

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Kegunaan Penelitian .....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN</b> .....	7
2.1 Kajian Pustaka .....	7
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	7
2.1.2 Pengertian Gastronomi .....	8
2.1.3 Inovasi Produk .....	8
2.1.4 Pengertian dan Jenis <i>Cookies</i> .....	10
2.1.4.1 Bahan dasar dan pencampuran <i>Cookies</i> .....	12
2.1.4.1 Pemanggangan .....	13
2.1.5 <i>Cassava</i> .....	13
2.1.6 Pembuatan Tepung <i>Cassava</i> .....	15
2.1.7 Standar Resep .....	18
2.1.8 Pengemasan Pangan .....	19
2.1.9 Daya Terima Konsumen .....	21
2.1.10 Penilaian Organoleptik .....	22
2.1.11 Panelis .....	22
2.1.12 Kajian Penelitian .....	24

Annisa Khairani Prayana, 2016

*Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen*

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

2.1.13 Kitchen Project .....	25
2.1.14 Pengendalian Harga Pokok .....	27
2.1.15 Menetapkan Harga Jual .....	28
2.2 Kerangka Pemikiran .....	30
<b>BAB III OBJEK DAN METODELOGI PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
3.1 Objek Penelitian.....	32
3.2 Metode Penelitian .....	32
3.3 Operasionalisasi Variabel .....	32
3.4 Rancangan Percobaan .....	35
3.5 Pelaksanaan Penelitian .....	36
3.6 Populasi dan Teknik Sampling .....	36
3.6.1 Populasi .....	36
3.6.2 Teknik Sampling.....	37
3.7 Teknik Pengumpulan Data .....	38
3.8 Teknik Analisis Data .....	38
3.8.1 Analisis Uji Inderawi .....	38
3.8.2 Uji Hedonik (Uji Kesukaan).....	39
3.8.3 Daya Terima Konsumen .....	39
3.8.4 Analisis Data Deskriptif .....	40
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	41
4.2 Karakteristik Panelis.....	45
4.2.1 Jenis Kelamin Panelis .....	45
4.2.2 Usia Panelis .....	46
4.2.3 Jenis Pekerjaan Panelis .....	47
4.3 Karakteristik Organoleptik .....	48
4.3.1 Aroma .....	48
4.3.2 Tekstur .....	49
4.3.3 Rasa.....	50

Annisa Khairani Prayana, 2016

*Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen*

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

4.3.4	Penampilan Fisik .....	52
4.3.5	Warna.....	53
4.4	Penjelasan Formulasi Resep <i>Cookies Cassava</i> Terbaik .....	54
4.5	Uji Daya Terima Konsumen .....	54
4.5.1	Jenis Kelamin .....	55
4.5.2	Usia .....	56
4.5.3	Pendidikan Terakhir .....	57
4.5.4	Pekerjaan .....	58
4.6	Karakteristik Pengujian Hedonik Kepada Konsumen .....	59
4.6.1	Karakteristik Hedonik Aroma.....	59
4.6.2	Karakteristik Hedonik Tekstur.....	60
4.6.3	Karakteristik Hedonik Rasa .....	62
4.6.4	Karakteristik Hedonik Penampilan Fisik.....	63
4.6.5	Karakteristik Hedonik Warna .....	64
4.7	Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk.....	65
4.8	Kandungan Gizi <i>Cookies Cassava</i> .....	68
4.9	Pembuatan Kemasan.....	68
4.10	Aspek Keuangan .....	72
4.10.1	Biaya Investasi.....	72
4.10.2	Target Produksi Perhari .....	73
4.10.3	Kebutuhan Bahan Baku Perbulan .....	74
4.10.4	Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan .....	75
4.10.5	Biaya Depresiasi .....	75
4.10.6	Biaya Penunjang Produk .....	76
4.10.7	Biaya Overhead Usaha .....	76
4.11	Proyeksi Keuangan .....	76
4.11.1	Biaya Variabel .....	76
4.11.2	<i>Fixed Cost</i> .....	77
4.11.3	Harga Pokok Produk Per Unit .....	77

Annisa Khairani Prayana, 2016

*Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen*

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

4.12	Matriks Hasil Analisis .....	79
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>82</b>
5.1	Kesimpulan .....	82
5.2	Saran .....	84

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

### DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kandungan Gizi Tepung Terigu dan Tepung <i>Cassava</i> per 100 Gr Bahan .....	4
Tabel 2.1	Jenis-jenis <i>Cookies</i> dan Karakteristiknya.....	12
Tabel 2.2	Komposisi Kimia Ubi Kayu (Daun, Ubi Segar, Tepung, Pati, Onggok, dan Kulit Ubi Kayu).....	14
Tabel 2.3	Spesifikasi Persyaratan Mutu Tepung Ubi Kayu (SNI 01-2997-1992).....	17
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Tepung Singkong Per 100 Gram Bahan .....	17
Tabel 2.5	Kajian Penelitian Terdahulu.....	23
Tabel 3.1	Operasional Variabel.....	33
Tabel 3.2	Metode Rancangan Percobaan Formulasi <i>Cookies</i> Berbasis tepung <i>Cassava</i> .....	35
Tabel 3.3	Panelis Terlatih dan Panel Konsumen.....	37
Tabel 4.1	Resep <i>Cookies Cassava</i> (CC <sub>1</sub> ) .....	42
Tabel 4.2	Resep <i>Cookies Cassava</i> (CC <sub>2</sub> ) .....	43
Tabel 4.3	Resep <i>Cookies Cassava</i> (CC <sub>3</sub> ) .....	44
Tabel 4.4	Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	45
Tabel 4.5	Karakteristik Berdasarkan Usia .....	46
Tabel 4.6	Karakteristik Berdasarkan Jenis Pekerjaan .....	47
Tabel 4.7	Karakteristik Aroma Pada Produk <i>Cookies Cassava</i> .....	48
Tabel 4.8	Karakteristik Tekstur Pada Produk <i>Cookies Cassava</i> .....	50

