

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	9
1.5 Batasan Masalah	9
1.6 Lokasi Penelitian	10
1.7 Waktu Penelitian	10

BAB II KAJIAN PUSTAKA KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

2.1 Kajian Pustaka	11
2.1.1 Pengertian Pariwisata	11
2.1.2 Wisata Kuliner	12
2.1.3 Inovasi Produk	13
2.1.4 Resep	14
2.1.4.1 Pengertian resep	15
2.1.4.2 Cara Menulis Resep	15
2.1.4.3 Standar Resep	15
2.1.4.4 Manfaat Standar Resep	17
2.1.5 Standar Harga Pokok	19
2.1.5.1 Pengertian Standar Harga Pokok	19
2.1.5.2 Cara Menghitung Presentase Harga Pokok	21
2.1.5.3 Cara Menghitung Harga Jual	22

2.1.6 <i>Mousses</i>	23
2.1.7 <i>Cake</i>	27
2.1.8 Tape Ketan.....	30
2.1.9 Pengemasan	34
2.1.10 Daya Terima Konsumen	34
2.1.10.1 Penegrtian Daya Terima Konsumen	34
2.1.10.2 Uji Penerimaan	34
2.1.10.3 Pengukuran Kepuasan Konsumen	36
2.1.11 Uji Organoleptik	37
2.1.12 Panelis.....	38
2.1.13 Studi Kelayakan Bisnis	41
2.1.13.1 Studi Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan.....	42
2.2 Kajian Terdahulu.....	45
2.3 Kerangka Pemikiran.....	47
2.4 Hipotesis.....	51

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian	52
3.2 Metode Penelitian	52
3.3 Operasional Variabel	53
3.4 Rancangan Percobaan	55
3.4.1. Kitchen Project.....	57
3.4.2. Menghitung Standar Biaya Pokok	57
3.4.3. Uji Daya Terima Konsumen	58
3.4.4. Analisis Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan	59
3.4.5. Daya Tahan Simpan Produk	60
3.5 Kriteria Panelis	61
3.6 Populasi.....	62
3.7 Teknik Pengumpulan Data.....	62
3.4.2. Teknik Pengumpulan Data.....	62
3.4.2. Alat Pengumpulan Data	63
3.8 Teknis Analisis Data	63

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	68
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	68
4.1.2 <i>Kitchen Project (Mousses Tape Ketan Hitam)</i>	69
4.1.2.1 Formulasi Resep Tape Ketan Hitam1	69
4.1.2.1 Formulasi Resep Tape Ketan Hitam2	72
4.1.2.1 Formulasi Resep Tape Ketan Hitam3	72
4.2 Karakteristik Panelis	73
4.2.1 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	74
4.2.2 Panelis Berdasarkan Usia	75
4.2.3 Panelis Berdasarkan Pekerjaan	76
4.3 Karakteristik Organoleptik Mousses Tape Ketan Hitam.....	77
4.2.1 Karakteristik Warna.....	79
4.2.2 Karakteristik Rasa	81
4.2.3 Karakteristik Aroma.....	82
4.2.4 Karakteristik Tekstur	84
4.2.5 Karakteristik Penampilan Fisik.....	85
4.4 Penjelasan Formulasi Resep Mousses Tape Ketan Hitam Terbaik	85
4.5 Uji Daya Terima Konsumen	87
4.5.1 Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	88
4.5.2 Panelis Konsumen Berdasarkan Usia.....	89
4.5.3 Panelis Konsumen Berdasarkan Pekerjaan	91
4.5.4 Panelis Konsumen Berdasarkan Pendidikan Terakhir	91
4.6 Karakteristik Pengujian Hedonik Kepada Konsumen	93
4.2.1 Karakteristik Warna.....	95
4.2.2 Karakteristik Penampilan Fisik.....	96
4.2.3 Karakteristik Tekstur	98
4.2.4 Karakteristik Rasa.....	100
4.2.5 Karakteristik Aroma.....	104

4.7 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk.....	114
4.8 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam	114
4.9 Perhitungan Standar Harga Pokok	117
4.10 Analisis Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan	118
4.11 Matriks Analisis Data	124
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	129
5.2 Saran	132
DAFTAR PUSTAKA.....	133
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Observasi Awal	2
Tabel 1.2	Data Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung.....	3
Tabel 1.3	Jumlah Restoran, Rumah Makan, Cafe, dan Bar di Kota Bandung	3
Tabel 1.4	Daftar Menu <i>Mousses</i> di Beberapa Cake Shop di Kota Bandung.	5
Tabel 1.5	Kandungan Gizi Tape per 100 gr	7
Tabel 2.1	Penentuan Persenan	23
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Tape per 100 gr	32
Tabel 2.3	Macam Kemasan	34
Tabel 2.4	Sifat Korosif dan Sifat kemasan.....	39
Tabel 2.5	Skala Penerimaan Relative.....	44
Tabel 2.6	Kajian Terdahulu.....	53
Tabel 3.1	Oprasional Variabel.....	53
Tabel 3.2	Metode Rancangan Percobaan Konsentrasi Penambahan Tape Ketan Hitam Pada <i>Mousses</i>	55
Tabel 3.3	Data Penilaian Daya Terima Konsumen	56
Tabel 3.4	Tabel Uji Daya Tahan Simpan.....	58
Tabel 3.5	Jumlah Panelis Ahli dan Panelis Konsumen	60
Tabel 3.6	Tabel Analisis Varian (ANOVA).....	64
Tabel 4.1	Standar Resep <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam 1 (MTKH1).....	69
Tabel 4.2	Standar Resep <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam 2 (MTKH2).....	70

