

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penulisan	8
1.4 Manfaat Penulisan	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Kajian Pustaka	11
2.1.1 Pariwisata	11
2.1.2 Wisata Kuliner.....	12
2.1.3 Produk	12
2.1.4 Inovasi	13
2.1.4.1 Tujuan Inovasi	14
2.1.5 Inovasi Produk.....	14
2.1.6 Pastry.....	14
2.1.6.1 Cookies.....	15
2.1.6.2. Jenis Membentuk Cookies.....	15
2.1.7 Bahan-Bahan	16
2.1.7.2 Peralatan	18
2.1.7.3 Cara membuat.....	24
2.1.8 Tepung Biji Nangka	26
2.1.8.1 Proses Pembuatan Tepung Biji Nangka	27
2.1.9 Kemasan.....	28
2.1.9.1 Fungsi Kemasan	29
2.1.9.2 Bahan Kemasan	29
2.1.10 Harga Pokok Produksi.....	30
2.1.10.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku.....	30
2.1.10.2 Menentukan Harga Jual	31
2.2 Daya terima Konsumen	31
2.3 Penilaian Organoleptik	32
2.4 Penelitian Terdahulu.....	33
2.5 Studi Kelayakan Bisnis.....	33
2.6 Kerangka Pemikiran	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	37
3.1 Pra Penelitian	37

3.2 Objek dan Subjek Penelitian.....	37
3.3 Metode Penelitian	38
3.4 Oeprasional Variabel	40
3.5 Desain Eksperimen	41
3.5.1 Kitchen Project.....	41
3.5.2 Menentukan Harga Jual Produk	43
3.6 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	43
3.7 Sumber dan Teknik Pengambilan Data.....	44
3.7.1 Sumber Data	44
3.7.2 Teknik Pengumpulan Data	44
3.8 Teknik Analisis Data	45
3.8.1 Uji Hedonik	45
3.8.2 Daya Terima Konsumen.....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Hasil Penelitian.....	47
4.1.1 Formulasi Resep	47
4.1.2 Proses Pembuatan Tepung Biji Nangka.....	51
4.2 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	52
4.2.1 Karakteristik Panelis.....	53
4.2.2 Karakteristik Organoleptik	58
4.2.3 Karakteristik keseluruhan Uji Organoleptik	66
4.3 Karakteristik Pengujian Dua Sampel.....	67
4.4 Tahap Uji Daya Terima Konsumen.....	75
4.4.1 Identitas Responden.....	75
4.4.2 penilaian Tanggapan Responden Berdasarkan Uji Daya Terima	80
4.5 Uji Daya Terima Berdasarkan Tanggapan Responden Terhadap	85
4.5.1 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Minat Beli Konsumen.....	85
4.6 Daya Tahan Simpan	85
4.7 Perhitungan Nilai Gizi Cookies Tepung Biji Nangka.....	86
4.8 Kemasan Produk Cookies Tepung Biji Nangka	87
4.9 Perhitungan Harga Jual.....	88
4.9.1 Harga Pokok Produk.....	90
4.9.2 Harga Jual Produk	90
4.9.3 Harga Peralatan Dan Perlengkapan	92
4.9.4 Biaya Labor	92
4.9.5 Biaya Overhead Usaha	93
4.10 Target Produk	93
4.11 Matrik Analisis	95
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	99
5.1 Simpulan.....	99
5.2 Saran.....	100

