

DAFTAR ISI

ABSTRAK

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Dan Rumusan Masalah	13
1.3 Maksud Dan Tujuan Penelitian	13
1.3.1 Maksud Penelitian	13
1.3.2 Tujuan Penelitian	14
1.4 Kegunaan Penelitian	14
1.5 Lokasi Penelitian	15

BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

2.1 Tinjauan pustaka	16
2.1.1 Pariwisata	16
2.1.2 Usaha Pariwisata	16
2.1.3 Kontribusi Pariwisata	17
2.1.4 <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	17
2.1.5 Tape	19
2.1.6 Bolu Tape	20
2.1.7 Produk	21
2.1.8 Kualitas Mutu Produksi	21
2.1.9 Produksi dan Operasi	23
2.1.10 Faktor Proses Produksi	25
A. Pengelolaan Peralatan Produksi	26
B. Pengelolaan Material Bahan Olahan	29
C. Pengelolaan Pekerja	36
D. Pengelolaan Standar Resep dan Konversi Resep	37
E. Proses Pengolahan	40
2.1.11 TQM	48
2.1.12 Kajian Empirik	49
2.2 Kerangka Pemikiran	50

2.3 Hipotesis	52
---------------------	----

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Subjek dan Objek Penelitian	53
3.2 Metode Penelitian	53
3.3 Operasional Variabel	56
3.4 Populasi dan Sampel	57
3.5 Teknik Pengumpulan Data	58
3.6 Teknik Analisis Data	59
3.7.1 Analisis Faktor Peralatan	60
3.7.2 Analisis Faktor Bahan Baku	61
3.7.3 Analisis Faktor Standar Resep	63
3.7.4 Analisis Faktor Pekerja	66
3.7.5 Analisis Faktor Proses Pengolahan	67
3.7.5.1 Analisis Proses Metode <i>Mass Production, Critical Path Method (CPM), Program Evaluation and Review Technique (PERT)</i>	67
3.7.5.2 Analisis Tahapan Proses dan Tata Letak	70
3.7.5.3 Pengukuran Rata-rata Suhu Baking	70
3.7.5.4 Pengukuran Rata-rata Waktu Baking	71
3.7.6 Pengukuran Produk Layak dan Produk Reject	71
3.7.6.1 Analisis Deskripsi Produk Secara Organoleptik Panelis	72
3.7.6.2 Analisis Pengendalian Proses	72

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	76
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	76
4.1.1.1 Karakteristik Panelis	76
4.1.1.2 Jenis Kelamin Panelis	76
4.1.1.3 Usia Panelis	77
4.1.1.4 Pekerjaan Panelis	78
4.1.2 Analisis Bahan Baku Menurut <i>Standard Purchase Specification (SPS)</i>	79
4.1.2.1 Bahan Baku Terigu	81
4.1.2.2 Bahan Baku Tape	84
4.1.3 <i>Environment Kitchen</i> , Analisis Metode, Analisis Pembakaran Adonan Dan <i>Critical Path Method (CPM)</i>	86
4.1.3.1 <i>Environment Kitchen</i> Produksi Bolu Tape Liana Cake	86
4.1.3.2 Analisis Proses Produksi Metode <i>Mass Production</i>	88

4.1.3.3 Analisis Pembakaran Adonan	94
4.1.3.3.1 Analisis Pengukuran Rata-Rata Suhu Pembakaran Adonan	94
4.1.3.3.2 Analisis Pengukuran Rata-Rata Waktu Pembakaran Adonan	96
4.1.3.4 <i>Critical Path Method</i> (CPM)	99
4.1.4 Analisis Produk	100
4.1.4.1 Analisis Peralatan	100
4.1.4.2 Analisis Standar Resep	104
4.1.5 Kualitas Produk	105
4.1.5.1 <i>Visual Appeal</i>	106
4.1.5.2 <i>Texture</i>	112
4.1.5.3 <i>Aromatic Appeal</i>	118
4.1.5.4 <i>Flavour</i>	124
4.1.5.5 <i>Consistency</i>	130
4.1.5.6 Kesimpulan	136
4.1.6 Grafik Pengendalian Proses	139
4.1.7 Analisis Pekerja	143
4.1.8 Matrik Hasil Analisis	145
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	146

BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

5.1 Kesimpulan	155
5.2 Saran	156

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

CURRICULUM VITAE

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data <i>Reject</i> Bolu Tape Bulan Juni 2012	11
Tabel 2.1 Standar Resep Bolu Tape Liana Cake	40
Tabel 2.2 Suhu Dan Waktu Pembakaran Cake	44
Tabel 2.3 Kajian Empirik	49
Tabel 3.1 Operasional Desain penelitian	56
Tabel 3.2 Diagram Proses	60
Tabel 3.3 Fungsional kinerja peralatan	61
Tabel 3.4 Standart Purchase Spesification (SPS)	62
Tabel 3.5 Analisis Bahan Baku Utama	62
Tabel 3.6 Skala Hedonik	63
Tabel 3.7 Analisa Varian	64
Tabel 3.8 Data Primer Pekerja.....	67
Tabel 3.9 Analisis CPM	68
Tabel 3.10 Diagram Proses.....	70
Tabel 3.11 Pengukuran Rata-rata Suhu Baking	71
Tabel 3.12 Pengukuran Rata-rata Waktu Baking	71
Tabel 3.13 Deskripsi Produk	72
Tabel 3.14 Tabel Pengendali Proses.....	73
Tabel 4.1 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	76
Tabel 4.2 Panelis Berdasarkan Usia	77
Tabel 4.3 Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	78
Tabel 4.4 SPS Bahan Baku Produk Bolu Tape	79
Tabel 4.5 Analisis Bahan Baku Terigu	81
Tabel 4.6 Analisis Bahan Baku Tape	83
Tabel 4.7 <i>Process Chart</i> Kue Bolu Tape Liana Cake	88
Tabel 4.8 Pengukuran Rata-rata Suhu Pembakaran	94
Tabel 4.9 Pengukuran Rata-rata Waktu Pembakaran.....	97

