

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Kegunaan Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	8
2.1 Kajian Pustaka.....	8
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	8
2.1.2 Wisata Kuliner.....	8
2.1.2.1 Produk Industri Pariwisata.....	9
2.1.3 Inovasi Produk.....	9
2.1.4 Pengertian <i>Pastry</i>	10
2.1.4.1 <i>Cake</i>	11
2.1.4.1.1 Bolu Gulung.....	12
2.1.4.2 Resep	12
2.1.4.2.1 Fungsi bahan dalam <i>cake</i>	13
2.1.4.2.2 Alat yang digunakan.....	14
2.1.4.3 Pengukusan.....	15
2.1.4.4 Penilaian terhadap <i>cake</i>	16
2.1.5 Tanaman Pisang	17
2.1.5.1 Pisang Kelutuk	18
2.1.6 Tepung Bonggol Pisang Kelutuk	19
2.1.6.1 Kandungan Serat Tepung Bonggol Pisang Kelutuk.....	20
2.1.6.2 Proses Pembuatan Tepung Bonggol Pisang Kelutuk	21
2.1.7 Pengujian Organoleptik.....	22

2.1.7.1 Uji Daya Terima Konsumen	24
2.1.8 Desain Kemasan Produk.....	25
2.1.9 Studi Kelayakan Bisnis.....	25
2.1.9.1 Harga Jual Produk.....	26
2.1.10 Penelitian Terdahulu.....	27
2.2 Kerangka Pemikiran.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Objek Penelitian.....	29
3.2 Metode Penelitian.....	29
3.3 Operasional Variabel.....	30
3.4 Rancangan Percobaan.....	33
3.4.1 Kitchen Project.....	33
3.4.1.1 Pra Eksperimen.....	33
3.4.1.2 Eksperimen.....	34
3.5 Populasi	37
3.6 Sumber dan Teknik Pengambilan Datai.....	38
3.7 Teknik Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	41
4.1.1 Formulasi Resep Bolu Gulung.....	41
4.2 Karakteristik Panelis Ahli.....	45
4.2.1 Jenis Kelamin Panelis Ahli.....	45
4.2.2 Usia Panelis Ahli.....	46
4.2.3 Jenis Pekerjaan Panelis Ahli.....	47
4.3 Karakteristik Organoleptik.....	48
4.3.1 Warna	48
4.3.2 Penampilan Fisik.....	49
4.3.3 Tekstur.....	50
4.3.4 Aroma.....	51
4.3.5 Rasa.....	53
4.4 Penjelasan Formulasi Bolu Gulung Bonggol Pisang Kelutuk Terbaik.....	54
4.5 Uji Daya Terima Konsumen.....	54

4.5.1	Jenis Kelamin Panelis Konsumen.....	54
4.5.2	Usia Panelis Konsumen.....	55
4.5.3	Pekerjaan Panelis Konsumen.....	56
4.5.4	Pendapatan per bulan Panelis Konsumen.....	57
4.6	Karakteristik Pengujian Dua Sampel	58
4.6.1	Karakteristik Hedonik Warna.....	58
4.6.2	Karakteristik Hedonik Penampilan Fisik	59
4.6.3	Karakteristik Hedonik Tekstur.....	60
4.6.4	Karakteristik Hedonik Rasa.....	61
4.6.5	Karakteristik Hedonik Aroma.....	62
4.7	Penilaian Tanggapan Responden.....	63
4.8	Kandungan Gizi Bolu Gulung Bonggol Pisang.....	66
4.9	Uji Daya Tahan Simpan.....	67
4.10	Pembuatan Kemasan.....	68
4.11	Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan.....	69
4.12	Proyeksi Keuangan.....	72
4.12.1	Biaya Variabel.....	72
4.12.2	<i>Fixed Cost</i>	72
4.12.3	Harga Pokok Per unit.....	72
4.12.4	<i>Break Event Point</i>	75
4.12.5	Aspek Kelayakan Usaha.....	75
4.13	Matriks Hasil Analisis.....	76
	BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	79
5.1	Simpulan.....	79
5.2	Saran.....	81
	DAFTAR PUSTAKA.....	
	LAMPIRAN.....	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Wisatawan Bandung.....	1
Tabel 1.2	Luas Panen dan Produksi Tanaman Pisang di Jawa Barat.....	4
Tabel 1.3	Komposisi Kimia Tepung Bonggol Pisang dan Jagung.....	5
Tabel 1.4	Data Penjualan Bolu Gulung	6
Tabel 2.1	Resep Bolu Gulung.....	13
Tabel 2.2	Hasil Penelitian Terdahulu.....	27
Tabel 3.1	Operasional Variabel.....	30
Tabel 3.2	Metode Rancangan Percobaan.....	35
Tabel 3.3	Data Pengujian Organoleptik.....	36
Tabel 3.4	Daya Tahan Simpan Bolu Gulung Bonggol Pisang Kelutuk...	37
Tabel 3.5	Teknik Analisis Varian.....	40
Tabel 4.1	Resep <i>Kitchen Project 1</i>	41
Tabel 4.2	Resep <i>Kitchen Project 2</i>	42
Tabel 4.3	Resep <i>Kitchen Project 3</i>	43
Tabel 4.4	Proses Pembuatan Tepung Boggol Pisang Kelutuk.....	44
Tabel 4.5	Karakteristik Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin.....	45
Tabel 4.6	Karakteristik Panelis Ahli Berdasarkan Usia	46
Tabel 4.7	Karakteristik Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	47
Tabel 4.8	Pengaruh Perbandingan Produk Berdasarkan Karakteristik Warna.....	48
Tabel 4.9	Pengaruh Perbandingan Produk Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik.....	50
Tabel 4.10	Pengaruh Perbandingan Produk Berdasarkan Karakteristik Tekstur.....	51
Tabel 4.11	Pengaruh Perbandingan Produk Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	52
Tabel 4.12	Pengaruh Perbandingan Produk Berdasarkan Karakteristik Rasa.....	53
Tabel 4.13	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin.....	55
Tabel 4.14	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Usia.....	55

