

## DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
ABSTRAK .....	i
KATA PENGANTAR .....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah .....	9
1.3 Tujuan Penelitian .....	9
1.4 Kegunaan Penelitian .....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN .....	11
2.1 Kajian Pustaka.....	11
2.1.1 Pariwisata .....	11
2.1.2 Destinasi Wisata dan Kuliner .....	12
2.1.3 Studi Kelayakan Bisnis.....	14
2.1.4 Analisis Aspek <i>Finance</i> Studi Kelayakan Bisnis .....	16
2.1.5 Gembili.....	18
2.1.6 Tepung Gembili.....	24
2.1.7 Tepung Terigu .....	31
2.1.8 <i>Broccoli</i> .....	35
2.1.9 <i>Mousse</i> .....	36
2.1.10 Gembili <i>Cake</i> (Bilik) .....	36
2.1.10.1 Kualitas Produk <i>Pastry</i> atau <i>Cake</i> berdasarkan Indrawi .....	39
2.1.11 Kemasan Gembili <i>Cake</i> (Bilik) .....	42
2.1.12 Panelis.....	46

Uswatun Hasanah, 2013

Uji Banding Broccoli Mousse Bilik Dengan Bahan Dasar Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) Dan Tepung Terigu

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

2.2 Penelitian Terdahulu .....	49
2.3 Kerangka Pemikiran.....	50
2.3.1 Tahap I <i>Kitchen Project</i> .....	51
2.3.2 Tahap II Uji Daya Terima Konsumen.....	52
2.3.3 Tahap III Analisis Aspek <i>Finance</i> Studi Kelayakan Bisnis.	53
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>54</b>
3.1 Objek dan Subjek Penelitian .....	54
3.2 Metode Penelitian .....	54
3.3 Operasionalisasi Variabel .....	54
3.4 Rancangan Percobaan .....	56
3.5 Populasi.....	59
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data .....	59
3.7 Teknik Analisis Data.....	60
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>65</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	65
4.1.1 Deskripsi Objek Penelitian .....	65
4.1.2 Hasil Organoleptik.....	65
4.1.2.1 Karakteristik Panelis.....	65
4.1.2.1.1 Jenis Kelamin .....	65
4.1.2.1.2 Usia Penelis .....	66
4.1.2.1.3 Jenis Pekerjaan Panelis.....	66
4.1.2.2 Karakteristik Organoleptik .....	67
4.1.2.2.1 Warna .....	67
4.1.2.2.2 Rasa .....	68
4.1.2.2.3 Aroma.....	69
4.1.2.2.4 Tekstur .....	71
4.1.2.2.5 Penampilan Fisik .....	72
4.1.2.2.6 Uji Deskripsi Keseluruhan Kriteria	
Sensori .....	73
4.1.3 Uji Hedonik Dua Sampel.....	75

4.1.4 Uji Daya Tahan Simpan .....	80
4.1.5 Uji Analisis Gizi berdasarkan dkbm (Daftar Komposisi Bahan Makanan).....	83
4.1.6 Uji Daya Terima Konsumen.....	86
4.1.7 Studi Kelayakan Bisnis.....	89
4.1.7.1 Analisis Aspek Pasar .....	89
4.1.7.1.1 Analisis Pasar .....	89
4.1.7.1.2 Analisis Pemasaran.....	90
4.1.7.2 Analisis Aspek Teknis.....	90
4.1.7.3 Analisis Aspek <i>Finance</i> .....	92
4.1.7.3.1 Sumber Dana .....	92
4.1.7.3.2 Biaya Operasional .....	92
4.1.7.3.3 Biaya Penyusutan .....	93
4.1.7.3.4 Biaya Pajak.....	95
4.1.7.3.5 Proyeksi Laba Rugi .....	95
4.1.8 Penilaian Investasi .....	95
4.1.8.1 <i>Net Present Value (NPV)</i> .....	96
4.1.8.2 <i>Net Benefit Cost Ratio (Net B/C Ratio)</i> .....	96
4.1.8.3 <i>Break Event Point (BEP)</i> .....	97
4.1.8.4 <i>Payback Period (PP)</i> .....	98
4.1.9 Kemasan .....	98
4.1.10 Matrix Hasil Analisis.....	100
4.2 Pembahasan.....	101
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	108
5.1 Kesimpulan .....	108
5.2 Saran .....	109
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT PENULIS	