

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HAK CIPTA	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB 1	
PENDAHULUAN	1
1.1 LatarBelakangMasalah	1
1.2 RumusanMasalah.....	8
1.3 TujuanPenelitian	8
1.4 KegunaanPenelitian.....	8
BAB II	
KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	9
2.1 KajianPustaka.....	9
2.1.1 Pariwisata	9
2.1.1.1 BentukPariwisata	10
2.1.2 WisataKuliner	11
2.1.3 Kualitas Produk Pangan	12
2.1.4 Inovasi Produk	12

Marytha Nur Waffa, 2016
CHEESE CAKE DENGAN MENGGUNAKAN FORMULASI BERAS MERAH TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN

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

2.1.5 Inovasi Produk	13
2.1.5.1 Standar Makanan	14
2.1.5.2 Standar Porsi	14
2.1.5.3 Standar Mutu	14
2.1.5.4 Standar Bumbu.....	14
2.1.6 Cheese Cake.....	14
2.1.6.1 Bahan Pembuatan Cheese cake.....	15
2.1.7 Beras Merah	17
2.1.7.1 Klasifikasi Beras Merah.....	18
2.1.7.2 Tepung Beras Merah.....	21
2.1.8 Penyimpanan Beku	21
2.1.9 Uji Organoleptik	22
2.1.9.1 Kelebihan Uji Organoleptik.....	24
2.1.13.2 Kelemahan Uji Organoleptik	24
2.1.10 Panelis	26
2.1.11 Uji Penerimaan.....	28
1. Uji Kesukaan.....	29
2. Uji Mutu Hedonik	30
2.1.12 Studi Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan.....	31
2.2 Kerangka Pemikiran.....	33
BAB III	
METODE PENELITIAN	34
3.1 Objek penelitian	34
3.2 Metode Penelitian.....	34
3.3 Operasional Variabel.....	34

3.4 Rancangan Percobaan	36
I. Kitchen Project	36
II. Uji Daya Terima Konsumen.....	38
3.5 Populasi.....	39
3.6 Sampel dan Teknik Sampling	40
3.6.1 Teknik Sampling Panelis Ahli	40
3.6.1 Teknik Sampling Panelis Konsumen	41
3.7 Teknik Pengumpulan data	42
3.8 Teknik Analisis data	43
3.8.1 Analisis Uji Deskriptif	43
3.8.2 Perhitungan Analisis Gizi DKBM	44
3.8.3 Uji Daya Terima Konsumen	45
3.9 Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan	45
BAB IV	
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	49
4.1 Objek penelitian	49
4.2 Kitchen Project	53
4.3 Karakteristikbuah Beras merah	55
4.4 Karakterisitik Cheese cake.....	56
4.5 Uji Organoleptik Panelis Ahli	56
4.6 Uji Organoleptik Konsentrasi Pada Beras Merah	59
4.7 Uji Terima Konsumen	60
4.7.1 Karakterisik Panelis Konsumen.....	60
4.7.2 Hasil Uji Terima Konsumen	63
4.8 Perhitungan gizi DKBM	64

4.9 PembuatanKemasan	67
4.10 Kelayakan bisnis aspek keuangan.....	69
4.11 Proyeksi keuangan	72
4.12 MatriksPenelitian	75

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN	77
5.1 Simpulan	77
5.2 Saran	80

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP PENULIS