DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR ..... **i**

UCAPAN TERIMAKASIH ..... **ii**

DAFTAR ISI ..... **v**

DAFTAR GAMBAR ..... **ix**

DAFTAR TABEL ..... **xii**

BAB I PENDAHULUAN **1**

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Perumusan Masalah 7

1.3 Tujuan Penelitian 7

1.4 Manfaat Penelitian 7

BAB II KAJIAN PUSTAKA **8**

2.1 Pengertian Pariwisata 8

2.2 Wisata Kuliner 8

2.3 Inovasi Produk 10

2.4 Resep Baku 13

2.5 Kuliner Indonesia 14

2.5.1 Sambal 14

2.5.2 Sambal Siap Santap 16

2.5.3 Jenis Sambal 16

2.6 Bumbu Khas Indonesia 20

2.6.1 Cabai 20

2.6.2 Bawang Merah 24

2.6.3 Terasi 25

2.6.4 Garam dan Gula 28

2.6.5 Daun Jeruk Purut 29

2.6.6 Daun Salam 29

2.6.7 Serai 29
2.7 Bahan Tambah Pangan / Zat Eksipien 29
2.7.1 Pengawet 31
2.7.2 Penyedap 33
2.8 Kemasan 33
2.8.1 Pengertian Kemasan 33
2.8.2 Peranan Pengemasan 34
2.8.3 Syarat-syarat Kemasan 34
2.8.4 Kemasan Gelas 35
2.8.5 Labeling 35
2.9 Kualitas Produk Makanan 36
2.10 Penilaian Organoleptik 37
2.11 Uji Daya Terima 40
2.11.1 Uji Hedonik 41
2.11.2 Uji Mutu Hedonik 42
2.12 Menetapkan Harga Jual Makanan 42
2.12.1 Menetapkan Harga Pokok Standar 42
2.12.2 Metode Angka Faktor 43
2.12.3 Metode Tidak Terstruktur 43
2.13 Perhitungan Gizi DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan) 44
2.14 Studi Kelayakan Bisnis 45
2.15 Kerangka Pemikiran 47
BAB III METODE PENELITIAN 48
3.1 Objek Penelitian 48
3.2 Metode Penelitian 48
3.3 Operasional Variabel 48
3.4 Rancangan Percobaan 50
3.5 Populasi, Sampel, Panelis, Teknik Penarikan Kesimpulan 52

3.6 Sumber dan Teknik Pengambilan Data 52
3.6.1 Sumber Data 52
3.6.2 Teknik Pengumpulan Data 53
3.7 Teknik Analisis Data 53
3.7.1 Uji Organoleptik 53
3.7.2 Daya Terima Konsumen 54
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 55
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian 55
4.2 Formulasi Resep Hasil Penelitian 55
4.3 Analisis Prosedur Pembuatan Sambal 59
4.4 Uji Organoleptik 62
4.4.1 Karakteristik Panelis Terlatih 64
4.4.2 Karakteristik Hedonik 69
4.5 Uji Daya Terima Konsumen 81
4.5.1 Identitas Responden 81
4.5.2 Pengujian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk 85
4.5.3 Data Responden Berdasarkan Kesempatan Untuk Membuat Sambal Dirumah 98
4.5.4 Data Responden Berdasarkan Penggunaan Sambal Siap Santap 99
4.5.5 Data Responden Berdasarkan Jenis Sambal 100
4.5.6 Pengujian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual Pokok 101
4.6 Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan 103
4.6.1 Harga Jual Produk 103
4.6.2 Biaya Peralatan dan Perlengkapan 106
4.6.3 Target Produksi Perhari 106
4.6.4 Biaya Investasi 107
4.6.5 Analisis Titik Impas (*Break Even Point*) 108