Tabel 4.10 Analisis CPM	99
Tabel 4.11 Jalur Kritis	99
Tabel 4.12 Fungsional Kinerja Peralatan	100
Tabel 4.13 Nilai Kesukaan Kemasan	106
Tabel 4.14 Nilai Kesukaan Bentuk.....	108
Tabel 4.15 Nilai Kesukaan <i>Topping</i>	109
Tabel 4.16 Nilai Kesukaan Warna.....	110
Tabel 4.17 Nilai Kesukaan <i>Visual Appeal</i>	111
Tabel 4.18 Nilai Kesukaan Permukaan Bagian Atas.....	112
Tabel 4.19 Nilai Kesukaan Permukaan Bagian Bawah.....	114
Tabel 4.20 Nilai Kesukaan Permukaan Rongga.....	115
Tabel 4.21 Nilai Kesukaan Keempukan.....	116
Tabel 4.22 Nilai Kesukaan <i>Texture</i>	117
Tabel 4.23 Nilai Kesukaan Aroma Kue	118
Tabel 4.24 Nilai Kesukaan Aroma Tape	119
Tabel 4.25 Nilai Kesukaan Aroma Yang Kuat.....	121
Tabel 4.26 Nilai Kesukaan Aroma Dalam Mulut.....	122
Tabel 4.27 Nilai Kesukaan Aroma	123
Tabel 4.28 Nilai Kesukaan Rasa <i>Topping</i>	124
Tabel 4.29 Nilai Kesukaan Rasa Tape	125
Tabel 4.30 Nilai Kesukaan Rasa Manis	127
Tabel 4.31 Nilai Kesukaan Bolu Tape Saat Ditelan.....	128
Tabel 4.32 Nilai Kesukaan <i>Flavour</i>	129
Tabel 4.33 Nilai Kesukaan Keseluruhan Penampilan	130
Tabel 4.34 Nilai Kesukaan Keseluruhan Permukaan.....	132
Tabel 4.35 Nilai Kesukaan Keseluruhan Aroma.....	133
Tabel 4.36 Nilai Kesukaan Rasa Keseluruhan	134
Tabel 4.37 Nilai Kesukaan <i>Consistency</i>	135
Tabel 4.38 Nilai Kesukaan Terhadap Kue Bolu Tape ABC	137
Tabel 4.39 Pengendalian Produk Kue Bolu Tape Liana Cake	140
Tabel 4.40 Analisis pekerja	143

Tabel 4.41 Matrik Hasil Analisis	145
---	-----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pembuatan Bolu Tape (Liana Cake, 2012)	25
Gambar 2.2 Alur Peralatan Bolu Tape (Liana Cake, 2013)	29
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran	51
Gambar 4.1 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	77
Gambar 4.2 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia.....	78
Gambar 4.3 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan	79
Gambar 4.4 Grafik Pengendali Bahan Baku Terigu.....	83
Gambar 4.5 Grafik Pengendali Bahan Baku Tape	85
Gambar 4.6 Layout Produksi Kue Bolu Tape Liana Cake.....	87
Gambar 4.7 Karakteristik Kemasan.....	107
Gambar 4.8 Karakteristik Bentuk.....	108
Gambar 4.9 Karakteristik <i>Topping</i>	109
Gambar 4.10 Karakteristik Warna.....	110
Gambar 4.11 Karakteristik <i>Visual Appeal</i>	111
Gambar 4.12 Karakteristik Permukaan Bagian Atas.....	113
Gambar 4.13 Karakteristik Permukaan Bagian Bawah	114
Gambar 4.14 Karakteristik Permukaan Rongga.....	115
Gambar 4.15 Karakteristik Keempukan.....	116
Gambar 4.16 Karakteristik <i>Texture</i>	117
Gambar 4.17 Karakteristik Aroma Kue.....	119
Gambar 4.18 Karakteristik Aroma Tape	120
Gambar 4.19 Karakteristik Aroma yang kuat.....	121
Gambar 4.20 Karakteristik Aroma Dalam Mulut.....	122
Gambar 4.21 Karakteristik Aroma	123
Gambar 4.22 Karakteristik Rasa <i>Topping</i>	125
Gambar 4.23 Karakteristik Rasa Tape.....	126

Gambar 4.24 Karakteristik Rasa Manis.....	127
Gambar 4.25 Karakteristik Bolu Tape Saat Ditelan.....	128
Gambar 4.26 Karakteristik <i>Flavour</i>	129
Gambar 4.27 Karakteristik Keseluruhan Penampilan	131
Gambar 4.28 Karakteristik Keseluruhan Permukaan	132
Gambar 4.29 Karakteristik Keseluruhan Aroma	133
Gambar 4.30 Karakteristik Keseluruhan Rasa	134
Gambar 4.31 Karakteristik <i>Consistency</i>	136
Gambar 4.32 Grafik Uji Deskripsi Kue Bolu Tape ABC.....	138
Gambar 4.33 Grafik Pengendali Produksi Bolu Tape Liana Cake.....	142

