

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 kegunaan Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA dan KETANGKA BERFIKIR</b> .....	6
2.1 Kajian Pustaka .....	6
2.1.1 Pariwisata .....	6
2.1.2 Wisata Kuliner .....	6
2.1.3 Inoasi Produk .....	7
2.1.4 Pastry .....	8
2.1.5 Resep Baku .....	10
2.1.6 Peralatan .....	18
2.2 Saus atau Vla .....	21
2.3 Ubi Jalar .....	21
2.3.1 Ubi Jalar Kuning/Merah .....	22
2.3.2 Ubi Jalar Ungu .....	23
2.4 Penilaian Indera/Uji Organoleptik .....	24
2.5 Uji Hedonik .....	25
2.6 Daya Terima .....	25
2.7 Harga Jual .....	26
2.7.1 Teknik Menghitung Harga Jual .....	26
2.8 Kemasan .....	27
2.8.1 Ruang Lingkup Kemasan .....	28
2.8.2 Komponen Kemasan .....	28
2.8.3 Ragam Kemasan.. .....	29
2.9 Studi Kelayakan Bisnis .....	30
2.10 Penelitian Terdahulu .....	32
2.11 Kerangka Berfikir .....	33
<b>BAB III OBJEK dan METODE PENELITIAN</b> .....	35
3.1 Objek dan Subjek Penelitian .....	35

3.2	Metode Penelitian .....	35
3.3	Operasional Variabel .....	36
3.4	Rancangan Percobaan .....	37
3.5	Populasi dan teknik Penarikan Sampel .....	39
3.6	Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	39
3.7	Metode Pengambilan Data .....	40
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN dan PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
4.1	Hasil Penelitian .....	41
4.1.1	Gambaran Umum Objek Penelitian .....	41
4.1.1.1	<i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning .....	41
4.1.1.2	Vla Ubi Ungu .....	41
4.1.2	Standar Resep .....	44
4.1.2.1	Formulasi Resep <i>Choux Pastry</i> Dengan Tambahan Ubi Kuning dan Vla Ubi Ungu .....	44
4.1.2.2	Pengaruh Kualitas <i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning Vla Ubi Ungu .....	46
4.1.2.2.1	<i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning .....	46
4.1.2.2.2	Vla Ubi Ungu .....	46
4.2	Tahapan Uji Organoleptik .....	47
4.2.1	Identitas Panelis .....	49
4.2.2	Karakteristik Organoleptik .....	52
4.2.2.1	<i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning .....	52
4.2.2.2	Vla Ubi Ungu .....	57
4.2.3	Karakteristik Organoleptik Pengujian Dua Sampel .....	63
4.3	Uji Daya Terima Konsumen .....	68
4.3.1	Identitas Responden .....	68
4.3.2	Penilaian Analisis Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas produk .....	72
4.3.2.1	Penilaian Analisis Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Penampilan Fisik/Bentuk .....	73
4.3.2.2	Penilaian Analisis Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Warna ....	74
4.3.2.3	Penilaian Analisis Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Rasa .....	76
4.3.2.4	Penilaian Analisis Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Tekstur ....	77
4.3.2.5	Penilaian Analisis Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Aroma .....	78

4.3.3 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual Produk .....	79
4.3.3.1 Responden Berdasarkan Daya Terima Terhadap Harga Jual per Kemasan .....	79
4.4 Perhitungan Standar Harga Pokok Produksi dn Harga Jual Produk .....	80
4.4.1 Standar Harga Pokok Produk .....	80
4.4.2 Harga Jual Produk .....	80
4.5 Perhitungan Kandungan Gizi <i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning Vla Ubi Ungu .....	82
4.6 Kemasan Produk <i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning Vla Ubi Ungu .....	83
4.7 Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan .....	85
4.7.1 Biaya Investasi .....	85
4.7.2 Target Produksi .....	87
4.7.3 Pendapatan Perbulan .....	87
4.7.4 Perhitungan Kelayakan Bisnis .....	88
4.8 Matriks Penelitian .....	89
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	92
5.1 Kesimpulan .....	92
5.2 Saran .....	93
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	95
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produktivitas Ubi Jalar menurut Provinsi, 2011-2015.....	2
Tabel 1.2 Kandungan Gizi Ragam Ubi Jalar/100 gr .....	3
Tabel 1.3 Data Penjualan Kue Sus di Kota Bandung .....	4
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu .....	32
Tabel 3.1 Operasional Variabel .....	36
Tabel 3.2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi <i>Choux Pastry</i> .....	38
Tabel 3.3 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Vla Ubi Ungu .....	38
Tabel 3.4 Panelis Ahli dan Panelis Konsumen .....	39
Tabel 4.1 Resep Choux Pastry dengan Tambahan Ubi Jalar Kuning .....	45
Tabel 4.2 Resep Vla Ubi Jalar Ungu .....	45
Tabel 4.3 Daftar Panelis Ahli Penguji Produk <i>Choux Pastry</i> Vla Ubi Ungu .....	48
Tabel 4.4 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin .....	49
Tabel 4.5 Panelis Ahli Berdasarkan Usia .....	50
Tabel 4.6 Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan .....	51
Tabel 4.7 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Penampilan .....	52
Tabel 4.8 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Warna .....	53
Tabel 4.9 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Rasa .....	54
Tabel 4.10 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Tekstur .....	55
Tabel 4.11 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Aroma .....	56
Tabel 4.12 Hasil Uji Panelis Ahli <i>Choux Pastry</i> dengan Tambahan Ubi Kuning .....	57
Tabel 4.13 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Penampilan .....	58
Tabel 4.14 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Warna .....	59
Tabel 4.15 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Rasa .....	60
Tabel 4.16 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Tekstur .....	60
Tabel 4.17 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Aroma .....	61
Tabel 4.18 Hasil Uji Panelis Ahli Vla dengan Tambahan Ubi Ungu .....	62
Tabel 4.19 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Penampilan Fisik .....	63

