

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Pariwisata	7
2.2 Wisata Kuliner... ..	9
2.3 Jajanan Pasar.....	11
2.4 Healty Food.....	13
2.5 Inovasi Prodak.....	13
2.5.1 Pengembangan Konsep Inovasi.....	14
2.6 Kualitas Pangan.....	15
2.7 Pengertian Resep.....	16
2.8 Kerupuk.....	17
2.8.1 Keripik.....	17
2.8.2 Kerupuk Tapioka.....	18
2.9 Kacang Tunggak.....	18
2.10 Tepung Kacang Tunggak.....	22
2.10.1 Pengertian Sinar Matahari.....	22
2.10.2 Penjemuran.....	23
2.10.3 Proses Pembuatan Tepung Kacang Tunggak.....	24
2.11 Resep Baku Kerupuk Gulung.....	25
2.12 Bahan Baku Pembuatan Kerupuk Gulung.....	26
2.13Pengemasan.....	30
2.13.1 Pengertian Pengemasan.....	30
2.13.2 Fungsi atau Peranan Pengemasan.....	32

Yani Heryani, 2016

INOVASI PRODUK Kerupuk GULUNG DENGAN BAHAN TAMBAHAN KACANG TUNGGAK
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.13.3 Syarat-syarat Kemasan.....	32
2.14 Penelitian Organoleptik.....	34
2.15 Uji Penerimaan.....	37
2.16 Studi Kelayakan Bisnis.....	39
2.16.1 Manfaat Studi Kelayakan Bisnis...../.....	40
2.17 Kerangka Pemikiran.....	40
2.17.1 Tahap I Kitchen Project.....	41
2.17.2 Tahap II Daya Terima Konsumen.....	41
2.17.3 Tahap III Analisis Studi Kelayakan Bisnis.....	41
2.18 Rancangan Percobaan.....	42
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	
3.1 Objek dan Subjek Penelitian.....	43
3.2 Metode penelitian.....	43
3.3 Operasional Variabel.....	43
3.4 Rancangan Percobaan.....	46
3.5 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	48
3.5.1 Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	49
3.6 Teknik Analisis Data	51
3.6.1 Analisis Uji Organoleptik (Uji Indrawi).....	51
3.6.2 Uji Hedonik (Uji Kesukaan).....	52
3.6.3 Uji Daya Terima Konsumen.....	53
3.6.4 Uji Kelayakan Bisnis.....	53
BAB IV HASI PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian.....	55
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	55
4.1.2 Formulasi Resep.....	56
4.2 Pembuatan Tepung Kacang Tunggak.....	57
4.3 Karakteristik Panelis.....	57
4.3.1 Jenis Kelamin Panelis.....	58
4.3.2 Usia Panelis.....	59
4.3.3 Jenis Pekerjaan Panelis.....	60
4.4 Karakteristik Organoleptik.....	61
4.4.1 Warna.....	61

4.4.2 Rasa.....	62
4.4.3 Kerenyahan.....	63
4.4.4 Aroma.....	64
4.4.5 Tampilan Fisik.....	65
4.5 Penjelasan Formulasi Resep Kerupuk Gulung Kacang Tunggak Terbaik.....	66
4.6 Uji Daya Terima Konsumen.....	67
4.6.1 Jenis Kelamin.....	67
4.6.2 Usia.....	68
4.6.3 Pendidikan Terakhir.....	69
4.6.4 Pekerjaan.....	70
4.7 Karakteristik Pengujian Dua Sampel.....	72
4.7.1 Karakteristik Hedonik Warna.....	72
4.7.2 Karakteristik Hedonik Rasa.....	73
4.7.3 Karakteristik Hedonik Aroma.....	74
4.7.4 Karakteristik Hedonik Tampilan Fisik.....	75
4.7.5 Karakteristik Hedonik Kerenyahan.....	76
4.8 Penilaian Tanggapan Responden terhadap Kualitas Produk.....	77
4.9 Kandungan Gizi Kerupuk Gulung Kacang Tunggak.....	80
4.10 Penyajian Makanan.....	81
4.11 Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan.....	83
4.11.1 Target Produksi Perhari.....	83
4.11.2 Kebutuhan Bahan Baku perbulan.....	84
4.11.3 Biaya Penunjang Produk.....	85
4.11.4 Biaya Overhead Usaha.....	85
4.12 Proyeksi Keuangan.....	85
4.12.1 Biaya Variabel perbulan.....	85
4.12.2 Harga Pokok Produksi.....	86
4.12.3 Analisis Titik Impas Balik (BEP).....	86
4.13 Matriks Hasil Analisis.....	87

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan.....	89
5.2 Saran.....	90

DAFTAR PUSTAKA

Yani Heryani, 2016

INOVASI PRODUK Kerupuk GULUNG DENGAN BAHAN TAMBAHAN KACANG TUNGGAK
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LAMPIRAN

Yani Heryani, 2016

INOVASI PRODUK Kerupuk GULUNG DENGAN BAHAN TAMBAHAN KACANG TUNGGAK
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR TABEL

