

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Kehadirat Allah SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Inovasi Kue Pretzel dengan Subtitusi Tepung Kacang Kedelai sebagai Daya Terima Konsumen”**

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan , karena keterbatasan pengetahuan yang di miliki penulis, sesuai dengan kemampuan serta pengalaman yang dimiliki, Oleh karena itu baik kritik maupun saran serta bimbingan yang sifatnya membangun sangat di butuhkan bagu penulis untuk perbaikan kedepannya.

Akhir kata penulis akan mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada sekuruh pihak yang telah memberikan bantuan , pikiran dan tenaga kepada penulis agar skripsi ini memberikan manfaat bagi kita khususnya kita semua pada umumnya .

Namun demikian penulis akan selalu berusaha untuk dapat menyampaikan yang terbaik

Bandung Juni, 2017

Herliantri Ardian

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran illahi Robbi yang telah memberikan kesehatan, akal pikiran, dan kekuatan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Inovasi Kue Pretzel dengan Subtitusi Tepung Kacang Kedelai sebagai Daya Terima Konsumen”**. Penulis dalam penyusunan skripsi ini, menyampaikan ucapan terima kasih atas segala bantuannya dari berbagai pihak baik langsung maupun secara tidak langsung. Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. R.Asep Kadarohman, M.Si selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Bandung.
2. Dr. Agus Mulyana, M.hum selaku Dekan FPIPS Univerasitas Pendidikan Indonesia.
3. Dr.Elly Malihah, M.Si, selaku Pembantu Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan.
4. Agus Sudono, SE., M.M, selaku Ketua Prodi Manajemen Industri Katering.
5. Dewi Turgarini, MM.Par selaku pembimbing 1 yang telah membantu dan membimbing penulis sehingga mampu menyelesaikan skripsi ini.
6. Dony Riyadi, SS.T.Par.MM.Par selaku pembimbing 2 yang telah membantu dan membimbing penulis sehingga mampu menyelesaikan skripsi ini.
7. Seluruh Staff Dosen Program Studi Manajemen Industri Katering.
8. Orang Tua dan seluruh keluarga yang banyak memberikan dukungan moril dan materil bagi penulis sehingga mampu menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

9. Seluruh temen-temen MIK yang senantiasa menemani penulis selama penyusunan skripsi ini.
10. Kepada sahabat-sahabatku Nisriinaa,Lita,Dian dan Ivo terima kasih sudah menemani selama masa perkuliahan dan sudah memberikan semangat kepada penulis dalam pengerjaan skripsi ini.
11. Kepada temen-temenku Rizki dan Ayu terima kasih sudah memberikan semangat sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Penulis menyadari bahwa banyak di dalam menyelesaikan skripsi ini masih banyak kesalahan serta kekurangan. Oleh karena itu segala saran dan kritik yang membangun dari para pembaca semua akan saya terima dengan senang hati guna perbaikan di masa yang akan datang.

Bandung, Juni 2017

Penulis

Herliantri Ardian

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1 Manfaat Teoritis	7
1.4.2 Manfaat Praktisi	7
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	8
2.1 Kajian Pustaka	8
2.1.1 Pariwisata.....	8
2.1.2 Wisata Kuliner	9

2.1.3 Studi Kelayakan Bisnis	9
2.1.3.1 Pengertian Studi Kelayakan Bisnis	9
2.1.3.2 Manfaat Studi Kelayakan Bisnis	10
2.1.3.3 Tujuan Studi Kelayakan Usaha.	10
2.1.3.4 Analisis Kelayakan Usaha.....	10
2.1.4 Home Industri	11
2.1.5 Inovasi Produk	12
2.1.5.1 Kualitas Produk Pangan.....	12
2.1.6 Pengertian Pastry	12
2.1.6.1 Formula Yang Seimbang.....	13
2.1.6.2 Pengertian Resep	14
2.1.6.3 Kue Kering.....	15
2.1.7 Kacang Kedelai.....	16
2.1.7.1 Kandungan Gizi Kacang Kedelai.....	17
2.1.7.2 Manfaat Kacang Kedelai.....	18
2.1.7.3 Metode Pembuatan Tepung Kacang Kedelai	19
2.1.8 Pretzel	24
2.1.8.1 Sejarah Pretzel.....	24
2.1.8.2 Trend Pretzel.....	25
2.1.8.3 Jenis Pretzel.....	25

