

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| ABSTRAK | i |
| ABSTACT | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI | vi |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang Penelitian | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 5 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 5 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | |
| 2.1 Pariwisata | 7 |
| 2.1.1 Wisata Kuliner | 8 |
| 2.1.2 Inovasi Produk | 9 |
| 2.1.3 Resep | 10 |
| 2.1.4 Roti | 11 |
| 2.1.4.1 Bahan-bahan Pembuatan Roti | 12 |
| 2.1.4.2 Metode Pembuatan Roti | 16 |
| 2.1.5 Daging Sintetis | 18 |
| 2.1.6 Kacang Hijau | 19 |
| 2.1.7 Uji Organoleptik | 20 |
| 2.1.8 Uji Kesukaan | 23 |
| 2.1.9 Minat Beli | 24 |
| 2.1.10 Kemasan | 25 |

| | |
|--|----|
| 2.1.10.1 Pengertian Kemasan | 25 |
| 2.1.10.2 Fungsi Kemasan | 25 |
| 2.1.11 Studi Kelayakan Bisnis | 26 |
| 2.2 Kerangka Pemikiran..... | 27 |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| 3.1 Objek dan Subjek Penelitian | 28 |
| 3.2 Metode Penelitian..... | 28 |
| 3.3 Operasional Variabel | 28 |
| 3.4 Rancangan Percobaan..... | 29 |
| 3.5 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel | 31 |
| 3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data..... | 32 |
| 3.7 Teknik Analisis Data | 32 |
| 3.7.1 Analisis Uji Organoleptik..... | 31 |
| 3.7.2 Uji Hedonik | 35 |
| 3.7.3 Uji Daya Terima Konsumen..... | 35 |
| 3.7.4 <i>Break Event Point</i> | 36 |
| 3.7.5 Jadwal Kegiatan Program..... | 37 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | |
| 4.1 Hasil Penelitian..... | 38 |
| 4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian..... | 38 |
| 4.1.2 Formulasi Resep Roti Goreng Isi Kacang Hijau | 39 |
| 4.2 Karakteristik Panelis..... | 42 |
| 4.2.1 Jenis Kelamin Panelis..... | 42 |
| 4.2.2 Usia Panelis | 43 |
| 4.2.3 Jenis Pekerjaan Panelis..... | 44 |
| 4.3 Karakteristik Organoleptik | 45 |
| 4.3.1 Warna | 45 |

Anggi Melianti, 2016

INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI) SKRIPSI

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

| | |
|---|----|
| 4.3.2 Rasa | 47 |
| 4.3.3 Aroma | 48 |
| 4.3.4 Tekstur | 49 |
| 4.3.5 Tampilan Fisik | 50 |
| 4.4 Penjelasan Formulasi Resep Roti Goreng Isi Kacang Hijau | 52 |
| 4.5 Uji Daya Terima Konsumen | 52 |
| 4.5.1 Jenis Kelamin | 53 |
| 4.5.2 Usia | 54 |
| 4.5.3 Pendidikan Terakhir | 55 |
| 4.5.4 Pekerjaan | 56 |
| 4.6 Karakteristik Pengujian Dua Sampel | 57 |
| 4.6.1 Karakteristik Hedonik Warna | 57 |
| 4.6.2 Karakteristik Hedonik Rasa | 59 |
| 4.6.3 Karakteristik Hedonik Aroma | 60 |
| 4.6.4 Karakteristik Hedonik Tampilan Fisik | 61 |
| 4.6.5 Karakteristik Hedonik Tekstur | 61 |
| 4.7 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk | 62 |
| 4.8 Kandungan Gizi Roti Goreng Kacang Hijau | 67 |
| 4.9 Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan | 68 |
| 4.9.1 Biaya Investasi | 68 |
| 4.9.2 Target Produk Perhari | 69 |
| 4.9.3 Kebutuhan Bahan Baku Perbulan | 70 |
| 4.9.4 Biaya <i>Overhead</i> Usaha | 70 |
| 4.10 Proyeksi Keuangan | 71 |
| 4.10.1 Biaya Variabel Perbulan | 71 |
| 4.10.2 <i>Fixed Cost</i> | 71 |
| 4.10.3 Harga Pokok Produk Perunit | 72 |

Anggi Melianti, 2016

INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI) SKRIPSI

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

| | |
|-----------------------------------|----|
| 4.10.4 Analisis Titik Impas | 72 |
| 4.11 Matriks Hasil Analisis | 74 |

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

| | |
|-------------------|----|
| 5.1 Simpulan..... | 76 |
| 5.2 Saran | 77 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN