

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Kegunaan Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b> .....	6
2.1 Kajian Pustaka .....	6
2.1.1 Industri Makanan .....	6
2.1.1.1 Wisata Kuliner .....	8
2.1.1.2 Kue Tradisional .....	9
2.1.1.3 Pengelompokan Makanan Tradisional .....	11
2.1.2 Inovasi Produk .....	14
2.1.3 Resep .....	16
2.1.4 Standard Resep .....	16
2.1.5 Standard Yield .....	17
2.1.6 Harga Jual .....	17
2.1.6.1 Metode Harga Pokok Standar ( <i>Standard Cost Percentage Method</i> ) .....	17
2.1.6.2 Metode Angka Faktor ( <i>Cost Factor Method</i> ) .....	17
2.1.6.3 Metode Tidak Terstruktur ( <i>Unstructure Method</i> ) .....	18
2.1.7 <i>Break Even Point</i> (BEP) .....	18
2.1.8 Kue Lumpur .....	19
2.1.8.1 Peralatan .....	20
2.1.8.2 Bahan Baku Pembuatan Kue Lumpur .....	20
2.1.9 Ubi Jalar .....	28
2.1.10 Ubi Jalar Merah .....	31
2.1.11 Kemasan .....	33
2.1.12 Penilaian Organoleptik .....	34

Diana Shorea Nur, 2016

*Penambahan Bahan Baku Ubi Merah Kepada Kue Tradisional Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen*

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

2.1.13 Uji Kesukaan (Uji Hedonik) .....	37
2.1.14 <i>Quality Of Item</i> (Mutu Makanan) .....	38
2.2 Hasil Penelitian Terdahulu .....	39
2.3 Kerangka Pemikiran .....	42
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	43
3.1 Objek dan Subjek Penelitian .....	43
3.2 Metode Penelitian .....	43
3.3 Operasionalisasi Variabel .....	43
3.4 Rancangan Percobaan .....	45
3.5 Teknik Penarikan Sampel dan Populasi .....	48
3.6 Teknik Pengumpulan Data .....	49
3.7 Teknik Analisis Data .....	49
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	53
4.1 Hasil Penelitian .....	53
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian .....	53
4.1.2 Hasil Resep Penelitian .....	53
4.2 Karakteristik Panelis .....	58
4.2.1 Jenis Kelamin Panelis .....	59
4.2.2 Usia Panelis .....	59
4.2.3 Pekerjaan Panelis .....	60
4.3 Karakteristik Organoleptik .....	61
4.3.1 Karakteristik Warna .....	61
4.3.2 Karakteristik Penampilan Fisik .....	62
4.3.3 Karakteristik Tekstur .....	64
4.3.4 Karakteristik Rasa .....	65
4.3.5 Karakteristik Aroma .....	66
4.4 Uji Daya Terima Konsumen .....	68
4.4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Identitas .....	68
4.4.1.1 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	68
4.4.1.2 Responden Berdasarkan Usia .....	69
4.4.1.3 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	69
4.4.1.4 Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	70
4.4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Pengalaman .....	71
4.4.3 Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk .....	73
4.4.3.1 Kualitas Produk Dilihat Dari Warna .....	74
4.4.3.2 Kualitas Produk Dilihat Dari Ukuran atau Bentuk .....	74
4.4.3.3 Kualitas Produk Dilihat Dari Tekstur .....	75
4.4.3.4 Kualitas Produk Dilihat Dari Rasa .....	75
4.4.3.5 Kualitas Produk Dilihat Dari Aroma .....	76
4.4.3.6 Kualitas Produk Dilihat Dari Penampilan Keseluruhan .....	76