2.1.9 Bahan Baku Lain dan Teknik Pembuatan Pretzel.....	26
2.1.10 Harga Jual	27
2.1.11 Pengemasan	27
2.1.12 Hasil Penelitian Terdahulu	31
2.1.13 Kerangka Pemikiran	33
BBAB 3 OBJEK DAN METODE PENELITIAN	34
3.1 Objek dan subjek penelitian.....	34
3.2 Metode penelitian	34
3.3 Operasional variabel	35
3.4 Rancangan Percobaan.....	37
3.5 Populasi dan Teknik Sampling	38
3.6 Teknik dan Pengumpulan Data.....	39
3.7 Teknik Analisis Data	39
3.8 Analisis Uji Organoleptik (Uji Inderawi)	39
3.8.1 Panelis	40
3.8.2 Uji Daya Terima	41
3.8.3 Uji Kesukaan	43
3.8.4 Uji Hedonik.....	42
3.8.5 Uji Daya Simpan.....	43
3.9 Desain Kemasan.....	43

3.10 Uji Kelayakan Bisnis.....	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1 Objek Penelitian.....	45
4.1.1 Formulasi Resep Kue Pretzel Tepung Kacang Kedelai.....	45
4.1.2 Proses Pembuatan Tepung Kacang Kedelai.....	49
4.1.3 Nilai Gizi Kue Pretzel Kacang Kedelai.....	53
4.1.4 Kemasan Kue Pretzel Kacang Kedelai.....	54
4.2 Gambaran Umum.....	54
4.2.1 Karakteristik Panelis.....	55
4.2.2 Karakteristik Organoleptik.....	61
4.2.3 Hasil Uji Organoleptik.....	68
4.2.4 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	68
4.2.5 Perhitungan Harga Jual.....	83-
4.2.6 Analisis Titik Impas.....	88
4.2.7 <i>Payback Period</i>	89
4.2.8 <i>Return on Investment</i>	89
4.3 Hasil Analisis.....	90
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	92
DAFTAR PUSTAKA.....	94
LAMPIRAN.....	97

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung (Juta).....	1
Tabel 1.2 Data Beberapa toko kue kering Menjual Kue Pretzel.....	3
Tabel 1.3 Kandungan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat.....	5
Tabel 2.1 Konsumsi Kacang Kedelai Tahun 2011-2015.....	17
Tabel 2.2 Komposisi zat gizi/100gr pada olahan produk kedelai.....	18
Tabel 2.3 Kadar isoflavon pada berbagai olahan kedelai.....	19
Tabel 2.4 Perbedaan Teknik Penjemuran dengan alat Pengering.....	22
Tabel 2.5 Resep Kue Pretzel.....	26
Tabel 2.6 Komposisi Harga Jual.....	27
Tabel 2.7 Kajian Penelitian Terdahulu.....	31
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	35
Tabel 3.2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Kue Pretzel.....	37
Tabel 3.3 Panelis Ahli Konsumen.....	38
Tabel 4.1 Kitchen Project Pertama.....	46
Tabel 4.2 Karakteristik Produk Kitchen Project Pertama.....	47
Tabel 4.3 Kitchen Project Kedua.....	48
Tabel 4.4 Karakteristik Produk Kitchen Project Kedua.....	49
Tabel 4.5 Kitchen Project Ketiga.....	50
Tabel 4.6 Karakteristik Produk Kitchen Project Ketiga.....	51
Tabel 4.7 Nilai Gizi Kue Pretzel Tepung Kacang Kedelai.....	53
Tabel 4.8 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	55
Tabel 4.9 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia.....	57
Tabel 4.10 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	58
Tabel 4.11 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	59
Tabel 4.12 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pengalaman Kerja.....	60

