

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	
PERNYATAAN.....	i
MOTTO	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR BAGAN.....	xiii
DAFTAR DIAGRAM	xiv
DAFTAR GRAFIK	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	7
2.1 Kajian Pustaka.....	7
2.1.1 Pengertian Pariwisata	7
2.1.2 Pengertian Wisatawan	9
2.1.3 Wisata Kuliner	11
2.1.4 Pengertian Inovasi Produk	11
2.1.5 Standar Resep.....	15
2.1.6 Standar Porsi	18
2.1.7 Cincau dengan Menggunakan Agar-agar, Gelatin, dan Jeli.....	18
2.1.8 Agar-agar.....	23
2.1.9 Gelatin	25
2.1.10 Jeli	27
2.1.11 Minat Beli	28
2.1.12 Sikap, Perilaku, dan Kepuasan Konsumen	28
2.1.13 Studi Kelayakan Bisnis (SKB).....	30
2.1.14 Penilaian Organoleptik.....	31
2.1.15 Uji Penerimaan.....	34
2.1.16 <i>Kitchen Project</i>	35
2.1.17 Uji Daya Tahan Simpan	37
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	40
3.2 Metode Penelitian.....	40
3.3 Operasional Variabel.....	44
3.4 Rancangan Percobaan	42

3.5 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampel.....	46
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	47
3.7 Teknik Analisis	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	50
4.1 Hasil Penelitian	50
4.2 Karakteristik Panelis Terlatih.....	60
4.3 Karakteristik Hedonik	64
4.4 Tahap Uji Daya Terima Konsumen	91
4.5 Pengujian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk.....	96
4.6 Pengujian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual Produk.	106
4.7 Perhitungan Daftar Komposisi Bahan (DKBM).....	109
4.8 Perhitungan Harga Jual Produk Perkemasan	111
4.9 Kemasan Produk	118
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	124
5.1 Simpulan	124
5.2 Saran.....	125
DAFTAR PUSTAKA	126