

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	13
1.3 Tujuan Penelitian.....	13
1.4 Manfaat Penelitian.....	14
1.5 Waktu Penelitian .....	14
1.6 Lotus .....	14
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS</b> 15	
2.1 Kajian Pustaka .....	15
2.1.1 Pengertian Pariwisata .....	15
2.1.2 Inovasi Produk .....	16
2.1.3 Standar Resep .....	17
2.1.4 Standar <i>Yield</i> .....	17
2.1.5 Healthy Food .....	18
2.1.5 Cookies .....	18
2.1.6 Pengemasan.....	22
2.1.7 Tinjauan Umum Mengenai Gluten.....	24
2.1.8 Tinjauan Umum Mengenai Ubi Jalar .....	27
2.1.9 Tinjauan Umum Mengenai Melinjo .....	32
2.1.10 Tinjauan Umum Mengenai Ebi (Udang Kering) .....	35

2.1.1 Penetapan Harga Jual.....	36
2.2 Penelitian Terdahulu .....	37
2.3 Kerangka Pemikiran .....	39
2.4 Hipotesis .....	40
<b>BAB III Metode Penelitian.....</b>	<b>42</b>
3.1 Objek dan Subjek Penelitian .....	42
3.2 Metode Penelitian.....	42
3.3 Operasional Variabel.....	42
3.4 Rancangan Percobaan .....	44
3.5 Populasi dan Sampel .....	45
3.6 Teknik Analisis Data .....	46
3.6.1 Penilaian Organoleptik .....	46
3.6.2 Uji Daya Terima Konsumen.....	48
3.6.3 Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	49
3.6.4 Uji Mutu Hedonik .....	50
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>51</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	51
4.1.1 Formulasi Resep.....	51
4.2 Gambaran Umum Objek Penelitian .....	59
4.2.1 Karakteristik Panelis Ahli .....	60
4.2.2 Karakteristik Organoleptik .....	63
4.2.3 Hasil Uji Hedonik.....	69
4.2.4 Tahap Uji Daya Terima Konsumen.....	70
4.2.5 Perhitungan Harga Jual Produk.....	83
4.2.6 Hasil Analisis.....	88
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>90</b>
5.1 Kesimpulan.....	90
5.2 Saran.....	91
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>92</b>

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>95</b>
----------------------	-----------

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1. Observasi Awal .....	2
Tabel 1.2. Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan Yang Datang Ke Kota Bandung Tahun 2010 – 2015 .....	4
Tabel 1.3. Daftar Menu Cookies di Beberapa Toko Kue Kering di Kota Bandung .....	7
Tabel 1.4. Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Ubi Jalar di Jawa Barat Tahun 2011-2015 .....	10
Tabel 1.5. Data Konsumsi Ubi Jalar Se-Jawa Barat Tahun 2011-2015.....	11
Tabel 1.6. Rata-Rata Konsumsi Per Kapita Emping Melinjo (ons) di Jawa Barat .....	12
Tabel 2.1. Kedudukan taksonomi tanaman Ubi Jalar Cilembu.....	29
Tabel 2.2. Perbandingan Kandungan gizi ubi jalar cilembu per 100g dan kandungan dalam 100g Tepung Terigu .....	31
Tabel 2.3. Komposisi Kimia Biji Melinjo (%).....	34
Tabel 2.4. Komposisi Kimia Biji dan Emping Melinjo basah dan Kering (%) .....	35
Tabel 2.5. Komposisi harga jual ( <i>selling price</i> ).....	36
Tabel 2.6. Penelitian Terdahulu .....	37
Tabel 3.1. Operasional Variabel.....	43
Tabel 3.2. Metode Rancangan Percobaan Formulasi Cookies Emping Melinjo Bebas Gluten ( <i>gluten free</i> ) dengan penggunaan tepung ubi jalar cilembu .....	44
Tabel 3.3. Panelis ahli dan panelis konsumen.....	46
Tabel 3.4. Uji Hedonik Panelis .....	50

Tabel 4.1 Daftar Panelis Ahli .....	60
Tabel 4.2 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	61

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Proses Inovasi bertahap .....	16
Gambar 2.2. Kategori Protein Gandum.....	25
Gambar 2.3. Ubi Jalar Cilembu.....	30
Gambar 2.4. Proses Pembuatan Ebi .....	36
Gambar 2.5. Kerangka Pemikiran.....	39
Gambar 4.1 Kitchen Project Pertama (CEMBGUJ 1).....	52
Gambar 4.2 Kitchen Project Kedua (CEMBGUJ 2) .....	54
Gambar 4.3 Kitchen Project Ketiga (CEMBGUJ 3).....	55
Gambar 4.4 Alur pembuatan tepung ubi jalar cilembu .....	56
Gambar 4.5 Sticker Kemasan.....	58
Gambar 4.6 Sticker untuk tutup kemasan .....	59
Gambar 4.7 Kemasan Cookies .....	59
Gambar 4.8 Karakteristik Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin.....	61
Gambar 4.9 Persentase panelis ahli berdasarkan usia .....	62
Gambar 4.10 Persentase panelis ahli berdasarkan usia .....	63
Gambar 4.11 Rata-rata kesukaan pada rasa .....	64
Gambar 4.12 Rata-rata nilai kesukaan tekstur .....	65
Gambar 4.13 Rata-rata nilai kesukaan warna.....	66
Gambar 4.14 Rata-rata nilai kesukaan penampilan.....	67
Gambar 4.15 Rata-rata nilai kesukaan aroma .....	69
Gambar 4.16 Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin .....	70
Gambar 4.17 Konsumen Berdasarkan Usia .....	71
Gambar 4.18 Konsumen Berdasarkan Pekerjaan .....	72
Gambar 4.19 Konsumen Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	73

Gambar 4.20 Konsumen Berdasarkan Pendapatan .....	74
Gambar 4.21 Daya terima berdasarkan rasa .....	77
Gambar 4.22 Daya terima berdasarkan tekstur .....	78
Gambar 4.23 Daya terima berdasarkan warna .....	79
Gambar 4.24 Daya terima berdasarkan penampilan .....	80
Gambar 4.25 Daya terima berdasarkan aroma .....	81
Gambar 4.26 Daya terima berdasarkan harga .....	82

