

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Kajian Pustaka.....	7
2.1.1 Pariwisata.....	7
2.1.2 Wisata Kuliner .....	7
2.1.3 Makanan Tradisional .....	8
2.1.4 Inovasi Produk.....	9
2.1.5 Ubi Jalar Ungu.....	15
2.1.6 Harga Jual .....	21
2.1.7 Kemasan .....	23
2.1.8 Daya Terima Konsumen .....	24
2.1.9 Hasil Penelitian Terdahulu .....	26
2.1.10 Studi Kelayakan Bisnis.....	26
2.2 Kerangka Pemikiran .....	27

2.3 Hipotesis .....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>33</b>
3.1 Objek dan Subjek Penelitian .....	33
3.2 Metode Penelitian .....	33
3.3 Operasional Variabel .....	34
3.4 Desain Eksperimen .....	38
3.4.1 Kitchen Project .....	38
3.4.2 Menentukan Harga Jual Produk.....	40
3.5 Populasi dan Teknik Penarikan Sample .....	41
3.6 Sumber dan Teknik Pengambilan Data .....	41
3.6.1 Sumber Data .....	41
3.6.2 Teknik Pengumpulan Data .....	42
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>43</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	43
4.1.1 Standar Resep .....	43
4.1.2 Pembuatan Kue Mangkok.....	46
4.1.3 Pengaruh Kualitas Kue Mangkok dengan Tambahkan Tepung Ubi Ungu .....	46
4.1.4 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	47
4.1.5 Penilaian Panelis Terhadap Kualitas Produk.....	51
4.2 Penilaian Daya Terima Konsumen.....	57
4.2.1 Karakteristik Panelis .....	59
4.2.2 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk.....	62
4.2.3 Daya Tahan Simpan.....	72
4.2.4 Kandungan Gizi Pada Kue Mangkok dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu .....	74

4.3 Perhitungan Harga Jual Produk .....	75
4.4 Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan .....	78
4.4.1 Investasi .....	78
4.4.2 Target Produksi.....	80
4.4.3 Pendapatan Perbulan.....	80
4.4.4 Analisis Titik Impas.....	81
4.4.5 Analisis Kelayakan Usaha .....	81
4.4.6 Segmentasi Pasar Investasi .....	82
4.5 Kemasan .....	82
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>84</b>
5.1 Kesimpulan .....	84
5.2 Saran .....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>87</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>92</b>