4.6.6 Analisis Kelayakan Usaha 109
4.7 Perhitungan Daftar Komposisi Bahan Bahan Makanan.....110
4.7.1 Kandungan Gizi Sambal Terasi Siap Santap 111
4.7.2 Kandungan Gizi Sambal Hijau Siap Santap 111
4.8 Kemasan Sambal Siap Santap Dengan Bumbu Khas Indonesia.....112
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....114
5.1 Simpulan 114
5.2 Saran.....115
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pra-Penelitian Responden Pengguna Sambal Siap Santap 2
Gambar 1.2 Persentase Responden Berdasarkan Menu Sambal yang Disukai 4
Gambar 2.1 Bagan Inovasi Produk 13
Gambar 2.2 Bentuk sajian Sambal 15
Gambar 2.3 Jenis-jenis Cabai 24
Gambar 2.4 Buah Bawang Merah 25
Gambar 2.5 Terasi khas Toboali 27
Gambar 2.6 Terasi khas Cirebon 27
Gambar 2.7 Belacan Terasi khas Medan 28
Gambar 2.8 Tahapan dalam Studi Kelayakan Bisnis 45
Gambar 2.9 Kerangka Pemikiran 47
Gambar 4.1 Alur Produksi Pembuatan Sambal Siap Santap 59
Gambar 4.2 Sambal Siap Santap Dengan Bumbu Khas Indonesia 62
Gambar 4.3 Panelis Terlatih Berdasarkan Jenis Kelamin 64
Gambar 4.4 Panelis Terlatih Berdasarkan Usia 65
Gambar 4.5 Panelis Terlatih Berdasarkan Pekerjaan 66
Gambar 4.6 Panelis Terlatih Berdasarkan Pendidikan Terakhir 67
Gambar 4.7 Panelis Terlatih Berdasarkan Waktu/Pengalaman dalam Bidang Kuliner 68
Gambar 4.8 Rata-rata Kesukaan Karakteristik Warna Sambal Terasi 69
Gambar 4.9 Rata-rata Kesukaan Karakteristik Rasa Sambal Terasi 71
Gambar 4.10 Rata-rata Kesukaan Karakteristik Aroma Sambal Terasi 72
Gambar 4.11 Rata-rata Kesukaan Karakteristik Tekstur Sambal Terasi 73
Gambar 4.12 Rata-rata Hasil Akhir Penilaian Secara Keseluruhan 74
Gambar 4.13 Rata-rata Kesukaan Karakteristik Warna Sambal Hijau 75
Gambar 4.14 Rata-rata Kesukaan Karakteristik Rasa Sambal Hijau 77
Gambar 4.15 Rata-rata Kesukaan Karakteristik Aroma Sambal Hijau 78
Gambar 4.16 Rata-rata Kesukaan Karakteristik Tekstur Sambal Hijau 79
Gambar 4.17 Rata-rata Hasil Akhir Penilaian Secara Keseluruhan 80

Gambar 4.18 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin 81
Gambar 4.19 Responden Berdasarkan Usia..... 82
Gambar 4.20 Responden Berdasarkan Pekerjaan 83
Gambar 4.21 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir 84
Gambar 4.22 Frekuensi Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Warna Sambal Terasi 87
Gambar 4.23 Frekuensi Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Rasa Sambal Terasi..... 88
Gambar 4.24 Frekuensi Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Aroma Sambal Terasi 90
Gambar 4.25 Frekuensi Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tekstur Sambal Terasi 91
Gambar 4.26 Frekuensi Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik Sambal Terasi..... 92
Gambar 4.27 Frekuensi Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Warna Sambal Hijau..... 93
Gambar 4.28 Frekuensi Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Rasa Sambal Hijau..... 94
Gambar 4.29 Frekuensi Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Aroma Sambal Hijau 95
Gambar 4.30 Frekuensi Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tekstur Sambal Hijau 96
Gambar 4.31 Frekuensi Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik Sambal Hijau..... 98
Gambar 4.32 Data Responden Berdasarkan Kesempatan Responden Untuk Membuat Sambal Dirumah..... 99
Gambar 4.33 Data Responden Berdasarkan Penggunaan Sambal Siap Santap 100
Gambar 4.34 Data Responden Berdasarkan Jenis Sambal Yang Dipilih..... 101
Gambar 4.35 Persentase Panelis Umum Berdasarkan Pendapatan Perbulan..... 101
Gambar 4.36 Persentase Responden Berdasarkan Harga Jual Yang Diharapkan..... 102

