

DAFTAR ISI

ABSTRAK		i
ABSTRACT		ii
KATA PENGANTAR		iii
DAFTAR ISI		vi
DAFTAR TABEL		x
DAFTAR GAMBAR		xiii
BAB I	Pendahuluan	1
	1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
	1.2 Rumusan Masalah	5
	1.3 Tujuan Penelitian.....	5
	1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
	1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	6
	1.4.2 Kegunaan Praktis.....	6
BAB II	Kajian Pustaka dan Kerangka Pemikiran	6
	2.1 Kajian Pustaka.....	7
	2.1.1 Pariwisata.....	7
	2.1.2 Jagung.....	10
	2.1.3 Tepung Jagung.....	18
	2.1.4 Pasta.....	19
	2.1.5 Ravioli.....	23
	2.1.6 Inovasi Produk.....	23
	2.1.7 Resep.....	26
	2.1.8 Standar Resep.....	27

	2.1.9 Kitchen Project.....	29
	2.1.10 Inovasi Ravioli Tepung Jagung.....	31
	2.1.11 Uji Daya Terima Konsumen.....	33
	2.1.12 Penilaian Organoleptik.....	35
	2.1.13 Kemasan.....	39
	2.1.14 Harga Jual.....	40
	2.1.15 Kajian Penelitian.....	41
	2.2 Kerangka Pemikiran.....	42
BAB III	Objek dan Metodologi Penelitian.....	44
	3.1 Objek Penelitian.....	44
	3.2 Metode Penelitian.....	44
	3.3 Variabel Operasional.....	45
	3.4 Rancangan Penelitian.....	46
	3.5 Pelaksanaan Penelitian.....	48
	3.5.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	48
	3.6 Populasi dan Teknik Sampling.....	48
	3.6.1 Populasi.....	48
	3.6.2 Teknik Sampling.....	48
	3.7 Teknik Pengumpulan Data.....	49
	3.8 Teknik Analisis Data.....	50
	3.8.1 Uji Organoleptik.....	50
	3.8.2 Uji Hedonik.....	50
	3.8.3 Daya Terima Konsumen.....	51
	3.8.4 Analisis Data Deskriptif.....	51
	3.8.5 Penentuan Standar Biaya Pokok.....	52

BAB IV	Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	53
	4.1 Hasil Penelitian.....	53
	4.1.1 Gambaran Objek Penelitian.....	53
	4.1.2 Formulasi Resep Ravioli Berbahan dasar Tepung jagung.....	53
	4.1.3 Pembuatan Tepung Jagung.....	58
	4.1.4 Pembuatan Adonan Ravioli Berbahan dasar Tepung Jagung.....	59
	4.2 Karakteristik Panelis Ahli.....	61
	4.2.1 Jenis Kelamin Panelis Ahli.....	61
	4.2.2 Usia Panelis Ahli.....	62
	4.2.3 Jenis Pekerjaan Panelis Ahli.....	62
	4.2.4 Pendidikan Terakhir Panelis Ahli.....	63
	4.3 Karakteristik Organoleptik.....	64
	4.3.1 Karakteristik Rasa.....	64
	4.3.2 Karakteristik Aroma.....	65
	4.3.3 Karakteristik Warna.....	66
	4.3.4 Karakteristik Tekstur.....	67
	4.3.5 Karakteristik Fisik.....	68
	4.4 Uji Daya Terima Konsumen.....	69
	4.4.1 Jenis Kelamin Panelis Konsumen.....	70
	4.4.2 Usia Panelis Konsumen.....	70
	4.4.3 Jenis Pekerjaan Panelis Konsumen.....	71
	4.4.4 Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen.....	72
	4.5 Karakteristik Hedonik Konsumen.....	73

4.5.1 Karakteristik Hedonik Rasa.....	74
4.5.2 Karakteristik Hedonik Aroma.....	74
4.5.3 Karakteristik Hedonik Warna.....	75
4.5.4 Karakteristik Hedonik Tekstur.....	76
4.5.1 Karakteristik Hedonik Penampilan Fisik.....	77
4.6 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap kualitas Produk.....	78
4.7 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Produk Ravioli Tepung Jagung.....	81
4.8 Nilai Gizi Ravioli Tepung Jagung.....	88
4.9 Kemasan Ravioli Tepung Jagung.....	88
4.10 Perhitungan Standar Biaya Pokok.....	90
4.10.1 Target Produksi Sehari.....	90
4.10.2 Biaya Penunjang Produk.....	91
4.10.3 Harga Per Unit.....	92
4.11 Matriks Hasil Analisa.....	94
BAB V Kesimpulan dan Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA.....	100
LAMPIRAN.....	103

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbandingan Gizi Tepung Terigu dan Tepung Jagung	3
Tabel 2.1 Kandungan gizi dari 100g Jagung Kuning Panen Baru.....	17
Tabel 2.2 Kandungan Gizi dari 100g Jagung Giling Kuning.....	18
Tabel 2.3 Perbandingan Konsentrasi Tepung Jagung dan Tepung Teirgu...	32
Tabel 2.4 Uji Hedonik Panelis.....	34
Tabel 2.5 Kajian Penelitian Terdahulu.....	41
Tabel 3.1 Variabel Operasional.....	45
Tabel 3.2 Metode Rancangan Percobaan Ravioli Berbahan Dasar Tepung Jagung.....	47
Tabel 3.3 Panelis Ahli dan Panelis Konsumen	49
Tabel 4.1 Resep Ravioli Tepung Jagung 1 (RTJ1).....	54
Tabel 4.2 Resep Ravioli Tepung Jagung 2 (RTJ2).....	56
Tabel 4.3 Karakteristik Panelis Ahli berdasarkan Jenis Kelamin.....	61
Tabel 4.4 Karakteristik Panelis Ahli berdasarkan Usia.....	62
Tabel 4.5 Karakteristik Panelis Ahli berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	63
Tabel 4.6 Karakteristik Panelis Ahli berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	64
Tabel 4.7 Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung pada Karakter Rasa Ravioli.....	65