Annisa Khairani Prayana, 2016

*Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen*

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

Tabel 4.9	Karakteristik Rasa Pada Produk Cookies.....	51
Tabel 4.10	Karakteristik Penampilan Fisik Pada Produk Cookies.....	52
Tabel 4.11	Karakteristik Warna Pada Produk Cookies.....	53
Tabel 4.12	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin.....	55
Tabel 4.13	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Jenis Usia .....	56
Tabel 4.14	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Pendidikan Terakhir...	57
Tabel 4.15	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Jenis Pekerjaan .....	58
Tabel 4.16	Karakteristik Hedonik Aroma Produk Pada <i>Cookies Cassava</i> .....	60
Tabel 4.17	Karakteristik Hedonik Aroma Produk Pada <i>Cookies Cassava</i> .....	61
Tabel 4.18	Karakteristik Hedonik Rasa Produk Pada <i>Cookies Cassava</i> .....	62
Tabel 4.19	Karakteristik Hedonik Rasa Penampilan Fisik Pada <i>Cookies Cassava</i> .....	63
Tabel 4.20	Karakteristik Hedonik Warna Produk Pada <i>Cookies Cassava</i> .....	64
Tabel 4.21	Kelas Interval Daya Terima Konsumen .....	65
Tabel 4.22	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Aroma .....	66
Tabel 4.23	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Tekstur .....	66
Tabel 4.24	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Rasa.....	66
Tabel 4.25	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Penampilan Fisik.....	67
Tabel 4.26	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Warna.....	67
Tabel 4.27	Biaya Investasi .....	72
Tabel 4.28	Biaya Standar Resep <i>Cookies Cassava</i> (1 resep).....	74
Tabel 4.29	Peralatan & Perlengkapan .....	75
Tabel 4.30	Biaya Depresiasi.....	75
Tabel 4.31	Biaya Penunjang Produk .....	76
Tabel 4.32	Biaya Overhead Usaha .....	76
Tabel 4.33	Biaya Variabel.....	76
Tabel 4.34	Fixed Cost .....	77

Annisa Khairani Prayana, 2016

*Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen*

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

Tabel 4.35	Presentase Masing-Masing Aspek .....	78
Tabel 4.36	Matriks Hasil Analisis .....	80

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Tahapan Inovasi Poduk .....	10
Gambar 2.2	Digram Alir Proses Pembuatan Tepung <i>Cassava</i> .....	16
Gambar 2.3	Alur Kerja Pembuatan <i>Chocochip Cookies</i> .....	27
Gambar 2.4	Kerangka Pemikiran.....	31
Gambar 4.1	Diagram Jenis Kelamin Panelis Ahli .....	45
Gambar 4.2	Diagram Usia Panelis Ahli.....	46
Gambar 4.3	Diagram Jenis Pekerjaan Panelis Ahli .....	47
Gambar 4.4	Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Aroma.....	49
Gambar 4.5	Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Tekstur.....	50
Gambar 4.6	Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Rasa .....	51
Gambar 4.7	Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Penampilan Fisik.....	52
Gambar 4.8	Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Warna .....	53
Gambar 4.9	Diagram Jenis Kelamin Panelis Konsumen .....	54
Gambar 4.10	Diagram Usia Panelis Konsumen.....	55
Gambar 4.11	Diagram Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen .....	56

**Annisa Khairani Prayana, 2016**

***Studi Penambahan Tepung Cassava Pada Produk Cookies Dan Pengaruhnya Terhadap Daya Terima Konsumen***

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

Gambar 4.12	Diagram Pekerjaan Panelis Konsumen .....	57
Gambar 4.13	Diagram Penilaian Aroma Produk Uji Hedonik .....	60
Gambar 4.14	Diagram Penilaian Tekstur Produk Uji Hedonik .....	61
Gambar 4.15	Diagram Penilaian Rasa Produk Uji Hedonik.....	62
Gambar 4.16	Diagram Penilaian Penampilan Fisik Produk Uji Hedonik....	63
Gambar 4.17	Diagram Penilaian Warna Produk Uji Hedonik.....	64
Gambar 4.18	Kandungan Gizi <i>Cookies Cassava</i> .....	68
Gambar 4.19	Kemasan <i>Cookies Cassava</i> .....	69
Gambar 4.20	Desain Stiker <i>Cookies Cassava</i> .....	69