4.4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Tanggapan .....	77
4.4.5 Penilaian Minat Beli Konsumen .....	78
4.5 Karakteristik Hedonik 2 Sampel .....	78
4.5.1 Karakteristik Warna .....	79
4.5.2 Karakteristik Penampilan Fisik .....	80
4.5.3 Karakteristik Tekstur .....	81
4.5.4 Karakteristik Rasa .....	82
4.5.5 Karakteristik Aroma .....	83
4.6 Nilai Gizi Kue Lumpur Ubi Merah .....	84
4.7 Perhitungan Standar Biaya Pokok .....	85
4.7.1 Biaya Bahan Baku ( <i>Food Cost</i> ) .....	85
4.7.2 Kebutuhan Peralatan .....	86
4.7.3 Biaya Penunjang Usaha .....	87
4.7.4 Biaya <i>Overhead</i> .....	87
4.7.5 Biaya Tetap ( <i>Fixed Cost</i> ) .....	87
4.7.6 <i>Variabel Cost</i> .....	88
4.7.7 Biaya Total .....	88
4.8 Perhitungan Harga Jual .....	88
4.9 <i>Break Even Point</i> (BEP) .....	90

**BAB V SIMPULAN DAN SARAN**..... 92

5.1 Simpulan .....	92
5.2 Saran .....	94

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Metode Tidak Terstruktur .....	18
Tabel 2.2 Resep Kue Lumpur .....	27
Tabel 2.3 Provinsi, Kota Dan Kabupaten Sentra Produksi Ubi Jalar.....	29
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Ubi Jalar Dalam 100 gr.....	32
Tabel 2.5 Kajian Penelitian Terdahulu.....	39
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel .....	43
Tabel 3.2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Kue Lumpur Dan Penambahan Ubi Merah .....	46
Tabel 3.3 Panelis Pencicip Perorangan Dan Panel Konsumen .....	48
Tabel 3.4 Tabel Analisa Varian (ANAVA) .....	50
Tabel 4.1 Resep Kue Lumpur (KLUMR1) .....	54
Tabel 4.2 Resep Kue Lumpur (KLUMR2) .....	54
Tabel 4.3 Resep Kue Lumpur (KLUMR3) .....	55
Tabel 4.4 Resep Kue Lumpur (KLUMK1) .....	55
Tabel 4.5 Resep Kue Lumpur (KLUMK2) .....	56
Tabel 4.6 Resep Kue Lumpur (KLUMK3) .....	57
Tabel 4.7 Percobaan Formulasi Kue Tradisional Dengan Penambahan Ubi Merah.....	57
Tabel 4.8 Jenis Kelamin.....	59
Tabel 4.9 Usia Panelis.....	59
Tabel 4.10 Pekerjaan.....	60
Tabel 4.11 Karakteristik Warna Pada Kue Lumpur Ubi Merah .....	61
Tabel 4.12 Karakteristik Penampilan Fisik Pada Kue Lumpur Ubi Merah .....	63
Tabel 4.13 Karakteristik Tekstur Pada Kue Lumpur Ubi Merah.....	64
Tabel 4.14 Karakteristik Rasa Pada Kue Lumpur Ubi Merah .....	66
Tabel 4.15 Karakteristik Aroma Pada Kue Lumpur Ubi Merah .....	67
Tabel 4.16 Jenis Kelamin.....	68

Diana Shorea Nur, 2016

*Penambahan Bahan Baku Ubi Merah Kepada Kue Tradisional Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen*