Tabel 4.15	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	56
Tabel 4.146	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	57
Tabel 4.17	Karakteristik Hedonik Warna.....	59
Tabel 4.18	Karakteristik Hedonik Penampilan Fisik.....	60
Tabel 4.19	Karakteristik Hedonik Tekstur.....	61
Tabel 4.20	Karakteristik Hedonik Rasa.....	62
Tabel 4.21	Karakteristik Hedonik Aroma.....	63
Tabel 4.22	Kelas Interval Daya Terima Konsumen.....	64
Tabel 4.23	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Warna.....	64
Tabel 4.24	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Penampilan Fisik.....	65
Tabel 4.25	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Tekstur.....	65
Tabel 4.26	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Rasa	65
Tabel 4.27	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Aroma.....	66
Tabel 4.28	Uji Daya Tahan Simpan.....	67
Tabel 4.29	Daftar Harga Bahan Baku.....	70
Tabel 4.30	<i>Materials Cost</i> Bolu Gulung Bonggol Pisang Kelutuk	70
Tabel 4.31	Biaya Investasi.....	70
Tabel 4.32	Biaya Depresiasi.....	71
Tabel 4.33	Biaya Penunjang.....	71
Tabel 4.34	Biaya <i>Overhead</i>	71
Tabel 4.35	Biaya Variabel	72
Tabel 4.36	<i>Fixed Cost</i>	72
Tabel 4.37	Persentase Masing – Masing Aspek.....	73
Tabel 4.38	Matriks Hasil Analisis.....	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Langkah – Langkah Inovasi.....	10
Gambar 2.2	Komposisi Kimia Bonggol Pisang.....	20
Gambar 2.3	Tahapan Penelitian.....	28
Gambar 3.1	Bagan Pembuatan Bolu Gulung Bonggol Pisang Kelutuk	32
Gambar 3.2	Gambar Praeksperimen BGBPK 100%.....	33
Gambar 3.3	Gambar Praeksperimen BGBPK 75%.....	34
Gambar 3.4	Gambar Eksperimen BGBPK 35%	35
Gambar 4.1	Diagram Karakteristik Jenis Kelamin Panelis Ahli.....	46
Gambar 4.2	Diagram Karakteristik Jenis Usia Panelis Ahli.....	46
Gambar 4.3	Diagram Karakteristik Jenis Pekerjaan Panelis Ahli.....	47
Gambar 4.4	Diagram Rata – Rata Uji Organoleptik Berdasarkan Aspek Warna.....	49
Gambar 4.5	Diagram Rata – Rata Uji Organoleptik Berdasarkan Aspek Penampilan Fisik.....	50
Gambar 4.6	Diagram Rata – Rata Uji Organoleptik Berdasarkan Aspek Tekstur.....	51
Gambar 4.7	Diagram Rata – Rata Uji Organoleptik Berdasarkan Aspek Aroma.....	52
Gambar 4.8	Diagram Rata – Rata Uji Organoleptik Berdasarkan Aspek Rasa.....	53
Gambar 4.9	Diagram Karakteristik Jenis Kelamin Panelis Konsumen.	55
Gambar 4.10	Diagram Karakteristik Usia Panelis Konsumen.....	56
Gambar 4.11	Diagram Karakteristik Jenis Pekerjaan Panelis Konsumen.....	57
Gambar 4.12	Diagram Karakteristik Pendapatan Perbulan Panelis Konsumen.....	58
Gambar 4.13	Daya Uji Hedonik Berdasarkan Warna.....	59
Gambar 4.14	Daya Uji Hedonik Berdasarkan Penampilan Fisik.....	60
Gambar 4.15	Daya Uji Hedonik Berdasarkan Tekstur.....	61
Gambar 4.16	Daya Uji Hedonik Berdasarkan Rasa.....	62

Gambar 4.17	Daya Uji Hedonik Berdasarkan Aroma.....	63
Gambar 4.18	Kandungan Gizi Bolu Gulung Bonggol Pisang Kelutuk ..	66
Gambar 4.19	Kemasan Produk Bolu Gulung Bonggol Pisang Kelutuk..	68
Gambar 4.20	<i>Brand</i> Produk Bolu Gulung Bonggol Pisang Kelutuk.....	68