

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>ABSTRACT</b>	
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	i
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	ii
<b>DAFTAR ISI .....</b>	iv
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	vii
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	1
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	10
1.3 Tujuan Penelitian .....	10
1.4 Manfaat Penelitian .....	10
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	11
2.1 Kajian Pustaka .....	11
2.1.1 Pariwisata .....	11
2.1.2 Wisata Kuliner .....	11
2.1.3 Inovasi Produk .....	12
2.1.4 Ikan .....	13
2.1.5 Frozen Food .....	15
2.1.6 Nugget .....	15
2.1.7 Resep Baku .....	15
2.1.8 Peralatan (Equipment) .....	17
2.2 Ubi Jalar .....	18
2.2.1 Klasifikasi Ubi Jalar .....	18
2.2.2 Ubi Jalar Ungu .....	20
2.2.3 Manfaat Ubi Jalar Ungu .....	22
2.3 Bahan Tambahan Makanan .....	23
2.4 Perhitungan Gizi Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)..	24
2.5 Harga Jual .....	26
2.6 Kemasan .....	28
2.7 Hasil Penelitian Terdahulu .....	28

2.8 Penilaian Eksperimental .....	30
2.8.1 Sensori .....	30
2.8.2 Tujuan Analisis Sensori .....	31
2.8.3 Pengujian Organoleptik .....	31
2.8.4 Metode Pengujian .....	34
2.8.5 Uji Daya Tahan Simpan .....	34
2.8.6 Daya Terima .....	34
2.9 Kerangka Pemikiran .....	36
2.10 Hipotesis .....	38
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	39
3.1 Objek dan Subjek Penelitian .....	39
3.2 Metode Penelitian .....	39
3.3 Operasional Variabel .....	39
3.4 Rancangan Percobaan .....	41
3.5 Populasi, Sampel dan Penarikan Sampel .....	45
3.6 Teknik dan Alat pengumpulan .....	46
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	49
4.1 Hasil Penelitian.....	49
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	49
4.1.2. Formulasi Resep Nugget Ikan dengan bahan tambahan ubi jalar ungu.....	51
4.2 Tahapan Uji Organoleptik.....	55
4.2.1 Identitas Panelis.....	57
4.2.2 Karakteristik Organoleptik .....	58
4.3 Uji Daya Terima Konsumen.....	63
4.3.1 Karakteristik Responden.....	63
4.3.1.1 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	63
4.3.1.2 Responden Berdasarkan Usia.....	64
4.3.1.3 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	65
4.3.1.4 Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	65
4.3.2 Karakteristik Organoleptik 2 sampel.....	66
4.3.3 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk.....	69
4.3.3.1 Penampilan Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik/Bentuk.....	70
4.3.3.2 Penampilan Berdasarkan Karakteristik Warna.....	71

4.3.3.3	Penampilan Berdasarkan Karakteristik Rasa .....	72
4.3.3.4	Penampilan Berdasarkan Karakteristik Tekstur.....	73
4.3.3.5	Penampilan Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	73
4.3.4	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual.....	74
4.3.4.1	Responden Berdasarkan Daya Terima Terhadap Harga Jual per Kemasan.....	74
4.4	Perhitungan Standar Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Produk.....	74
4.4.1	Standar Harga Pokok Produk Produksi.....	74
4.4.2	Harga Jual Produk.....	76
4.5	Uji Daya Tahan Simpan.....	75
4.6	Perhitungan Kandungan Gizi Nugget Ikan Ubi Ungu.....	78
4.7	Kemasan.....	79
4.8	Matriks Penelitian.....	80
	<b>BAB VSIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>82</b>
5.1	Simpulan.....	82
5.2	Saran.....	84
	DAFTAR PUSTAKA .....	85
	LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perkembangan Wisatawan Mancanegara Tahun 2011-2015..	1
Tabel 1.2 Perkembangan Wisatawan Nasional Tahun 2011 – 2015.....	2
Tabel 1.3 Banyaknya WISMAN yang berkunjung ke Jawa Barat .....	3
Tabel 1.4 Kandungan Gizi Ubi Jalar Segar berdasarkan warna kulit ....	5
Tabel 1.5 Kandungan Antioksidan dalam Ubi Jalar/100 gram .....	6
Tabel 1.6 Perbedaan Pewarna Alami dan Buatan .....	7
Tabel 1.7 Kandungan Gizi Ikan, Ayam, dan Sapi per 100 gr .....	8
Tabel 2.1 Kebutuhan Manusia Akan Daging Ikan .....	14
Tabel 2.2 Pemanfaatan Berbagai Bagian Ikan .....	14
Tabel 2.3 Resep Nugget Ikan .....	16
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Ubi jalar .....	19
Tabel 2.5 Komposisi Zat Gizi Ubi Jalar .....	20
Tabel 2.6 Perbandingan Kandungan Gizi Ubi Jalar .....	21
Tabel 2.7 Perbedaan Pewarna Alami dan Buatan .....	24
Tabel 2.8 Contoh Komposisi Harga Jual .....	27
Tabel 2.9 Kajian Penelitian Terdahulu .....	29
Tabel 2.10 Uji Hedonik Panelis .....	35
Tabel 3.1 .Operasional Variabel .....	40
Tabel 3.2 Metode Rancangan Percobaan .....	41
Tabel 3.3 Data Pengujian Organoleptik Produk .....	43
Tabel 3.4 Metode Uji Tahan Simpan Nugget Ikan di Suhu Ruang .....	43
Tabel 3.5 Metode Uji Tahan Simpan Nugget Ikan di Suhu Dingin .....	44
Tabel 3.6 Panelis Ahli dan Panel Konsumen .....	46