Tabel 4.3	Standar Resep <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam 3 (MTKH3).....	71
Tabel 4.4	Panelis Uji Organoleptik Berdasarkan Jenis Kelamin	72
Tabel 4.5	Panelis Uji Organoleptik Berdasarkan Usia.....	73
Tabel 4.6	Panelis Uji Organoleptik Berdasarkan Pekerjaan	74
Tabel 4.7	Karakteristik Warna Pada Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam..	76
Tabel 4.8	Karakteristik Rasa Pada Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam.....	78
Tabel 4.9	Karakteristik Aroma Pada Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam ...	80
Tabel 4.10	Karakteristik Tekstur Pada Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam ..	81
Tabel 4.11	Karakteristik Penampilan Fisik Pada Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam.....	83
Tabel 4.12	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam .	84
Tabel 4.13	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin.....	85
Tabel 4.14	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Usia	87
Tabel 4.15	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Pendidikan Terakhir...	88
Tabel 4.16	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	90
Tabel 4.17	Karakteristik Hedonik Berdasarkan Karakteristik Warna.....	92
Tabel 4.18	Karakteristik Hedonik Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik	94
Tabel 4.19	Karakteristik Hedonik Berdasarkan Karakteristik Tekstur	95
Tabel 4.20	Karakteristik Hedonik Berdasarkan Karakteristik Rasa.....	97
Tabel 4.21	Karakteristik Hedonik Berdasarkan Karakteristik Aroma	98
Tabel 4.22	Kelas Interval Daya Terima Konsumen	100
Tabel 4.23	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Warna	101

Tabel 4.24	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik.....	102
Tabel 4.25	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tekstur	102
Tabel 4.26	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Rasa.....	103
Tabel 4.27	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	104
Tabel 4.28	Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam	105
Tabel 4.29	Tanggapan Responden Mengenai Parameter Yang Dominan Pada Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam	106
Tabel 4.30	Tanggapan Konsumen Mengenai Kemasan Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam	107
Tabel 4.31	Tanggapan Konsumen Mengenai Keefektifan Kemasan Yang Digunakan Pada Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam.....	109
Tabel 4.32	Tanggapan Konsumen Mengenai Kelayakan Usaha Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam Untuk Dijual	110
Tabel 4.33	Tanggapan Konsumen Mengenai Persaingan Produk <i>Mousses</i> Untuk Dijual.....	111
Tabel 4.34	Tanggapan Konsumen Mengenai Kelayakan Produk <i>Mousses</i> di Jual Dengan Harga dan Packaging Yang Digunakan.....	112
Tabel 4.37	Kebutuhan Bahan Baku Awal	114
Tabel 4.38	Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan.....	115
Tabel 4.39	Biaya Standar Resep <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam	117

Tabel 4.40	Perlengkapan dan Peralatan	118
Tabel 4.41	Biaya Depresiasi (penyusutan).....	119
Tabel 4.42	Biaya Overhead Usaha	119
Tabel 4.43	Biaya Penunjang Produk	120
Tabel 4.44	<i>Variabel Cost</i>	120
Tabel 4.45	<i>Fixed Cost</i>	121
Tabel 4.46	Penentuan Persenan <i>Cost</i> di Hotel dan Restoran	122
Tabel 4.47	Matrikulasi Hasil Analisis	126

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	47
Gambar 2.2 Tahapan Penelitian	48
Gambar 4.1 Diagram Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	72
Gambar 4.2 Diagram Panelis Berdasarkan Usia	74
Gambar 4.3 Diagram Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	75
Gambar 4.4 Diagram Karakteristik Warna	76
Gambar 4.5 Diagram karakteristik Rasa.....	77
Gambar 4.6 Diagram karakteristik Aroma	78
Gambar 4.7 Diagram karakteristik Tekstur	80
Gambar 4.8 Diagram karakteristik Penampilan Fisik	81
Gambar 4.9 Diagram Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Produk Mousses Tape Ketan Hitam	83
Gambar 4.10 Diagram Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	85
Gambar 4.11 Diagram Panelis Konsumen Berdasarkan Usia.....	86
Gambar 4.12 Diagram Panelis Konsumen Berdasarkan Pendidikan Terakhir ...	87
Gambar 4.13 Diagram Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Pekerjaan	89

Gambar 4.14	Diagram Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik karakteristik	
	Warna	90
Gambar 4.15	Diagram Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik karakteristik	
	Penampilan Fisik.....	94
Gambar 4.16	Diagram Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik karakteristik	
	Tekstur.....	96
Gambar 4.17	Diagram Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik karakteristik Rasa	96
Gambar 4.18	Diagram Uji Hedonik Berdasarkan Karakteristik karakteristik	
	Aroma.....	97
Gambar 4.19	Diagram Tingkat kesukaan Konsumen Terhadap Produk <i>Mousses</i>	
	Tape Ketan Hitam	99
Gambar 4.20	Diagram Parameter Yang Dominan Pada Produk <i>Mousses</i> Tape	
	Ketan Hitam	105
Gambar 4.21	Diagram Tanggapan Konsumen Terhadap Kemasan Yang	
	Digunakan Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam	106
Gambar 4.22	Diagram Tanggapan Konsumen terhadap Kefektifan Kemasan	
	Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam	108
Gambar 4.23	Diagram Tanggapan Konsumen Mengenai Kelayakan Dijual Pada	
	Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam.....	109
Gambar 4.24	Diagram Tanggapan Konsumen Mengenai Tingkat Persaingan Pada	
	Produk <i>Mousses</i> Tape Ketan Hitam	110

Gambar 4.25 Diagram Tanggapan Kemasan Mengenai Kelayakan Produk

Mousses Tape Ketan Hitam Dijual Dengan Harga dan Packaging

Yang Digunakan 113