

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Penelitian.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Kajian Pustaka.....	7
2.1.1 Pariwisata.....	7
2.1.2 Wisata Kuliner.....	7
2.1.3 Produk.....	8
2.1.4 Inovasi Produk.....	9
2.1.5 Selai.....	10
2.1.6 Jerami Nangka.....	11

2.1.6.1 Kandungan Gizi Jerami Nangka.....	11
2.1.6.2 BudidayaNangka.....	11
2.1.7 Pengertian Resep.....	13
2.1.8 Perhitungan Gizi Daftar Komposisi Kebutuhan Bahan Makanan.....	13
2.1.9 Pengemasan.....	14
2.1.10 Metode Harga Pokok Standar.....	15
2.1.10.1 Metode Angka Faktor.....	15
2.1.10.2 Metode Tidak Terstruktur .....	16
2.1.11 Uji Daya Terima Konsumen.....	16
2.1.12 Hasil PenelitianTerdahulu.....	16
2.2 Kerangka Pemikiran.....	17
2.3 Hipotesis.....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
3.1 Objek Penelitian.....	21
3.2 Metode Penelitan.....	21
3.3 Operasional Variabel.....	21
3.4 Rancangan Percobaan.....	22
3.5 Populasi, SampeldanTeknik PenarikanSampel.....	24
3.6 Teknik dan Pengumpulan Data.....	24

3.7 Teknik Analisis Data.....	25
3.7.1 Pengujian Organoleptik.....	26
3.7.2 Uji Hedonik.....	26
3.7.3 Uji Daya Tahan Simpan.....	27
3.7.4 Uji Daya Terima Konsumen.....	27
3.8 Desain Kemasan.....	28
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>29</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	29
4.1.1 Formula Resep Selai Jerami Nangka.....	29
4.2 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	31
4.2.1 Karakteristik Panelis.....	33
4.2.1.1 Jenis Kelamin Panelis.....	33
4.2.1.2 Usia Panelis.....	33
4.2.2 Karakteristik Organoleptik.....	34
4.2.2.1 Karakteristik Penampilan Fisik.....	34
4.2.2.2 Karakteristik Warna.....	35
4.2.2.3 Karakteristik Rasa .....	35
4.2.2.4 Karakteristik Tekstur.....	36
4.2.2.5 Karakteristik Aroma .....	36
4.2.3 Karakteristik Keseluruhan Uji Organoleptik.....	37

4.3.1	Penilaian Karakteristik Organoleptik Dengan Perbandingan SJN3 Dengan Produk Kontrol.....	37
4.3.2	Penilaian Tanggapan Responden Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik SJN 3 Dengan Produk Kontrol.....	37
4.3.3	Penilaian Tanggapan Responden Berdasarkan Karakteristik Rasa SJN 3 Dengan Produk Kontrol.....	38
4.3.4	Penilaian Tanggapan Responden Berdasarkan Karakteristik Tekstur SJN 3 Dengan Produk Kontrol.....	39
4.3.5	Penilaian Tanggapan Responden Berdasarkan Karakteristik Aroma SJN 3 dan Produk Kontrol.....	39
4.4	Tahap Uji DayaTerima Konsumen.....	40
4.4.1	Identitas Responden.....	40
4.5	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Tanggapan Responden Terhadap Harga yang Dijual.....	46
4.5.1	Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan.....	46
4.5.3	Daya Terima Konsumen Pada Kemasan Selai Jerami Nangka.....	47
4.6	Perhitungan Nilai Gizi Selai Jerami Nangka.....	48
4.7	Kemasan Produk Selai Jerami Nangka.....	48
4.8	Perhitungan Harga Jual Produk.....	49
4.8.1	Harga Pokok Produk.....	50
4.8.2	Harga Jual Produk.....	50
4.8.3	Uji Daya Tahan Simpan.....	51

4.9 Matriks Analisis.....	52
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>53</b>
5.1 KESIMPULAN.....	53
5.2 SARAN.....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>65</b>
<b>LAMPIRAN</b>	