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

Tabel 4.17 Usia .....	69
Tabel 4.18 Pendidikan Terakhir .....	70
Tabel 4.19 Pekerjaan .....	70
Tabel 4.20 Produk <i>Pastry</i> Favorit Responden .....	72
Tabel 4.21 Konsumsi Produk <i>Pastry</i> .....	72
Tabel 4.22 Kelas Interval Kualitas Produk .....	74
Tabel 4.23 Kualitas Produk Dilihat Dari Warna .....	74
Tabel 4.24 Kualitas Produk Dilihat Dari Ukuran atau Bentuk .....	75
Tabel 4.25 Kualitas Produk Dilihat Dari Tekstur .....	75
Tabel 4.26 Kualitas Produk Dilihat Dari Rasa .....	76
Tabel 4.27 Kualitas Produk Dilihat Dari Aroma .....	76
Tabel 4.28 Kualitas Produk Dilihat Dari Penampilan Keseluruhan .....	77
Tabel 4.29 Tingkat Kesukaan Responden .....	77
Tabel 4.30 Parameter Paling Dominan .....	77
Tabel 4.31 Harga Menurut Konsumen .....	78
Tabel 4.32 Persetujuan Dengan Harga Rp. 2.500 .....	78
Tabel 4.33 Perbedaan Produk Kontrol Dan Produk Inovasi Berdasarkan Karakteristik Warna .....	79
Tabel 4.34 Perbedaan Produk Kontrol Dan Produk Inovasi Berdasarkan Karakteristik Penampila Fisik .....	80
Tabel 4.35 Perbedaan Produk Kontrol Dan Produk Inovasi Berdasarkan Karakteristik Tekstur .....	81
Tabel 4.36 Perbedaan Produk Kontrol Dan Produk Inovasi Berdasarkan Karakteristik Rasa .....	82
Tabel 4.37 Perbedaan Produk Kontrol Dan Produk Inovasi Berdasarkan Karakteristik Aroma .....	83
Tabel 4.38 Nilai Gizi Kue Lumpur Ubi Merah dalam Satu Resep .....	84
Tabel 4.39 Kandungan Gizi Kue Lumpur /Pcs .....	85
Tabel 4.40 Biaya Bahan Baku .....	85
Tabel 4.41 Peralatan yang dibutuhkan untuk 2 tahun .....	86
Tabel 4.42 Penunjang Usaha .....	87

Tabel 4.43 Biaya Overhead .....	87
Tabel 4.44 <i>Fixed Cost</i> .....	87
Tabel 4.45 <i>Variabel Cost</i> .....	88
Tabel 4.46 Lost and Profit Budgeting .....	89
Tabel 4.47 Perhitungan Sederhana <i>Break Event Point</i> .....	90
Tabel 5.1 Resep Kue Lumpur Penambahan Ubi Merah (KLUMR 3) .....	92

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Langkah-Langkah Dalam Melakukan Inovasi .....	15
Gambar 2.2 Gambar Grafik <i>Breakeven Point</i> .....	19
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran Penelitian.....	42
Gambar 4.1 Diagram Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	58
Gambar 4.2 Diagram Panelis Berdasarkan Usia .....	60
Gambar 4.3 Diagram Panelis Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	60
Gambar 4.4 Diagram Karakteristik Warna .....	62
Gambar 4.5 Produk Kue Lumpur Ubi Merah .....	62
Gambar 4.6 Diagram Karakteristik Penampilan Fisik .....	63
Gambar 4.7 Diagram Karakteristik Tekstur.....	65
Gambar 4.8 Diagram Karakteristik Rasa .....	66
Gambar 4.9 Diagram Karakteristik Aroma.....	67
Gambar 4.10 Diagram Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	68
Gambar 4.11 Diagram Responden Berdasarkan Usia.....	69
Gambar 4.12 Diagram Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	70
Gambar 4.13 Diagram Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	71
Gambar 4.14 Diagram Responden Berdasarkan Produk Pastry Favorit .....	72
Gambar 4.15 Diagram Responden Berdasarkan Konsumsi Produk <i>Pastry</i> .....	73
Gambar 4.16 Diagram Penilaian Warna Uji Hedonik .....	79
Gambar 4.17 Produk Kontrol dan Produk Inovasi .....	79
Gambar 4.18 Diagram Penilaian Penampilan Fisik Uji Hedonik .....	80
Gambar 4.19 Diagram Penilaian Tekstur Uji Organoleptik.....	81
Gambar 4.20 Diagram Penilaian Rasa Uji Hedonik .....	82
Gambar 4.21 Diagram Penilaian Aroma Uji Hedonik.....	83

Diana Shorea Nur, 2016

*Penambahan Bahan Baku Ubi Merah Kepada Kue Tradisional Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen*

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

**Diana Shorea Nur, 2016**

***Penambahan Bahan Baku Ubi Merah Kepada Kue Tradisional Kue Lumpur terhadap Daya Terima Konsumen***

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)