

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN

ABSTRAK	i
----------------------	---

KATA PENGANTAR	iii
-----------------------------	-----

DAFTAR ISI	v
-------------------------	---

DAFTAR TABEL	ix
---------------------------	----

DAFTAR GAMBAR	xi
----------------------------	----

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Kegunaan Penilitian	8

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

2.1 Kajian Pustaka	9
2.1.1 Pariwisata	9
2.1.2 Destinasi Wisata Kuliner	12
2.1.3 Inovasi Produk	13
2.1.4 <i>Cookies</i>	16
2.1.4.1 Jenis-jenis <i>Cookies</i>	17
2.1.4.2 Bahan Dasar Pencampuran	18
2.1.4.3 Pemanggangan	19
2.1.4.4 <i>Finishing</i>	20
2.1.5 Umbi Garut	21
2.1.6 Tepung Garut	24
2.1.6.1 Resep Pembuatan Kue dari Tepung Garut	26
2.1.7 Analisis Sensori/ Organoleptik	30
2.1.8 Panelis	31

2.1.9 Minat Beli	33
2.1.10 Hasil Penelitian Terdahulu	34
2.2 Kerangka Pemikiran	36
2.2.1 <i>Kitchen Project</i>	37
2.2.2 Tahap Uji Minat Beli Konsumen	40
2.3 Hipotesis	42
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	43
3.2 Metode Penelitian	43
3.3 Operasionalisasi Variabel	44
3.4. Rancangan Percobaan	45
3.5 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel	48
3.5.1 Populasi	48
3.5.2 Sampel	48
3.5.3 Teknik Sampling	48
3.6 Teknik Pengumpulan Data	50
3.6.1 Alat Pengumpulan Data	50
3.7 Teknik Analisis Data	51
3.7.1 Analisis Uji Inderawi (Organoleptik)	51
3.7.2 Uji Hedonik (Uji Kesukaan)	52
3.7.3 Analisis Uji Validitas dan Reliabilitas Data	52
3.7.4 Analisis Uji Distribusi Normal	53
3.7.5 Analisis Deskriptif Frekuensi	53
3.7.6 Analisis Korelasi <i>Rank Spearman</i>	54
3.7.7 Analisis <i>Logistic Regression</i>	54
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	55
4.1.1 Deskripsi Objek Penelitian	55
4.1.2 Hasil Organoleptik	58

4.1.2.1 Karakteristik Panelis	58
4.1.2.1.1 Jenis Kelamin	58
4.1.2.1.2 Usia Panelis	58
4.1.2.1.3 Jenis Pekerjaan Panelis	59
4.1.2.2 Karakteristik Organoleptik	60
4.1.2.2.1 Penampilan Fisik	60
4.1.2.2.2 Warna	61
4.1.2.2.3 Aroma	63
4.1.2.2.4 Tekstur	64
4.1.2.2.5 Rasa	66
4.1.3 Penilaian Minat Beli Konsumen	67
4.1.3.1 Karakteristik Responden	67
4.1.3.1.1 Jenis Kelamin	68
4.1.3.1.2 Pendidikan Terakhir	69
4.1.3.1.3 Usia	71
4.1.3.1.4 Pekerjaan	72
4.1.3.1.5 Jumlah Konsumsi Cookies dalam sebulan ...	73
4.1.3.1.6 Jumlah Pengeluaran untuk Pembelian Cookies dalam sebulan	75
4.1.3.2 Tanggapan Responden	76
4.1.3.2.1 Uji Hedonik 2 Sampel	76
4.1.3.2.2 Mutu Organoleptik Uji Deskripsi	81
4.1.3.2.3 Minat Beli Uji Deskripsi	83
4.1.4 Analisis Gizi Berdasarkan dkbm	84
4.1.5 Food Cost Control	88
4.1.6 Potensi Kelayakan Bisnis	91
4.1.7 Uji Validitas, Reliabilitas dan Uji Distribusi Normal	96
4.1.6.1 Uji Validitas dan Reliabilitas	97
4.1.6.2 Uji Distribusi Normal	99

