

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Ucapan Terima Kasih	ii
Daftar Isi	iv
Daftar Gambar.....	vii
Daftar Tabel	ix
BAB I LATAR BELAKANG.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	7
2.1 Pariwisata.....	7
2.1.1 Definisi Pariwisata	7
2.1.2 Sumber Daya Pariwisata	7
2.1.3 Pengantar Gastronomi.....	9
2.1.4 Gastronomi Indonesia	10
2.2 Bumbu.....	10
2.2.1 Pengertian Bumbu.....	10
2.2.2 Klasifikasi Bumbu	11
2.3 Bumbu Dasar	18
2.3.1 Pengertian Bumbu Dasar	18
2.3.2 Jenis-Jenis Bumbu Dasar Umum	19
2.3.2.1 Bumbu Dasar Putih.....	19
2.3.2.2 Bumbu Dasar Merah	19
2.3.2.2 Bumbu Dasar Kuning	20
2.4 Bahan Baku Utama	21
2.4.1 Bawang Merah	21
2.4.2 Bawang Putih	22
2.4.3 Cabai	22
2.4.4 Kunyit	23

2.5 Inovasi Produk	24
2.5.1 Pengertian Inovasi Produk	24
2.5.2 Kualitas Produk.....	24
2.5.3 Kerusakan Pangan.....	26
2.5.4 Pencegahan Kerusakan Pangan.....	28
2.6 Bahan Tambahan Pangan.....	29
2.6.1 Bahan Tambahan Pangan Alami.....	29
2.6.2 Bahan Tambahan Pangan Buatan	30
2.7 Proses Produksi.....	31
2.7.1 Preparation	31
2.7.2 Mixing.....	32
2.7.3 Pemanasan.....	32
2.7.4 Peralatan.....	33
2.8 Kemasan.....	33
2.8.1 Syarat-Syarat Kemasan	34
2.8.2 Jenis-Jenis Kemasan	35
2.8.3 Mesin Pengemas	38
2.9 Menetapkan Harga Jual.....	40
2.9.1 Pengertian Harga Jual	40
2.9.2 Metode Menghitung Harga Jual.....	40
2.10 Pengujian Hasil Akhir.....	41
2.10.1 Uji Organoleptic.....	41
2.10.2 Uji Daya Terima Konsumen	43
2.11 Kerangka Pemikiran.....	44
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	45
3.1 Objek Penelitian.....	45
3.2 Metode Penelitian	45
3.3 Operasional Variable	46
3.4 Rancangan Percobaan	48
3.4.1 Kitchen Project.....	48
3.4.2 Uji Daya Terima Konsumen	50

3.5 Populasi Dan Teknik Penarikan Sampel.....	50
3.6 Sumber Dan Teknik Pengumpulan Data.....	51
3.6.1 Sumber Data.....	52
3.6.2 Teknik Pengumpulan Data.....	52
3.7 Teknik Analisis Data.....	52
BAB IV PEMBAHASAN.....	54
4.1 Hasil Penelitian	54
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	54
4.1.2 Penentuan Bahan Percobaan Dan Proses Pembuatan Bumbu Dasar	55
4.1.3 Hasil Organoleptic Panelis Ahli.....	57
4.1.3.1 Karakteristik Panelis Ahli	57
4.1.3.1.1 Karateristik Menurut Jenis Kelamin	57
4.1.3.1.2 Karakteristik Menurut Usia.....	58
4.1.3.1.3 Karakteristik Menurut Pekerjaan	59
4.1.3.1.4 Karakteristik Menurut Pendidikan Terakhir	60
4.1.3.1.5 Karakteristik Menurut Pendapatan	61
4.1.3.2 Hasil Uji Organoleptic Panelis Ahli	62
4.1.3.2.1 Karakteristik Rasa	62
4.1.3.2.2 Karakteristik Aroma.....	64
4.1.3.2.3 Karakteristik Warna	65
4.1.3.2.4 Karakteristik Tekstur	67
4.1.3.2.5 Karakteristik Penampilan Fisik.....	69
4.1.4 Hasil Uji Organoleptic Panelis Umum	71
4.1.4.1 Karakteristik Responden.....	71
4.1.4.1.1 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	71
4.1.4.1.2 Panelis Berdasarkan Usia.....	72
4.1.4.1.3 Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir	73
4.1.4.1.4 Panelis Berdasarkan Pekerjaan	74
4.1.4.2 Pengalaman Panelis	75
4.1.4.3 Karakteristik Organoleptic Terhadap Dua Sampel	80

