

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
UCAPAN TERIMAKASIH.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Struktur Organisasi	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Kajian Pustaka	9
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	9
2.1.2 Pengertian Wisatawan.....	10
2.1.3 Jenis Pariwisata.....	11
2.1.4 Wisata Kuliner	12
2.1.5 Inovasi	13
2.1.6 Resep Baku	15
2.1.7 <i>Standard Yield</i>	15
2.1.8 Makanan penutup (<i>Dessert</i>).....	16
2.1.9 Kue Kering (<i>Cookies</i>)	16
2.1.10 Daun Katuk.....	19
2.1.11 Kualitas Makanan	23
2.1.12 Uji Daya Terima Konsumen	25
2.1.13 Penilaian Organoleptik (Analisis Sensoris)	26
2.1.14 Menetapkan Harga Jual Makanan.....	29
2.1.15 Kemasan Produk	30
2.1.16 Umur Simpan Produk	33
2.1.17 Studi Kelayakan Bisnis.....	34

Faisal Yusni Nuralamsyah, 2017

**INOVASI PRODUK BUTTER COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KATUK
BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.2 Penelitian Terdahulu.....	36
2.3 Kerangka Berfikir.....	37
BAB III METODE PENELITIAN	39
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	39
3.2 Metode Penelitian.....	39
3.3 Operasional Variabel.....	40
3.4 Desain Eksperimen.....	42
3.4.1 Kitchen Project	42
3.4.2 Menentukan Harga Jual Produk.....	44
3.5 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel	44
3.6 Sumber dan Teknik Pengambilan Data	44
3.6.1 Sumber Data	44
3.6.2 Teknik Pengambilan Data.....	45
3.7 Teknik Analisis Data	46
3.7.1 Uji Hedonik	46
3.7.2 Daya Terima Konsumen	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Hasil Penelitian.....	47
4.1.1 Standar Resep Butter Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk	47
4.1.2 Pembuatan <i>Butter Cookies</i>	50
4.1.3 Pengaruh Kualitas <i>Butter Cookies</i> Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk	51
4.1.4 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	52
4.1.5 Penilaian Panelis Terhadap Kualitas Produk.....	55
4.2 Penilaian Daya Terima Konsumen.....	61
4.2.1 Karakteristik Responden.....	61
4.2.2 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk	66
4.2.3 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual Produk	72
4.3 Perhitungan Harga Jual Produk	74
4.3.1 Harga Pokok Produk.....	74
4.3.2 Harga Jual Produk.....	75

4.4 Perhitungan Kandungan Gizi <i>Butter Cookies</i> Daun Katuk	76
4.5 Kemasan Produk <i>Butter Cookies</i> Daun Katuk	77
4.6 Umur Simpan Produk <i>Butter Cookies</i> Daun Katuk.....	79
4.7 Studi Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan <i>Butter Cookies</i> Daun Katuk.....	80
4.7.1 Biaya Investasi	81
4.7.2 Target Produksi.....	82
4.7.3 Pendapatan Perbulan.....	83
4.7.4 Penghitungan Kelayakan Bisnis	83
4.8 Matriks Penelitian.....	85
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	88
5.1 Simpulan.....	88
5.2 Saran	91
DAFTAR PUSTAKA	92