Gambar 4.37 Kemasan *Jars* untuk Sambal Siap Santap 113

Gambar 4.38 Desain Kemasan Sambal Terasi Siap Santap 113

Gambar 4.36 Desain Kemasan Sambal Hijau Siap Santap 113

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Industri Makanan Siap Santap yang Memproduksi Sambal siap santap .3
Tabel 1.2Kandungan Zat Gizi per 100 gr Berbagai Jenis Cabai.....5
Tabel 1.3 Produksi Cabai Besar dan Cabai Rawit Tahun 2009-2014.....5
Tabel 2.1 Komposisi Bahan Sambal Terasi Siap Santap 18
Tabel 2.2 Komposisi Bahan Sambal Hijau Siap Santap 19
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Cabai Merah Segar dalam 100 gr 21
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Cabai Rawit Segar dalam 100 gr 22
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Bawang Merah.....25
Tabel 2.6 Syarat-syarat kemasan.....34
Tabel 2.7 Skala Hedonik 41
Tabel 3.1 Operasi Variabel 49
Tabel 3.2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Sambal Terasi Siap Santap..51
Tabel 3.3 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Sambal Hijau Siap Santap...51
Tabel 3.4 Panelis Terlatih dan Panelis Konsumen.....52
Tabel 4.1 Resep Inovasi Sambal Terasi 56
Tabel 4.2 Resep Inovasi Sambah Hijau 57
Tabel 4.3 Formulasi Penambahan Zat Eksipien/Zat Bahan Tambahan Makanan .58
Tabel 4.4 Daftar Panelis Ahli Penguji Produk Sambal Siap Santap 63
Tabel 4.5 Karakteristik Panelis Terlatih Berdasarkan Jenis Kelamin.....64
Tabel 4.6 Karakteristik Panelis Terlatih Berdasarkan Usia 65
Tabel 4.7 Karakteristik Panelis Terlatih Berdasarkan Pekerjaan.....66
Tabel 4.8 Karakteristik Panelis Terlatih Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....67
Tabel 4.9 Karakteristik Panelis Terlatih Berdasarkan Waktu/Pengalaman dalam Bidang Kuliner 68
Tabel 4.10 Pengaruh Konsentrasi Warna Produk Sambal Terasi 68
Tabel 4.11 Pengarus Konsentrasi Rasa Produk Sambal Terasi 70
Tabel 4.12 Pengaruh Konsentrasi Aroma Produk Sambal Terasi.....72

Tabel 4.13 Pengaruh Konsentrasi Tekstur Produk Sambal Terasi.....73
Tabel 4.14 Rata-rata Hasil Akhir Penilaian Secara Keseluruhan 74
Tabel 4.15 Pengaruh Konsentrasi Warna Produk Sambal Hijau 75
Tabel 4.16 Pengarus Konsentrasi Rasa Produk Sambal Hijau.....76
Tabel 4.17 Pengaruh Konsentrasi Aroma Produk Sambal Hijau.....78
Tabel 4.18 Pengaruh Konsentrasi Tekstur Produk Sambal Hijau.....79
Tabel 4.19 Rata-rata Hasil Akhir Penilaian Secara Keseluruhan 80
Tabel 4.20 Karakteristik Panelis Umum Berdasarkan Jenis Kelamin 81
Tabel 4.21 Karakteristik Panelis Umum Berdasarkan Usia.....82
Tabel 4.22 Karakteristik Panelis Umum Berdasarkan Pekerjaan 83
Tabel 4.23 Karakteristik Panelis Umum Berdasarkan Jenjang Pendidikan Terakhir 84
Tabel 4.24 Kelas Interval Terhadap Daya Terima Konsumen.....86
Tabel 4.25 Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Warna Sambal Terasi 87
Tabel 4.26 Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Rasa Sambal Terasi 88
Tabel 4.27 Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Aroma Sambal Terasi 89
Tabel 4.28 Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tekstur Sambal Terasi 90
Tabel 4.29 Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik Sambal Terasi 91
Tabel 4.30 Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Warna Sambal Hijau 92
Tabel 4.31 Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Rasa Sambal Hijau 94
Tabel 4.32 Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Aroma

Sambal Hijau 95
Tabel 4.33 Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tekstur Sambal Hijau 96
Tabel 4.34 Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik Sambal Hijau 97
Tabel 4.35 Data Responden Berdasarkan Kesempatan Untuk Membuat Sambal Dirumah.....99
Tabel 4.36 Data Responden Berdasarkan Penggunaan Sambal Siap Santap.....99
Tabel 4.37 Data Responden Berdasarkan Jenis Sambal Yang Dipilih 100
Tabel 4.38 Data Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....101
Tabel 4.39 Data Responden Berdasarkan Harga Jual Yang Diharapkan.....102
Tabel 4.40 Perhitungan *Food Cost* Sambal Terasi Siap Santap.....103
Tabel 4.41 Komposisi *Selling Price* Sambal Terasi Siap Santap.....105
Tabel 4.42 Perhitungan *Food Cost* Sambal Hijau Siap Santap.....104
Tabel 4.43 Komposisi *Selling Price* Sambal Hijau Siap Santap.....106
Tabel 4.44 Biaya Peralatan dan Perlengkapan 106
Tabel 4.45 Biaya Investasi 107
Tabel 4.44 Kandungan Gizi Sambal Terasi Siap Santap Berdasarkan DKBM ...111
Tabel 4.45 Kandungan Gizi Sambal Hijau Siap Santap Berdasarkan DKBM 111