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan Nasional Pada Tahun.....	1
Tabel 1. 2 Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke	2
Tabel 1. 3 Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Kota Bandung	3
Tabel 1. 4 Daftar Beberapa Toko Oleh-Oleh Yang Menjual Menu Cookies	4
Tabel 1. 5 Data Impor Gandum Indonesia Menurut Asal Negara Tahun 2016.....	5
Tabel 1. 6 Rekapitulasi Tanaman Buah Nangka Tahunan	6
Tabel 1. 7 Produksi & Banyaknya Tanaman Nangka Yang Menghasilkan Menurut Provinsi Tahun 2015	6
Tabel 1. 8 Data Perbandingan Komposisi Gizi Biji Nangka dan Gandum Per 100 Gr	7
Tabel 2. 1 Cara membuat <i>Cookies</i> Produk Kontrol.....	23
Tabel 2. 2 Cara Membuat <i>Cookies</i> Tepung Biji Nangka.....	24
Tabel 2. 3 Data Perbandingan Kmposisi Gizi Tepung Biji Nangka dan Terigu	26
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel.....	37
Tabel 3. 2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Cookies dengan.....	40
Tabel 3. 3 Daftar Pnelis Ahli dan Panelis Konsumen	42
Tabel 4. 1 Resep (CTBN 1).....	45
Tabel 4. 2 Resep (CTBN 2).....	46
Tabel 4. 3 Resep (CTBN 3).....	47
Tabel 4. 4 Daftar Panelis Ahli Penguji Produk Cookies Tepung Biji Nangka	50
Tabel 4. 5 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	51
Tabel 4. 6 Panelis Berdasarkan Usia	52
Tabel 4. 7 Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir	53
Tabel 4. 8 Panelis Berdasarkan Pekerjaan	54
Tabel 4. 9 Panelis Berdasarkan Pengalaman.....	55
Tabel 4. 10 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Warna	56
Tabel 4. 11 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Rasa	57
Tabel 4. 12 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Tekstur	58
Tabel 4. 13 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Aroma	59
Tabel 4. 14 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Ukuran	61
Tabel 4. 15 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Formulasi Resep	62
Tabel 4. 16 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Kemasan	63
Tabel 4. 17 Rekapitulasi Nilai Rata-Rata Sampel Cookies	65
Tabel 4. 18 Karakteristik Hedonik Warna pada Cookies Tepung Biji Nangka.....	66
Tabel 4. 19 Karakteristik Hedonik Rasa pada Cookies Tepung Biji Nangka	67
Tabel 4. 20 Karakteristik Hedonik Tekstur pada Cookies Tepung Biji Nangka	68
Tabel 4. 21 Karakteristik Hedonik Aroma pada Cookies Tepung Biji Nangka	69
Tabel 4. 22 Karakteristik Hedonik Ukuran pada Cookies Tepung Biji Nangka	70
Tabel 4. 23 Karakteristik Hedonik Kemasan pada Cookies Tepung Biji Nangka	71
Tabel 4. 24 Penilaian Uji Hedonik Cookies Tepung Biji Nangka dengan Produk Kontrol	72
Tabel 4. 25 Responden Berdasarkan Jenis kelamin	73
Tabel 4. 26 Responden Berdasarkan Umur.....	74
Tabel 4. 27 Responden Pendidikan Terakhir	75
Tabel 4. 28 Responden Berdasarkan Pekerjaan	76
Tabel 4. 29 Responden Berdasarkan Harapan Harga <i>Cookies</i>	77
Tabel 4. 30 Kelas Interval Terhadap Daya Terima Konsumen	79
Tabel 4. 31 Daya terima Konsumen Dilihat Dari Parameter Warna	79
Tabel 4. 32 Daya terima Konsumen Dilihat Dari Parameter Rasa	80
Tabel 4. 33 Daya terima Konsumen Dilihat Dari Parameter Tekstur	80
Tabel 4. 34 Daya terima Konsumen Dilihat Dari Parameter Aroma.....	81
Tabel 4. 35 Daya terima Konsumen Dilihat Dari Parameter Ukuran.....	81
Tabel 4. 36 Daya terima Konsumen Dilihat Dari Parameter Kemasan	82
Tabel 4. 37 Harga Cookies Tepung Biji Nangka Menurut Konsumen.....	83
Tabel 4. 38 Daya Tahan Simpan di Suhu Ruang	83
Tabel 4. 39 Daya Tahan Simpan di Suhu <i>Ciller</i>	84
Tabel 4. 40 Nilai Kandungan Gizi Menurut DKBM.....	84
Tabel 4. 41 Nilai kandungan Gizi Cookies Tepung Biji Nangka	85
Tabel 4. 42 Biaya Bahan Baku Cookies Tepung Biji Nangka	88
Tabel 4. 43 Harga Jual Produk	89

Tabel 4. 44 Peralatan dan Perlengkapan	90
Tabel 4. 45 Biaya <i>Labor</i>	90
Tabel 4. 46 Biaya <i>Overhead</i> Usaha.....	91
Tabel 4. 47 Target Produksi	91
Tabel 4. 48 Matriks Analisis	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Timbangan Analog	18
Gambar 2. 2 Timbangan Digital.....	18
Gambar 2. 3 Loyang <i>Chiifon Cake</i>	19
Gambar 2. 4 Loyang Kue Kering	19
Gambar 2. 5 Cetakan Kue Kering	20
Gambar 2. 6 Oven Gas	20
Gambar 2. 7 Oven Listrik	21
Gambar 2. 8 <i>Bowl</i> Pelastik.....	21
Gambar 2. 9 <i>Bowl</i> Stainless Stell.....	22
Gambar 2. 10 <i>Rolling Pin</i>	22
Gambar 2. 11 Skema Pembuatan Tepung Biji Nangka	26
Gambar 2. 12 Kerangka Berfikir.....	34
Gambar 4. 1 Alur Proses Pembuatan Tepung Biji Nangka	49
Gambar 4. 2 Panelis Berdasarkan Jenis kelamin.....	51
Gambar 4. 3 Panelis Berdasarkan Usia	52
Gambar 4. 4 Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	53
Gambar 4. 5 Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	54
Gambar 4. 6 Panelis Berdasarkan Pengalaman	55
Gambar 4. 7 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Warna.....	58
Gambar 4. 8 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Rasa	59
Gambar 4. 9 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Tekstur	60
Gambar 4. 10 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Aroma	61
Gambar 4. 11 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Ukuran	62
Gambar 4. 12 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Resep.....	63
Gambar 4. 13 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Kemasan	64
Gambar 4. 14 Rata-Rata Nilai kesukaan Warna.....	66
Gambar 4. 15 Rata-Rata Nilai kesukaan Rasa	67
Gambar 4. 16 Rata-Rata Nilai kesukaan Rasa	68
Gambar 4. 17 Rata-Rata Nilai kesukaan Aroma	69
Gambar 4. 18 Rata-Rata Nilai kesukaan Rasa	70
Gambar 4. 19 Rata-Rata Nilai kesukaan Kemasan	71
Gambar 4. 20 Diagram Produk Uji Hedonik.....	72
Gambar 4. 21 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	73
Gambar 4. 22 Responden Berdasarka Umur	74
Gambar 4. 23 Responden Berdasarka Umur	75
Gambar 4. 24 Responden Berdasarka Pekerjaan.....	76
Gambar 4. 25 Responden Berdasarka Harapan Harga <i>Cookies</i>	77
Gambar 4. 26 Kemasan <i>Cookies</i> Tepung Biji Nangka.....	86
Gambar 4. 27 Logo <i>Cookies</i> Tepung Biji Nangka	86
Gambar 4. 28 Kemasan Besar <i>Cookies</i> Tepung Biji Nangka.....	87