4.1.4.3.1 Karakteristik Rasa	81
4.1.4.3.2 Karakteristik Aroma.....	83
4.1.4.3.3 Karakteristik Warna	85
4.1.4.3.4 Karakteristik Tekstur	86
4.1.4.3.5 Karakteristik Penampilan Fisik.....	88
4.2 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kuantitas Bumbu Dasar Putih, Merah, Dan Kuning.....	90
4.2.1 Penilaian Konsumen Terhadap Rasa Bumbu Dasar	90
4.2.2 Penilaian Konsumen Terhadap Aroma Bumbu Dasar	92
4.2.3 Penilaian Konsumen Terhadap Warna Bumbu Dasar.....	93
4.2.4 Penilaian Konsumen Terhadap Tekstur Bumbu Dasar	95
4.2.5 Penilaian Konsumen Terhadap Penampilan Fisik Bumbu Dasar	97
4.3 Penilaian Konsumen Terhadap Dominasi Bumbu Dasar.....	99
4.4 Penilaian Konsumen Terhadap Harapan Harga Jual.....	100
4.5 Pengamatan Pada Suhu Ruang.....	101
4.5.1 Pengamatan Pada Suhu Ruang Berdasarkan Rasa.....	101
4.5.2 Pengamatan Pada Suhu Ruang Berdasarkan Aroma.....	102
4.5.3 Pengamatan Pada Suhu Ruang Berdasarkan Penampilan Fisik.....	103
4.6 Kemasan.....	104
4.7 Penetapan Harga Jual	105
4.7.1 Biaya Investasi	105
4.7.2 Target Produksi	107
4.7.3 Kebutuhan Bahan Baku Perbulan	108
4.7.4 Kebutuhan Peralatan Dan Perlengkapan.....	110
4.7.5 Biaya Depresiasi	110
4.7.6 Biaya Penunjang Prooduk.....	111
4.7.7 Biaya Overhead Usaha.....	112
4.7.8 Menentukan Harga Jual	112
4.7.8.1 Biaya Variable	112
4.7.8.2 Biaya Fixed Cost.....	113
4.7.8.3 Harga Jual Produk.....	114

4.7.8.4 Analisis Kelayakan Harga Usaha Bumbu Dapur	115
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	116
5.1 Kesimpulan	116
5.2 Saran	117

DAFTAR GAMBAR

1.1 Frekuensi Penggunaan Bumbu Dasar	3
1.2 Alasan Menggunakan Bumbu Dasar Kemasan.....	3
1.3 Produk Bumbu Dasar Instan Dalam Kemasan.....	4
1.4 Bumbu Giling Di Pasar	5
2.1 Plastik Vacuum	35
2.2 Plastik PE	36
2.3 Kemasan Toples PET.....	36
2.4 Aluminium Pouch	37
2.5 Hand Sealer	38
2.6 Mesin Pengkodean	39
2.7 Mesin Vacuum	39
2.8 Kerangka Pemikiran.....	44
4.1 Alur Pembuatan Bumbu Dasar Kemasan	56
4.2 Grafik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	57
4.3 Grafik Panelis Berdasarkan Usia	58
4.4 Grafik Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	59
4.5 Grafik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	60
4.6 Grafik Panelis Berdasarkan Pendapatan	61
4.7 Diagram Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Rasa Pada Bumbu Dasar	63
4.8 Diagram Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Aroma Pada Bumbu Dasar..	64
4.9 Diagram Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Warna Pada Bumbu Dasar ..	65
4.10 Diagram Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Tekstur Pada Bumbu Dasar	66
4.11 Diagram Rata-Rata Uji Kesukaan Terhadap Penampilan Fisik Pada Bumbu Dasar	67
4.12 Diagram Panelis Umum Berdasarkan Jenis Kelamin	68
4.13 Diagram Panelis Umum Berdasarkan Usia.....	70
4.14 Diagram Panelis Umum Berdasarkan Pendidikan Terakhir	70

4.15 Diagram Panelis Umum Berdasarkan Pekerjaan	72
4.16 Diagram Pengetahuan Panelis Tentang Bumbu Dasar	73
4.17 Diagram Pengalaman Panelis Membuat Bumbu Dasar	74
4.18 Diagram Pengalaman Panelis Menggunakan Bumbu Dasar Kemasan.....	75
4.19 Diagram Pengalaman Panelis Mendapatkan Bumbu Dasar.....	76
4.20 Diagram Pengalaman Panelis Tentang Kuantitas Pemakaian Bumbu Dasar	77
4.21 Diagram Pengalaman Panelis Tentang Ukuran Kemasan Yang Diinginkan Panelis	78
4.22 Karakteristik Rasa	80
4.23 Karakteristik Aroma.....	82
4.24 Karakteristik Warna	83
4.25 Karakteristik Tekstur	85
4.26 Karakteristik Penampilan Fisik.....	86
4.27 Penilaian Konsumen Terhadap Rasa Bumbu Dasar	99
4.28 Penilaian Konsumen Terhadap Aroma Bumbu Dasar	10
1	
4.29 Penilaian Konsumen Terhadap Warna Bumbu Dasar.....	102
4.30 Penilaian Konsumen Terhadap Tekstur Bumbu Dasar	105
4.31 Penilaian Konsumen Terhadap Penampilan Fisik Bumbu Dasar	104
4.32 Penilaian Konsumen Terhadap Dominasi.....	107
4.33 Desain Label Kemasan Masing-Masing Bumbu Dasar	107

