

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Kegunaan Penelitian	7
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	7
1.4.2 Kegunaan Praktis	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	9
2.1 Kajian Pustaka	9
2.1.1 Pariwisata	9
2.1.2 Wisata Kuliner	10
2.1.3 Kuliner	10
2.1.4 Produk	11
2.1.4.1 Inovasi Produk	12
2.1.4.2 Tujuan Inovasi Produk	15
2.1.4.3 Prosedur Inovasi Produk.....	15

2.1.5	Resep.....	16
2.1.5.1	Pengertian Resep.....	16
2.1.5.2	Standarisasi Resep.....	16
2.1.6	Roti (<i>Bread</i>).....	16
2.1.6.1	Jenis-Jenis Roti.....	17
2.1.6.2	Bahan-Bahan Pembuatan Roti.....	18
2.1.6.3	Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Membuat Roti.....	22
2.1.6.4	Metode Pembuatan Roti.....	24
2.1.7	Talas.....	27
2.1.8	Tepung Talas.....	31
2.1.9	Evaluasi Organoleptik.....	32
2.1.10	Panelis.....	33
2.1.11	Konsumen.....	34
2.2	Kerangka Pemikiran.....	36
BAB III METODE PENELITIAN.....		39
3.1	Objek Dan Subjek Penelitian.....	39
3.2	Metode Penelitian.....	39
3.3	Rancangan Percobaan.....	40
3.3.1	Kitchen Project.....	40
3.4	Teknik Penarikan Sampel dan Populasi.....	42
3.5	Sumber Dan Teknik Pengambilan Data.....	42
3.5.1	Sumber Data.....	43
3.5.2	Teknik Pengumpulan Data.....	43
3.6	Teknik Analisis Data.....	45
3.6.1	Uji Hedonik.....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		46

4.1	Gambaran Objek Penelitian.....	46
4.1.1	Formulasi Resep <i>Sweet Bread</i> Dengan Penambahan Tepung Talas	46
4.1.2	Resep Hasil Penelitian	52
4.1.3	Uji Daya Tahan Simpan	54
4.2	Karakteristik Panelis.....	55
4.2.1	Jenis Kelamin Panelis.....	55
4.2.2	Usia Panelis	56
4.2.3	Pekerjaan Panelis.....	57
4.3	Karakteristik Organoleptik	58
4.3.1	Penampilan Fisik	58
4.3.2	Tekstur	59
4.3.3	Rasa	60
4.3.4	Warna.....	61
4.3.5	Aroma	62
4.3.6	Penjelasan Formulasi Resep <i>Sweet Bread</i> Tepung Talas Terbaik.	63
4.4	Hasil Uji Hedonik.....	64
4.5	Kandungan Gizi <i>Sweet Bread</i> Tepung Talas.....	65
4.6	Matriks Penelitian.....	65
	BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	67
5.1	Kesimpulan.....	67
5.2	Saran	67

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Informasi Rinci Komposisi Kandungan Nutrisi/Gizi Pada Talas .	4
Tabel 1.2	Resep <i>Sweet Bread</i>	6
Tabel 2.1	Komposisi Kimia Tepung Terigu.....	19
Tabel 2.2	Tipe Ragi Dan Karakteristiknya.....	20
Tabel 2.3	Kandungan Kimia Komposisi Rata-Rata Telur	22
Tabel 2.4	Klasifikasi Talas Berdasarkan Ilmu Taksonomi	28
Tabel 2.5	Penelitian Terdahulu	35
Tabel 3.1	Metode Rancangan Percobaan Formulasi Roti Goreng Dengan Penambahan Tepung Talas	40
Tabel 3.2	Panelis Pencicip Perorangan Dan Panelis Konsumen.....	42
Tabel 4.1	<i>Kitchen Project 1</i>	46
Tabel 4.2	Kualitas Produk Pada <i>Kitchen Project</i> Pertama.....	47
Tabel 4.3	<i>Kitchen Project 2</i>	48
Tabel 4.4	Kualitas Produk Pada <i>Kitchen Project</i> Kedua	49
Tabel 4.5	<i>Kitchen Project 3</i>	49
Tabel 4.6	Percobaan Formulasi <i>Sweet Bread</i> berbasis Tepung Talas.....	50
Tabel 4.7	Resep Inovasi Produk Sweet Bread (SBTT ₁)	52
Tabel 4.8	Resep Inovasi Produk Sweet Bread (SBTT ₂).....	53

Tabel 4.9	Resep Inovasi Produk Sweet Bread (SBTT ₃).....	53
Tabel 4.10	Hasil Pengamatan Uji Daya Tahan Simpan Produk.....	54
Tabel 4.11	Jenis Kelamin Panelis	55
Tabel 4.12	Usia Panelis	56
Tabel 4.13	Pekerjaan Panelis	57
Tabel 4.14	Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Pada Nilai Karakteristik Penampilan Fisik.....	59
Tabel 4.15	Pengaruh Perbandingan Tepung Talas pada Nilai Karakteristik Tekstur.....	60
Tabel 4.16	Pengaruh Perbandingan Tepung Talas pada Nilai Karakteristik Rasa	61
Tabel 4.17	Pengaruh Perbandingan Tepung Talas pada Nilai Karakteristik Warna	62
Tabel 4.18	Pengaruh Perbandingan Tepung Talas pada Nilai Karakteristik Aroma.....	63
Tabel 4.19	Formulasi Resep <i>Sweet Bread</i> Tepung Talas Terbaik	64
Tabel 4.20	Hasil Rekapitulasi Nilai Rata-Rata Sampel	65
Tabel 4.21	Kandungan Gizi Sweet Bread Tepung Talas	65
Tabel 4.22	Matriks Penelitian	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Bagan Inovasi Produk	14
Gambar 2.2	Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Talas	32
Gambar 2.3	Kerangka Pemikiran.....	37
Gambar 3.1	Rancangan Percobaan	40
Gambar 4.1	Produk Hasil <i>Kitchen Project</i> Pertama	47
Gambar 4.2	Produk Hasil <i>Kitchen Project</i> Kedua	48
Gambar 4.3	Produk Hasil <i>Kitchen Project</i> Ketiga.....	50
Gambar 4.4	Grafik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	56
Gambar 4.5	Grafik Panelis Berdasarkan Usia Panelis.....	57
Gambar 4.6	Grafik Panelis Berdasarkan Pekerjaan Panelis	58
Gambar 4.7	Diagram Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Penampilan Fisik.....	59
Gambar 4.8	Diagram Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Tekstur.....	60
Gambar 4.9	Diagram Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Rasa	61
Gambar 4.10	Diagram Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Warna	62
Gambar 4.11	Diagram Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Aroma.....	63