4.1.7 Korelasi Rank Spearman	99
4.1.8 Regresi Logistik	100
4.1.9 Matriks Hasil Analisis	104
4.2 Pembahasan	107

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	110
5.2 Saran	111

DAFTAR PUSTAKA 112

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1.1 Perbandingan Tepung	3
1.2 Kandungan Gizi Tepung Terigu dan Tepung Garut	5
2.1 Contoh Resep Pembuatan Kue dari Tepung Garut	26
2.2 Kajian Penelitian Terdahulu	34
3.1 Operasionalisasi Variabel	44
3.2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Cookies Lidah Kucing	46
3.3 Panelis Ahli dan Panel Konsumen	49
4.1 Formula Cookies Lidah Kucing	56
4.2 Formula Produk Kontrol	56
4.3 Karakteristik Panelis Terlatih Berdasarkan Jenis Kelamin	58
4.4 Karakteristik Panelis Terlatih Berdasarkan Usia	59
4.5 Karakteristik Panelis Terlatih Berdasarkan Pekerjaan	59
4.6 Parameter Nilai Kesukaan Penampilan Fisik Cookies Lidah Kucing	60
4.7 Parameter Nilai Kesukaan Warna Cookies Lidah Kucing	62
4.8 Parameter Nilai Kesukaan Aroma Cookies Lidah Kucing	63
4.9 Parameter Nilai Kesukaan Tekstur Cookies Lidah Kucing	65
4.10 Parameter Nilai Kesukaan Rasa Cookies Lidah Kucing	66
4.11 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	68
4.12 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	70
4.13 Responden Berdasarkan Usia	71
4.14 Responden Berdasarkan Pekerjaan	72
4.15 Responden Berdasarkan Jumlah Konsumsi Cookies dalam sebulan	74
4.16 Responden Berdasarkan Jumlah Pengluaran untuk Pembelian Cookies dalam sebulan	75
4.17 Konsentrasi Tepung Garut Parameter Penampilan Fisik Cookies Lidah Kucing	77
4.18 Konsentrasi Tepung Garut Parameter Warna Cookies Lidah Kucing	77

4.19 Konsentrasi Tepung Garut Parameter Aroma Cookies Lidah Kucing	78
4.20 Konsentrasi Tepung Garut Parameter Tekstur Cookies Lidah Kucing	78
4.21 Konsentrasi Tepung Garut Parameter Rasa Cookies Lidah Kucing	79
4.22 Hasil Rata-rata Uji Hedonik 2 Sampel	79
4.23 Uji Deskriptif Penampilan Fisik Cookies	81
4.24 Uji Deskriptif Warna Cookies	82
4.25 Uji Deskriptif Aroma Cookies	82
4.26 Uji Deskriptif Tekstur Cookies	82
4.27 Uji Deskriptif Rasa Cookies	83
4.28 Uji Deskriptif Minat Beli Konsumen	83
4.29 Rata-rata Variabel	84
4.30 Analisis Gizi Cookies Lidah Kucing Berbahan Dasar Tepung Garut Berdasarkan dkbm	85
4.31 Analisis Gizi Cookies Lidah Kucing Produk Kontrol Berdasarkan dkbm ..	86
4.32 Biaya Food Cost Cookies Lidah Kucing Berbahan Dasar Tepung Garut ...	89
4.33 Biaya Food Cost Cookies Lidah Kucing Produk Kontrol	90
4.34 Peralatan Investasi Cookies Lidah Kucing	91
4.35 Peralatan Investasi Cookies Lidah Kucing	92
4.36 Rincian Biaya Bahan Baku Cookies Lidah Kucing dalam Jangka Waktu Setahun	92
4.37 Biaya Operasional Cookies Lidah Kucing Berbahan Dasar Tepung Garut	95
4.38 Perhitungan BEP Unit Cookies Lidah Kucing	96
4.39 Perhitungan BEP Rupiah Cookies Lidah Kucing	96
4.40 Uji Validitas dan Reliabilitas Mutu Organoleptik Cookies	97
4.41 Uji Validitas dan Reliabilitas Minat Beli Konsumen	98
4.42 Uji Distribusi Normal	99
4.43 Correlations	99
4.44 Hosmer and Lemeshow Test 1	100
4.45 Variables in the Equation 1	101

4.46 Hosmer and Lemeshow Test 2	102
4.47 Variables in the Equation 2	102
4.48 Matriks Hasil Analisis	104

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1 Bagan Inovasi Produk	15
2.2 Cookies Lidah Kucing	16
2.3 Umbi Garut	21
2.4 Alur Kerja Pembuatan Cookies Lidah Kucing	39
2.5 Bagan Kerangka Pemikiran Penelitian	41
4.1 Proses Pembuatan Cookies Lidah Kucing	58
4.2 Konsentrasi Tepung Garut Parameter Penampilan Fisik Cookies Lidah Kucing	61
4.3 Konsentrasi Tepung Garut Parameter Warna Cookies Lidah Kucing	62
4.4 Konsentrasi Tepung Garut Parameter Aroma Cookies Lidah Kucing	64
4.5 Konsentrasi Tepung Garut Parameter Tekstur Cookies Lidah Kucing	65
4.6 Konsentrasi Tepung Garut Parameter Rasa Cookies Lidah Kucing	67
4.7 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	69
4.8 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	70
4.9 Responden Berdasarkan Usia	71
4.10 Responden Berdasarkan Pekerjaan	73
4.11 Responden Berdasarkan Jumlah Konsumsi <i>Cookies</i> dalam sebulan	74
4.12 Responden Berdasarkan Jumlah Pengeluaran untuk Pembelian <i>Cookies</i> dalam sebulan	76
4.13 Grafik Radar Hasil Rata-rata 2 Sampel Produk Cookies Lidah Kucing	80