Tabel 4.8 Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung pada Karakter	
Aroma Ravioli.....	66
Tabel 4.9 Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung pada Karakter	
Warna Ravioli.....	67
Tabel 4.10 Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung pada Karakter	
Tekstur Ravioli.....	68
Tabel 4.11 Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung pada Karakter	
Penampilan Fisik Ravioli.....	69
Tabel 4.12 Karakteristik Panelis Konsumen berdasarkan Jenis Kelamin.....	70
Tabel 4.13 Karakteristik Panelis Konsumen berdasarkan Usia.....	71
Tabel 4.14 Karakteristik Panelis Konsumen berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	72
Tabel 4.15 Karakteristik Panelis Konsumen berdasarkan Pendidikan Terakhir	73
Tabel 4.16 Pengaruh perbandingan Tepung Jagung Pada Nilai Karakteristik	
Rasa Ravioli.....	74
Tabel 4.17 Pengaruh perbandingan Tepung Jagung Pada Nilai Karakteristik	
Aroma Ravioli.....	75
Tabel 4.18 Pengaruh perbandingan Tepung Jagung Pada Nilai Karakteristik	
Warna Ravioli.....	76
Tabel 4.19 Pengaruh perbandingan Tepung Jagung Pada Nilai Karakteristik	
Tekstur Ravioli.....	76

Tabel 4.20 Pengaruh perbandingan Tepung Jagung Pada Nilai Karakteristik Penampilan Fisik Ravioli.....	77
Tabel 4.21 Kelas Interval Daya Terima Konsumen.....	78
Tabel 4.22 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Rasa.....	79
Tabel 4.23 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Aroma.....	79
Tabel 4.24 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Warna.....	80
Tabel 4.25 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Tekstur.....	80
Tabel 4.26 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Penampilan Fisik	81
Tabel 4.27 Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Ravioli Tepung Jagung.....	80
Tabel 4.28 Bagian Paling Dominan dari Ravioli Tepung Jagung.....	82
Tabel 4.29 Tingkat Rasa dari Isian Ravioli Tepung Jagung.....	83
Tabel 4.30 Tingkat Perpaduan Saus dan Ravioli Tepung Jagung.....	84
Tabel 4.31 Tingkat Penyajian Ravioli Tepung Jagung.....	85
Tabel 4.32 Tingkat Persaingan Ravioli Tepung Jagung dengan Produk lain	86
Tabel 4.33 Tingkat Kelayakan Produk Ravioli Tepung Jagung.....	87
Tabel 4.34 Nilai Gizi Ravioli Tepung Jagung.....	88
Tabel 4.35 <i>Food Cost</i> Ravioli Tepung Jagung.....	90
Tabel 4.36 Biaya Overhead.....	91
Tabel 4.37 Biaya Kemasan.....	91
Tabel 4.38 Penentuan Cost Percentage	92
Tabel 4.39 Matriks Hasil Analisis.....	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jagung.....	10
Gambar 2.2 Jagung Mutiara.....	13
Gambar 2.3 Jagung Gigi Kuda.....	14
Gambar 2.4 Jagung Manis.....	14
Gambar 2.5 Jagung Pop.....	15
Gambar 2.6 Jagung Tepung.....	15
Gambar 2.7 Jagung Ketan.....	16
Gambar 2.8 Jagung Pod.....	16
Gambar 2.9 Tepung Jagung.....	18
Gambar 2.10 Proses Pembuatan Tepung Jagung	19
Gambar 2.11 Fresh Pasta.....	21
Gambar 2.12 Dried Pasta.....	22
Gambar 2.13 Bagan Inovasi Produk.....	25
Gambar 2.14 Kerangka Pemikiran.....	43
Gambar 4.1 Alur Pembuatan Tepung Jagung.....	59

Gambar 4.2 Grafik Panelis Ahli Menurut Jenis Kelamin.....	61
Gambar 4.3 Grafik Panelis Ahli Menurut Usia.....	62
Gambar 4.4 Grafik Panelis Ahli Menurut Jenis Pekerjaan.....	63
Gambar 4.5 Grafik Panelis Ahli Menurut Pendidikan Terakhir.....	64
Gambar 4.6 Grafik Panelis Konsumen Menurut Jenis Kelamin.....	70
Gambar 4.7 Grafik Panelis Konsumen Menurut Usia.....	71
Gambar 4.8 Grafik Panelis Konsumen Menurut Jenis Pekerjaan.....	72
Gambar 4.9 Grafik Panelis Konsumen Menurut Pendidikan Terakhir.....	73
Gambar 4.10 Grafik Tingkat Kesukaan Terhadap Ravioli Tepung Jagung.....	82
Gambar 4.11 Grafik Bagian Paling Dominan dari Ravioli Tepung Jagung.....	83
Gambar 4.12 Grafik Tingkat Rasa Isian Ravioli Tepung Jagung.....	83
Gambar 4.13 Grafik Tingkat Perpaduan Saus dengan Ravioli Tepung Jagung	84
Gambar 4.14 Grafik Tingkat Penyajian Ravioli Tepung Jagung.....	85
Gambar 4.15 Grafik Tingkat Persaingan Ravioli Tepung Jagung.....	86
Gambar 4.16 Grafik Tingkat Kelayakan Ravioli Tepung Jagung.....	87
Gambar 4.17 Logo Produk Ravioli Tepung Jagung.....	89