Tabel 4.13 Rata-Rata Nilai Karakteristik Fisik/Bentuk.....	61
Tabel 4.14 Rata-Rata Nilai Karakteristik Warna.....	63
Tabel 4.15 Rata-Rata Nilai Karakteristik Rasa.....	64
Tabel 4.16 Rata-Rata Nilai Karakteristik Tekstur.....	65
Tabel 4.17 Rata-Rata Nilai Karakteristik Aroma.....	66
Tabel 4.18 Hasil Nilai Rata-Rata Nilai Sampel Uji Organoleptik.....	68
Tabel 4.19 Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin.....	69
Tabel 4. 20 Panelis Konsumen Berdasarkan Usia	70
Tabel 4.21 Panelis Konsumen Berdaarkan Pendidikan Terakhir.....	71
Tabel 4.22 Panelis Konsumen Berdasarkan Pekerjaan.....	73
Tabel 4.23 Panelis Konsumen Berdasarkan Pendapatan.....	74
Tabel 4.24 Kelas Interval Sebagai Penentu Daya Terima Konsumen.....	76
Tabel 4.25 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Rasa.....	76
Tabel 4.26 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Warna.....	78
Tabel 4.27 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Fisik.....	79
Tabel 4.28 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Tekstur.....	80
Tabel 4.29 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aroma.....	81
Tabel 4.30 Daya Terima Harga Jual	82
Tabel 4.31 Biaya Bahan Baku Produksi.....	83
Tabel 4.32 Peralatan dan Perlengkapan.....	84
Tabel 4.33 Biaya Overhead.....	84
Tabel 4.34 Biaya Labour.....	85
Tabel 4.35 Biaya Variabel.....	85
Tabel 4.36 Biaya Fixed Cost.....	86
Tabel 4.37 Harga Pokok PerUnit	86
Tabel 4.38 Hasil Analisis.....	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Pembuatan Tepung Kacang Kedelai.....	23
Gambar 2.2 Kerangka Pemikiran.....	33
Gambar 4.1 Kitchen Project Pertama (KPKK1).....	47
Gambar 4.2 Kitchen Project Kedua (KPKK 2).....	49
Gambar 4.3 Kitchen Project Ketiga (KPKK 3).....	51
Gambar 4.4 Alur Pembuatan Tepung Kacang Kedelai.....	52
Gambar 4.5 Desain Kemasan Produk Kue Pretzel.....	54
Gambar 4.6 Diagram Jenis Kelamin Panelis Ahli.....	56
Gambar 4.7 Diagram Panelis Ahli Berdasarkan Usia.....	57
Gambar 4.8 Diagram Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan.....	58
Gambar 4.9 Diagram Panelis Ahli Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	59
Gambar 4.10 Diagram Pengalaman Pekerjaan diBidang Kuliner.....	60
Gambar 4.11 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Bentuk/Fisik.....	62
Gambar 4.12 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Warna.....	63
Gambar 4.13 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Rasa.....	64
Gambar 4.14 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Tekstur.....	66
Gambar 4.15 Rata-Rata Kesukaan Terhadap Aroma.....	67
Gambar 4.16 Panelis Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin.....	69
Gambar 4.17 Panelis Konsumen Berdasarkan Usia.....	70
Gambar 4.18 Panelis Konsumen Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	72
Gambar 4.19 Panelis Konsumen Berdasarkan Pekerjaan.....	73
Gambar 4.20 Panelis Konsumen Berdasarkan Pendapatan.....	74

Gambar 4.21 Daya Terima Berdasarkan Rasa	77
Gambar 4.22 Daya Terima Berdasarkan Warna.....	78
Gambar 4.23 Daya Terima Berdasarkan Fisik.....	79
Gambar 4.24 Daya Terima Berdasarkan Tekstur.....	80
Gambar 4.25 Daya Terima Berdasarkan Aroma.....	81
Gambar 4.26 Daya Terima Terhadap Harga Jual.....	82