Tabel 4.1 Kitchen Project 1.....	51
Tabel 4.2 Kitchen Project 2.....	52
Tabel 4.3 Kitchen Project 3.....	53
Tabel 4.4 Kitchen Project 4.....	54
Tabel 4.5 Skala Penilaian Panelis.....	55
Tabel 4.6 Daftar Panelis Ahli Penguji Produk Nugget Ikan Ubi Ungu..	56
Tabel 4.7 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin.....	57
Tabel 4.8 Panelis Ahli berdasarkan Usia.....	57
Tabel 4.9 Panelis Ahli berdasarkan Pekerjaan.....	58
Tabel 4.10 Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Penampilan.....	59
Tabel 4.11 Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Warna.....	59
Tabel 4.12 Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Rasa .....	60
Tabel 4.13 Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Tekstur.....	61
Tabel 4.14 Rata-rata Nilai Terhadap Karakteristik Aroma.....	62
Tabel 4.15 Hasil Uji Panelis Ahli Nugget Ikan Ubi Ungu.....	62
Tabel 4.16 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	63
Tabel 4.17 Responden Berdasarkan Usia.....	64
Tabel 4.18 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	65
Tabel 4.19 Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	66
Tabel 4.20 Rata-rata Terhadap Karakteristik Penampilan Fisik/Bentuk.....	67
Tabel 4.21 Rata-rata Terhadap Karakteristik Warna.....	67
Tabel 4.22 Rata-rata Terhadap Karakteristik Rasa .....	68
Tabel 4.23 Rata-rata Terhadap Karakteristik Tektur.....	68
Tabel 4.24 Rata-rata Terhadap Karakteristik Aroma.....	69
Tabel 4.25 Kelas Interval Terhadap Analisis Uji Daya Terima Konsumen.....	70
Tabel 4.26 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Penampilan fisik/bentuk.....	71
Tabel 4.27 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Warna.....	71
Tabel 4.28 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Rasa.....	72
Tabel 4.29 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Tekstur.....	73
Tabel 4.30 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aroma.....	73
Tabel 4.31 Daya Terima Harga Jual per Kemasan .....	74
Tabel 4.32 Harga Bahan Baku Nugget Ikan Ubi Ungu.....	75
Tabel 4.33 Komposisi Selling Price Nugget Ikan Ubi Ungu.....	76

Tabel 4.34 Metode Uji Daya Simpan Nugget Ikan Ubi Ungu.....	77
Tabel 4.35 Kandungan Gizi Nugget Ikan Ubi Ungu Berdasarkan DKBM.....	78
Tabel 4.36 Kandungan Gizi Nugget Ikan Ubi Ungu Berdasarkan Hasil Penelitian .....	79
Tabel 4.37 Matriks Hasil Penelitian .....	81
Tabel 5.1 Formulasi Resep Terbaik Menurut Panelis Ahli.....	82

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran .....	37
Gambar 4.1 Gambar Logo Pada Kemasan.....	80