DAFTAR TABEL

1.1 Portofolio Produk Pariwisata Indonesia.....	2
2.1 Bumbu Dari Daun	12
2.2 Resep Bumbu Dasar Putih	19
2.3 Resep Bumbu Dasar Merah	20
2.4 Resep Bumbu Dasar Kuning.....	20
2.5 Tabel Nilai Gizi Rempah Utama Bumbu Dasar.....	23
2.6 Tabel Komposisi Harga Jual	41
3.1 Tabel Operasional Variable	41
3.2 Metode Rancangan Awal Percobaan Formulasi Bumbu Dasar	48
3.3 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Bumbu Dasar Untuk Konsumen.....	49
3.4 Metode Pengamatan Bumbu Dasar Pada Suhu Ruang	50
3.5 Tabel Analisa Varian (ANAVA) RAK.....	53
4.1 Panelis Uji Organoleptic Berdasarkan Jenis Kelamin	57
4.2 Panelis Uji Organoleptic Berdasarkan Usia.....	58
4.3 Panelis Uji Organoleptic Berdasarkan Pekerjaan	59
4.4 Panelis Uji Organoleptic Berdasarkan Pendidikan Terakhir	60
4.5 Panelis Uji Organoleptic Berdasarkan Pendapatan.....	61
4.6 Karakteristik Rasa Pada Bumbu Dasar	62
4.7 Karakteristik Aroma Pada Bumbu Dasar	63
4.8 Karakteristik Warna Pada Bumbu Dasar	64
4.9 Karakteristik Tekstur Pada Bumbu Dasar.....	65
4.10 Karakteristik Penampilan Fisik Pada Bumbu Dasar	66
4.11 Panelis Umum Berdasarkan Jenis Kelamin	68
4.12 Panelis Umum Berdasarkan Usia.....	69
4.13 Panelis Umum Berdasarkan Pendidikan Terakhir	70
4.14 Panelis Umum Berdasarkan Pekerjaan	71

4.15 Pengetahuan Panelis Mengenai Bumbu Dasar.....	72
4.16 Pengalaman Panelis Membuat Bumbu Dasar	73
4.17 Pengalaman Panelis Menggunakan Bumbu Dasar Kemasan.....	74
4.18 Pengalaman Panelis Mengenai Akses Mendapatkan Bumbu Dasar	75
4.19 Pengalaman Panelis Tentang Akses Mendapatkan Bumbu Dasar.....	76
4.20 Pengalaman Panelis Tentang Kuantitas Pemakaian Bumbu Dasar	77
4.21 Karakteristik Rasa.....	79
4.22 Karakteristik Aroma.....	80
4.23 Karakteristik Warna	82
4.24 Karakteristik Tekstur	83
4.25 Karakteristik Penampilan Fisik.....	85
4.26 Biaya Investasi	87
4.27 Biaya Bahan Baku Bumbu Dasar Perbulan	90
4.28 Peralatan Dan Perlengkapan	92
4.29 Biaya Depresiasi	92
4.30 Biaya Penunjang Produk.....	93
4.31 Biaya Overhead Usaha.....	93
4.32 Biaya Variable Bumbu Dasar Putih.....	94
4.33 Biaya Variable Bumbu Dasar Merah.....	95
4.34 Biaya Variable Bumbu Dasar Kuning	95
4.35 Biaya Fixed Cost.....	95
4.36 Penilaian Konsumen Terhadap Rasa Bumbu Dasar	97
4.37 Penilaian Konsumen Terhadap Aroma Bumbu Dasar	99
4.38 Penilaian Konsumen Terhadap Warna Bumbu Dasar.....	101
4.39 Penilaian Konsumen Terhadap Tekstur Bumbu Dasar	102
4.40 Penilaian Konsumen Terhadap Penampilan Fisik Bumbu Dasar	104
4.41 Penilaian Konsumen Terhadap Dominasi Bumbu Dasar.....	106
4.42 Penilaian Konsumen Terhadap Harapan Harga Jual.....	107