Table 1.1	Data Impor Gandum Indonesia.....	2
Table 1.2	Perbandingan Kandungan Gizi pada Kacang Tunggak.....	3
Table 2.2	Kandungan Gizi Kacang Tunggak.....	19
Table 2.3	Keuntungan dan Kerugian Penjemuran dengan Pengeringan Bantuan (Alat Pengering).....	24
Tabel 2.4	Resep baku Keripuk Gulung.....	25
Tabel 2.5	Komposisi Produk Kemasan di Indonesia.....	31
Tabel 2.6	Macam-macam Skala Hedonik dengan Skala Numeriknya.....	38
Table 3.1	Operasionalisasi Variabel.....	44
Table 3.2	Standar Bahan Baku Kerupuk Gulung.....	46
Table 3.3	Metode Rancangan Percobaan Formulasi Kerupuk Kacang Tunggak..	47
Table 3.4	Perbandingan Hasil Produk Formulasi Kerupuk Kacang Tunggak dengan Produk Kontrol.....	47
Table 3.5	Panelis Ahli dan Panel Konsumen.....	49
Table 3.6	Jadwal Kegiatan Program.....	50
Table 3.7	Tabel Analisis Varian (ANAVA) RAK.....	52
Table 4.1	Resep Kerupuk Gulung Kacang Tunggak	56
Table 4.4	Karakter Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	58
Table 4.5	Karakter Panelis Berdasarkan Usia.....	59
Table 4.6	Karakter Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	60
Table 4.7	Karakteristik Warna.....	61
Table 4.8	Karakter Panelis Berdasarkan Rasa.....	62
Table 4.9	Karakter Panelis Berdasarkan Kerenyahan.....	63
Table 4.10	Karakter Panelis Berdasarkan Aroma.....	64
Table 4.11	Karakter Panelis Berdasarkan Tampilan Fisik.....	65
Table 4.12	Uji Daya Terima berdasarkan Konsumen Jenis Kelamin.....	67
Table 4.13	Uji Daya Terima berdasarkan Konsumen Usia.....	68
Table 4.14	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	69
Table 4.15	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Pekerjaan.....	70
Table 4.16	Karakteristik Hedonik Warna.....	72

Yani Heryani, 2016

INOVASI PRODUK Kerupuk GULUNG DENGAN BAHAN TAMBAHAN KACANG TUNGGAK
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Table 4.17	Karakteristik Hedonik Rasa.....	73
Table 4.18	Karakteristik Hedonik Aroma.....	74
Table 4.19	Karakteristik Hedonik Tampilan Fisik.....	75
Table 4.20	Karakteristik Hedonik Kerenyahan.....	76
Table 4.21	Kelas Interval Daya Terima Konsumen.....	78
Table 4.22	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Warna.....	78
Table 4.23	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Rasa.....	79
Table 4.24	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Kerenyahan.....	79
Table 4.25	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Aroma.....	80
Table 4.26	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Tampilan Fisik.....	81
Table 4.27	Biaya Food Cost Biaya investasi bahan baku awal.....	84
Table 4.28	Biaya Standar Resep kerupuk Gulung.....	85
Table 4.29	Biaya Penunjang Produk.....	85
Table 4.30	Biaya <i>overhead</i> Usaha.....	85
Table 4.31	Biaya Variabel.....	85
Table 4.32	Matriks Hasil Analisis.....	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tanaman Kacang Tunggak.....	18
Gambar 2.2 Alur Pembuatan Tepung Kacang Tunggak.....	25
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran.....	42
Gambar 4.1 Alur Pembuatan Tepung Kacang Tunggak.....	57
Gambar 4.2 Diagram Jenis Kelamin Panelis Ahli.....	58
Gambar 4.3 Diagram Usia Panelis Ahli.....	59
Gambar 4.4 Diagram Pekerjaan Panelis Ahli.....	60
Gambar 4.5 Diagram Karakteristik Warna.....	61
Gambar 4.6 Diagram Karakteristik Rasa.....	62
Gambar 4.7 Diagram Karakteristik Kerenyahan.....	64
Gambar 4.8 Diagram Karakteristik Aroma.....	65
Gambar 4.9 Diagram Tampilan Fisik.....	66
Gambar 4.10 Diagram Jenis Kelamin Panelis Konsumen.....	68
Gambar 4.11 Diagram Usia Panelis Konsumen.....	69
Gambar 4.12 Diagram Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen.....	70
Gambar 4.13 Diagram Jenis Pekerjaan Panelis Konsumen.....	71
Gambar 4.14 Diagram Penilaian Warna Produk Uji Hedonik.....	73
Gambar 4.15 Diagram Penilaian Rasa Produk Uji Hedonik.....	74
Gambar 4.16 Diagram Penilaian Aroma Produk Uji Hedonik.....	75
Gambar 4.17 Diagram Penilaian Tampilan Fisik Produk Uji Hedonik.....	76
Gambar 4.18 Diagram Penilaian Kerenyahan Produk Uji Hedonik.....	77
Gambar 4.19 Kandungan Gizi Kerupuk Gulung Kacang Tunggak.....	81
Gambar 4.20 Kemasan Kerupuk Gulung Kacang Tunggak.....	82