Disukai.....	98
Gambar 4.26	Kemasan Kelor <i>Cake</i>	104

DAFTAR LAMPIRAN

xiv

Arif Rahmat Prabowo, 2016
*STUDI PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR PADA PRODUK KELOR CAKE TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN*
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Lampiran 1	Dokumentasi Proses Pembuatan Kelor <i>Cake</i> Dan Uji Ke Panelis Ahli dan Ke Konsumen.....
Lampiran 2	Data Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin Dan Usia.....
Lampiran 3	Hasil Uji Organoleptik Panelis Ahli
Lampiran 4	Kualitas Produk Kelor <i>Cake</i>
Lampiran 5	Daya Terima Konsumen