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Kota Bandung Pada Tahun 2010 s.d 2015.....	2
Tabel 1.2	Rekapitulasi Penjualan Cookies PT. Bonli Cipta Sejahtera Bandung tahun 2012 s.d 2016.....	4
Tabel 1.3	Kandungan nutrisi daun katuk.....	5
Tabel 1.4	Rekapitulasi Jumlah Panen Daun Katuk di Jawa Barat tahun 2014 s.d 2016.....	5
Tabel 2.1	Jenis-Jenis Pariwisata.....	11
Tabel 2.2	Kandungan Nutrisi dan Kalori Tepung Daun Katuk per 100 gr.....	21
Tabel 2.3	Kandungan Nutrisi Bayam.....	21
Tabel 2.4	Skala Hedonik.....	26
Tabel 2.5	Komposisi Harga Jual (Selling Price).....	30
Tabel 2.6	Penelitian Terdahulu.....	36
Tabel 3.1	Operasional Variabel.....	40
Tabel 3.2	Metode Rancangan Percobaan Formulasi <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Daun Katuk.....	42
Tabel 4.1	Resep Pembuat <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Daun Katuk 10%, 20 % dan 30 %.....	47
Tabel 4.2	Skala Penilaian Panelis.....	52
Tabel 4.3	Daftar Panelis Ahli Penguji <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Daun Katuk.....	53
Tabel 4.4	Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin.....	53
Tabel 4.5	Panelis Ahli Berdasarkan Usia.....	54
Tabel 4.6	Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan.....	55
Tabel 4.7	Kelas Interval Kualitas Produk.....	56
Tabel 4.8	Kesukaan Produk Berdasarkan Warna Menurut Panelis Ahli.....	56
Tabel 4.9	Kesukaan Produk Berdasarkan Rasa Menurut Panelis Ahli.....	57
Tabel 4.10	Kesukaan Produk Berdasarkan Aroma Menurut Panelis Ahli.....	58
Tabel 4.11	Kesukaan Produk Berdasarkan Tekstur Menurut Panelis Ahli.....	59
Tabel 4.12	Hasil Penilaian <i>Butter Cookies</i> Oleh Panelis Ahli	60
Tabel 4.13	Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	61
Tabel 4.14	Responden Berdasarkan Usia.....	62
Tabel 4.15	Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	64
Tabel 4.16	Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	65
Tabel 4.17	Kelas Interval Terhadap Daya Terima Konsumen.....	67
Tabel 4.18	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Warna.....	67
Tabel 4.19	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Rasa.....	68
Tabel 4.20	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aroma.....	70
Tabel 4.21	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Tekstur.....	71
Tabel 4.22	Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	72
Tabel 4.23	Responden Berdasarkan Harga Jual.....	73
Tabel 4.24	Harga Bahan Baku <i>Butter Cookies</i> Daun Katuk.....	74
Tabel 4.25	Komposisi <i>Selling Price Butter Cookies</i> Daun Katuk.....	75
Tabel 4.26	Kandungan Gizi <i>Butter Cookies</i> Berdasarkan DKBM.....	76
Tabel 4.27	Kandungan Gizi <i>Butter Cookies</i> Daun Katuk Per-100 Gr Berdasarkan DKBM.....	77

Faisal Yusni Nuralamsyah, 2017

INOVASI PRODUK BUTTER COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KATUK BERDASARKAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.28	Umur Simpan <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Daun Katuk pada Suhu Ruang.....	80
Tabel 4.29	Biaya Bahan Baku Awal.....	81
Tabel 4.30	Biaya Peralatan.....	82
Tabel 4.31	Biaya Tetap.....	82
Tabel 4.32	Target Produksi.....	83
Tabel 4.33	Pendapatan Perbulan.....	83
Tabel 4.34	Matriks Hasil Penelitian.....	85
Tabel 5.1	Formulasi Resep <i>Butter Cookies</i> Dengan Penambahan Tepung Daun Katuk.....	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Grafik Jumlah Wisatawan yang datang ke Kota Bandung tahun 2010 s.d 2015.....	2
Gambar 1.2	Grafik Rekapitulasi Penjualan Cookies PT. Bonli Cipta Sejahtera 2012 s.d 2016.....	4
Gambar 2.1	Skema Pembuatan Tepung Daun Katuk.....	23
Gambar 2.2	Kode Pada Kemasan Plastik.....	33
Gambar 2.3	Tahapan dalam Studi Kelayakan Bisnis.....	35
Gambar 4.1	Skema pembuatan butter cookies.....	50
Gambar 4.2	Butter Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Katuk.....	51
Gambar 4.3	Grafik Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin.....	54
Gambar 4.4	Grafik Panelis Ahli Berdasarkan Usia.....	54
Gambar 4.5	Grafik Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan.....	55
Gambar 4.6	Grafik Kesukaan Produk Berdasarkan Warna Menurut Panelis Ahli.....	57
Gambar 4.7	Grafik Kesukaan Produk Berdasarkan Rasa Menurut Panelis Ahli.....	58
Gambar 4.8	Grafik Kesukaan Produk Berdasarkan Aroma Menurut Panelis Ahli.....	59
Gambar 4.9	Grafik Kesukaan Produk Berdasarkan Tekstur Menurut Panelis Ahli.....	60
Gambar 4.10	Grafik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	62
Gambar 4.11	Grafik Responden Berdasarkan Usia.....	63
Gambar 4.12	Grafik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	64
Gambar 4.13	Grafik Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	65
Gambar 4.14	Grafik Daya Terima Konsumen Berdasarkan Warna.....	68
Gambar 4.15	Grafik Daya Terima Konsumen Berdasarkan Rasa.....	69
Gambar 4.16	Grafik Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aroma.....	70
Gambar 4.17	Grafik Daya Terima Konsumen Berdasarkan Tekstur.....	71
Gambar 4.18	Grafik Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	72
Gambar 4.19	Grafik Responden Berdasarkan Harga Jual.....	73
Gambar 4.20	Kemasan <i>Butter Cookies</i> Daun Katuk.....	78
Gambar 4.21	Desain Merek/Logo Produk <i>Butter Cookies</i> Daun Katuk.....	79
Gambar 4.22	Informasi Nilai Gizi dan Komposisi <i>Butter Cookies</i> Daun Katuk Pada Kemasan.....	79
Gambar 4.23	Diagram Umur Simpan <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Daun Katuk pada Suhu Ruang.....	80