Tabel 4.20 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Warna .....	64
Tabel 4.21 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Rasa .....	65
Tabel 4.22 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Tekstur .....	66
Tabel 4.23 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Aroma .....	67
Tabel 4.24 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	68
Tabel 4.25 Responden Berdasarkan Usia .....	69
Tabel 4.26 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	70
Tabel 4.27 Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	71
Tabel 4.28 Kelas Interval Terhadap Uji Daya Terima Komsumen .....	73
Tabel 4.29 Daya Teriman Konsumen Berdasarkan Karakteristik	
Penampilan Fisik/Bentuk.....	73
Tabel 4.30 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Warna .....	75
Tabel 4.31 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Rasa .....	76
Tabel 4.32 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tekstur .....	77
Tabel 4.33 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Aroma .....	78
Tabel 4.34 Daya Terima Terhadap Harga Jual per Kemasan .....	79
Tabel 4.35 Harga Bahan Baku <i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning Vla Ubi Ungu .....	80
Tabel 4.36 Komposisi Harga Jual <i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning Vla Ubi Ungu ....	81
Tabel 4.37 Kandungan Gizi <i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning	
Vla Ubi Ungu Berdasarkan DKBM .....	82
Tabel 4.38 Kandungan Gizi <i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning	
Vla Ubi Ungu Berdasarkan Hasil penelitian .....	83
Tabel 4.39 Biaya Investasi Bahan Baku Awal .....	85
Tabel 4.40 Biaya Perlengkapan .....	86
Tabel 4.41 Biaya Peralatan .....	86
Tabel 4.42 Biaya Tetap .....	87
Tabel 4.43 Target Produksi .....	87
Tabel 4.44 Pendapatan Perbulan .....	88
Tabel 4.45 Matriks Hasil Penelitian .....	90

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tahapan dalam Studi Kelayakan Bisnis .....	31
Gambar 2.2 Kerangka Berfikir <i>Choux Pastry</i> Vla Ubi Ungu .....	34
Gambar 3.1 Rancangn Percobaan .....	38
Gambar 4.1 Alur Pembuatan <i>Choux Pastry</i> Vla Ubi Ungu .....	44
Gambar 4.2 <i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning .....	46
Gambar 4.3 Vla Ubi Ungu .....	47
Gambar 4.4 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin .....	49
Gambar 4.5 Panelis Ahli Berdasan Usia .....	50
Gambar 4.6 Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan .....	51
Gambar 4.7 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Penampilan .....	52
Gambar 4.8 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Warna .....	53
Gambar 4.9 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Rasa .....	54
Gambar 4.10 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Tekstur .....	55
Gambar 4.11 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Aroma .....	56
Gambar 4.12 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Penampilan .....	58
Gambar 4.13 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Warna .....	59
Gambar 4.14 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Rasa .....	60
Gambar 4.15 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Tekstur .....	61
Gambar 4.16 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Aroma .....	62
Gambar 4.17 <i>Choux Pastry</i> Ubi Kuning Vla Ubi Ungu .....	63
Gambar 4.18 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Penampilan Fisik .....	64
Gambar 4.19 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Penampilan Warna .....	65
Gambar 4.20 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Rasa .....	66
Gambar 4.21 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Tekstur .....	66
Gambar 4.22 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Aroma .....	67
Gambar 4.23 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	68

Gambar 4.24 Responden Berdasarkan Usia .....	69
Gambar 4.25 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	70
Gambar 4.26 Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	71
Gambar 4.27 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Fisik/Bentuk.....	74
Gambar 4.28 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Warna .....	75
Gambar 4.29 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Rasa .....	76
Gambar 4.30 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tekstur .....	77
Gambar 4.31 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Aroma .....	78
Gambar 4.32 Daya Terima Terhadap Harga Jual per Kemasan .....	79
Gambar 4.33 Desain Kemasan Kubisus .....	84