

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| UCAPAN TERIMAKASIH | iv |
| DAFTAR ISI | vi |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang Masalah | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 9 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 9 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 10 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN | |
| 2.1 Kajian Pustaka | 11 |
| 2.1.1 Pariwisata | 11 |
| 2.1.1.1 Wisata Kuliner | 11 |
| 2.1.2 Makanan | 12 |
| 2.1.2.1 Kualitas Makanan | 13 |
| 2.1.2.2 Makanan Sehat untuk Anak-anak | 14 |
| 2.1.3 Inovasi Produk | 15 |
| 2.1.3.1 Standar Resep | 16 |
| 2.1.4 Permen | 16 |
| 2.1.4.1 Marshmallow | 18 |
| 2.1.5 Sayuran | 22 |
| 2.1.5.1 Brokoli | 22 |
| 2.1.5.2 Timun | 23 |
| 2.1.5.3 Wortel | 23 |
| 2.1.6 Penilaian Organoleptik | 24 |
| 2.1.6.1 Kelebihan Uji Organoleptik | 25 |
| 2.1.6.2 Kelemahan Uji Organoleptik | 25 |

| | | |
|-------|---------------------------|----|
| 2.1.7 | Daya Terima Konsumen..... | 26 |
|-------|---------------------------|----|

| | |
|--|----|
| 2.1.8 Uji Mutu Hedonik..... | 26 |
| 2.1.9 Pengemasan Makanan | 27 |
| 2.1.9.1 Pengemasan dan Penyimpanan Permen | 28 |
| 2.1.10 Menetapkan Harga Jual Makanan | 29 |
| 2.1.11 Studi Kelayakan Bsinis..... | 31 |
| 2.1.11.1 Studi Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan | 32 |
| 2.2 Penelitian Terdahulu | 34 |
| 2.3 Kerangka Pemikiran..... | 34 |

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

| | |
|---|----|
| 3.1 Objek dan Subjek Penelitian | 37 |
| 3.2 Metode Penelitian..... | 37 |
| 3.3 Operasional Variabel..... | 38 |
| 3.4 Rancangan Percobaan | 39 |
| 3.4.1 <i>Kitchen Project</i> | 39 |
| 3.4.2 Menentukan Harga Jual Produk | 42 |
| 3.4.3 Uji Daya Terima Konsumen..... | 42 |
| 3.4.4 Menganalisis Kelayakan Bisnis dar Aspek Keuangan | 43 |
| 3.5 Teknik Pengumpulan Data..... | 43 |
| 3.6 Populasi dan Teknik Penarikan Sampling..... | 44 |
| 3.7 Teknik Analisis Data..... | 44 |
| 3.7.1 <i>Kitchen Project</i> (Uji Organoleptik) | 45 |
| 3.7.2 Menentukan Harga Jual Produk | 46 |
| 3.7.3 Uji Daya Terima Konsumen..... | 47 |
| 3.7.4 Menganalisis Kelayakan Bisnis dari Aspek Keuangan | 48 |

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

| | |
|---|----|
| 4.1 Hasil Penelitian | 49 |
| 4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian..... | 49 |
| 4.1.2 <i>Kitchen Project</i> | 49 |
| 4.1.2.1 Formulasi Resep Marshmallow dengan Penambahan Sari Sayuran | 49 |
| 4.2 Karakteristik Panelis | 51 |
| 4.2.1 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin..... | 51 |
| 4.2.2 Panelis Berdasarkan Usia | 52 |

| | | |
|-------|---|----|
| 4.2.3 | Panelis Berdasarkan Pekerjaan | 53 |
| 4.3 | Karakteristik Organoleptik pada Konsentrasi Marshmallow dengan Penambahan Sari Sayuran | 54 |
| 4.3.1 | Karakteristik Rasa..... | 54 |
| 4.3.2 | Karakteristik Warna..... | 55 |
| 4.3.3 | Karakteristik Aroma | 57 |
| 4.3.4 | Karakteristik Tekstur | 58 |
| 4.3.5 | Karakteristik Penampilan | 59 |
| 4.3.6 | Penilaian Keseluruhan (Formulasi Terbaik)..... | 60 |
| 4.4 | Uji Daya Terima Konsumen | 61 |
| 4.5 | Karakteristik Panelis Konsumen | 62 |
| 4.5.1 | Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin..... | 62 |
| 4.5.2 | Panelis Konsumen Berdasarkan Usia | 63 |
| 4.5.3 | Panelis Konsumen Berdasarkan Pekerjaan..... | 64 |
| 4.6 | Karakteristik Pengujian Hedonik oleh Konsumen..... | 64 |
| 4.6.1 | Karakteristik Hedonik Rasa..... | 65 |
| 4.6.2 | Karakteristik Hedonik Warna..... | 66 |
| 4.6.3 | Karakteristik Hedonik Aroma | 67 |
| 4.6.4 | Karakteristik Hedonik Tekstur | 69 |
| 4.6.5 | Karakteristik Hedonik Penampilan..... | 70 |
| 4.7 | Penilaian Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk | 71 |
| 4.7.1 | Penilaian Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Rasa..... | 73 |
| 4.7.2 | Penilaian Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Warna..... | 74 |
| 4.7.3 | Penilaian Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Aroma | 75 |
| 4.7.4 | Penilaian Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Tekstur | 76 |
| 4.7.5 | Penilaian Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Penampilan..... | 77 |
| 4.8 | Perhitungan Harga Jual | 78 |
| 4.8.1 | Target Produksi..... | 78 |

| | | |
|---------------------------------|---|-----------|
| 4.8.2 | Kebutuhan Biaya | 78 |
| 4.8.2.1 | Biaya Peralatan Penunjang Produksi (Investasi) | 78 |
| 4.8.2.2 | Biaya Bahan Habis Pakai per 6 Bulan | 79 |
| 4.8.2.3 | Biaya <i>Overhead</i> | 80 |
| 4.8.2.4 | Biaya Lain-lain atau Penunjang | 80 |
| 4.8.2.5 | Biaya Depresiasi | 81 |
| 4.8.3 | Biaya Tetap dan Biaya Tidak Tetap dalam Produksi Marshmallow Sayuran | 81 |
| 4.8.4 | Harga Jual Marshmallow Sayuran per Kemasan (<i>pack</i>) | 82 |
| 4.9 | Analisis Kelayakan Bisnis Berdasarkan Aspek Keuangan | 84 |
| 4.10 | Kemasan | 85 |
| 4.10.1 | Daya Tahan Simpan | 85 |
| 4.11 | Matriks Hasil Analisis | 87 |
| BAB V SIMPULAN DAN SARAN | | |
| 5.1 | Simpulan | 89 |
| 5.2 | Saran | 90 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 93 |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN | | |