

NO. DAFTAR FPIPS: 1090/UN40.A2.8/PP/2019

INOVASI PRODUK BERONDONG MENGGUNAKAN BAHAN: BERAS PUTIH,
BERAS MERAH, BERAS HITAM BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata
Program Studi Manajemen Industrir Katering



Disusun oleh :

Adisti Salsabilah

1500143

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

2019

LEMBAR HAK CIPTA

**INOVASI PRODUK BERONDONG MENGGUNAKAN BAHAN: BERAS PUTIH,
BERAS MERAH, BERAS HITAM BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Oleh

Adisti Salsabilah

1500143

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

memperoleh gelar Sarjana Pariwisata

Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Adisti Salsabilah

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2019

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan

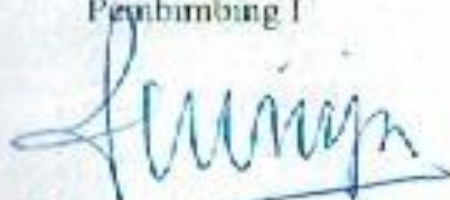
dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN

**INOVASI PRODUK BERONDONG MENGGUNAKAN BAHAN: BERAS PUTIH,
BERAS MERAH, BERAS HITAM BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Woro Priatini., S.Pd, M.Si
NIP. 19710309.201012.2.002

Pembimbing II



Christian H. Rumayar. S.Sos., M.M.Par
NIP. 19691228.200212.1.001

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., M.M.Par.
NIP. 19700320.200812.2.001

Mahasiswa



Adisti Salsabilah
NIM. 1500134

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Inovasi Produk Berondong Menggunakan Bahan: Beras Putih, Beras Merah, Beras Hitam Berbasis Daya Terima Konsumen** ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pun pengutipan dengan cara yang tidak sesuai etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/ sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2019

Yang Membuat Pernyataan

Adisti Salsabilah

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Swt yang telah melimpahkan rahman dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Pengaruh Harga Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Go-Food di Kota Bandung”.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Penulis berharap dari ketidak sempurnaan ini dapat memberikan manfaat dan hikmah bagi penulis serta pembaca.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan dan dorongannya kepada semua pihak yang telah membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, Agustus 2019

Adisti Salsabilah

ABSTRAK

Adisti Salsabilah (NIM 1500143), dengan judul skripsi “Inovasi Produk Berondong Menggunakan Bahan: Beras Putih, Beras Merah, Beras Hitam Berbasis Daya Terima Konsumen”. Dibawah bimbingan Woro Priatini S.Pd., M.Si., sebagai pembimbing pertama dan Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par. sebagai pembimbing kedua.

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan *trend* camilan makanan lokal yang sedang banyak disukai masyarakat. Salah satu camilan yang memiliki daya tarik Indonesia adalah Teng-teng atau Jipang yang terbuat dari bahan beras yang di buat menjadi berondong. Inovasi yang di lakukan adalah dengan mengganti bahan utama yang biasanya menggunakan bahan beras putih, namun sekarang di ganti menjadi beras merah dan beras hitam selain itu, dengan menambahkan bahan isian yang akan membuat berondong menjadi camilan yang kaya dengan gizi. Bahan isian yang di gunakan juga menggunakan bahan baku yang menjadi ciri khas Indonesia. Formulasi ini akan diujikan pada 15 panelis ahli yang akan menentukan bahan beras mana yang paling disukai. Formulasi bahan beras hitam adalah yang paling disukai. Tujuan di lakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui uji daya terima konsumen terhadap produk berondong.

Kata kunci: Inovasi Produk, berondong, beras putih, beras merah, beras hitam, daya terima konsumen.

ABSTRACT

This research is motivated by the trend of local food snacks that are much appreciated by the public. One snack that has a fascination Indonesia is Teng-teng or Jipang made of rice made into Berondong. Innovation that is done is to replace the main ingredients normally use white rice ingredients, but now changed as brown rice and black rice in addition, by adding the stuffing ingredients that will make the Berondong into a nutrient-rich snack. Stuffing materials were in use also use raw materials that characterizes Indonesia. These formulations will be tested on 15 expert panellists who will determine the material rice is the most preferred. Formulation ingredients of black rice is most preferred. purpose in this study was to determine consumer acceptance test against popcorn products.

Keywords: Product Innovation, Berondong, white rice, brown rice, black rice, consumer acceptance.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Swt yang telah melimpahkan rahman dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul Inovasi Produk Berondong Menggunakan Bahan: Beras Putih, Beras Merah, Beras Hitam Berbasis Daya Terima Konsumen

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Penulis berharap dari ketidak sempurnaan ini dapat memberikan manfaat dan hikmah bagi penulis serta pembaca.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan dan dorongannya kepada semua pihak yang telah membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, Agustus 2019

Adisti Salsabilah

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur marilah kita panjatkan kehadiran Allah Swt., karena berkat rahmat dan karunia-Nya saya telah diberikan kesehatan dan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan dan dorongan kepada semua pihak yang telah memberi dukungan, bantuan, bimbingan, dorongan dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan dengan tulus dengan segala kerendahan hati, penulis secara khusus menyampaikan penghargaan dengan rasa terimakasih yang tak terhingga kepada :

1. Allah SWT yang selalu memberikan kesehatan dan melimpahkan kasih sayang-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi ini.
2. Prof. Dr. H. R. Asep Kadarohman, M.Si. selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Dr. Agus Mulyana, M.Hum. selaku Dekan Fakultas Pendidikan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial.
4. Dr. Dewi Turgarini, S.S.,MM.Par. selaku Ketua Prodi Manajemen Industry Katering.
5. Woro Priatini selaku pembimbing I yang telah memberikan masukan, pengarahan dan membimbing penulis dalam penyusunan skripsi ini
6. Christian H. Rumayar selaku dosen Pembimbing II yang memberikan bimbingan dan saran yang berharga bagi penulis.

Ucapan terimakasih ini juga penulis sampaikan kepada

1. Kedua orangtua tercinta , Bapak Djadja Subagdja dan Ibu Dewi Agustikari yang selalu memberikan do'a dan telah memberikan kasih sayang serta dukungan baik materi maupun non-materi.
2. Terima kasih kepada keluarga terdekat yang telah membantu dalam proses pengerjaan skripsi.

3. Sahabat terdekat selama kuliah penulis Utami Hidally, Sarah, Ghevi, Agita, Aliska, Putri dan Vivi yang membantu dan memberikan semangat dan doa dalam mewujudkan cita-cita
4. Teman seperjuangan penulis, Hanif rizqi , Rizki Nurafsa, Elita, Malati yang telah memberikan dukungan untuk menyelesaikan skripsi dengan baik.
5. Terima kasih kepada teman-teman penulis Dika dan Ariebul yang telah membantu dalam pengerjaan skripsi ini.
6. Terima kasih kepada babeh printr gang al-barkah yang telah membantu dalam pencetakan skripsi dengan baik.
7. Terima kasih kepada panelis ahli dan panelis umum yang telah membantu untuk memberikan saran pada penulis.
8. Terima kasih kepada teman-teman lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Karya tulis ini bukanlah karya yang sempurna karena masih memiliki banyak kekurangan, baik dalam hal ini maupun sistematika dan teknik penulisannya. Keterbatasan ilmu dan waktu dalam penulis menyelesaikan karya tulis ini, penulis memohon maaf jika data – data atau penulisan yang tidak tepat atau salah. Penulis mengharapkan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga Allah memberikan balasan atas kemurahan dan amal baik semua pihak yang telah membantu penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi ini. Atas perhatian dari segala pihak kami ucapkan terima kasih, kami berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Akhir kata penulis berharap bahwa karya tulis ini dapat memberi manfaat bagi penulis khususnya, dan bagi pembaca umumnya.

Bandung, Agustus 2019

Adisti Salsabilah

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	9
DAFTAR GAMBAR.....	10
BAB 1.....	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.4 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II.....	Error! Bookmark not defined.
KAJIAN TEORI, PENELITIAN TERDAHULU, DAN KERANGKA PEMIKIRAN	Error! Bookmark not defined.
2.1 Kajian Teori.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Pengertian Pariwisata	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Inovasi Produk	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Berondong	Error! Bookmark not defined.
2.1.3.1 Jipang.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.3.2 Teng-Teng	Error! Bookmark not defined.
2.2 Komposisi	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 Beras Putih.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.2 Beras Merah	Error! Bookmark not defined.
2.2.3 Beras Hitam	Error! Bookmark not defined.
2.2.4 Kacang	Error! Bookmark not defined.
2.2.5 Sukade	Error! Bookmark not defined.
2.2.6 Manisan mangga.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.7 Manisan Pala Kering	Error! Bookmark not defined.
2.3 Resep	Error! Bookmark not defined.
2.3.1 Alat Pendukung	Error! Bookmark not defined.

2.4 Kemasan	Error! Bookmark not defined.
2.5 Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
2.6 Macam-Macam Panel	Error! Bookmark not defined.
2.7 Uji Penerimaan	Error! Bookmark not defined.
2.8 Kajian Terdahulu.....	Error! Bookmark not defined.
2.9 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
2.10 Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
2.11 Strategi Pemasaran.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III.....	Error! Bookmark not defined.
OBJEK DAN METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Metode Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3 Operasional Variable	Error! Bookmark not defined.
3.4 Rencana Percobaan	Error! Bookmark not defined.
3.5 Uji Daya Terima Konsumen.....	Error! Bookmark not defined.
3.6 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	Error! Bookmark not defined.
3.7 Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.8 Teknik Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1 Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.1.1 Formulasi Resep.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.2 Proses Pembuatan Berondong Beras	Error! Bookmark not defined.
4.1.3 Pengaruh Kualitas Berondong	Error! Bookmark not defined.
4.2 Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.1 Identitas Panelis Ahli	Error! Bookmark not defined.
4.2.2 Karakteristik Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
4.3 Uji Daya terima konsumen.....	Error! Bookmark not defined.
4.3.1 Identitas Konsumen	Error! Bookmark not defined.
4.3.2 Karakteristik Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
4.4. Daya Tahan Produk.....	Error! Bookmark not defined.
4.5. Perhitungan Nilai Gizi Berondong	Error! Bookmark not defined.
4.6. Kemasan berondong.....	Error! Bookmark not defined.
4.7. Perhitungan Harga Jual	Error! Bookmark not defined.
4.7.1. Harga Pokok Produk	Error! Bookmark not defined.

4.7.2 Harga Jual Produk	Error! Bookmark not defined.
4.7.3. Harga Peralatan dan Perlengkapan	Error! Bookmark not defined.
4.7.4. Biaya Overhead.....	Error! Bookmark not defined.
4.7.5. Target Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
4.8 Stratgei Pemasaran.....	Error! Bookmark not defined.
4.9 Matriks Analisis.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V	Error! Bookmark not defined.
SIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
5.1 Simpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA.....	12
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Proses Pembuatan Berondong	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 2 Tabel Gizi Beras Hitam	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 1 Tabel Operasional Variable	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 2 Proses Pembuatan Berondong	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 3 Alat-alat yang digunakan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 1 Resep membuat Berondong	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 2 Data Panelis Ahli	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 3 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 4 Panelis ahli berdasarkan Usia	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 5 Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 6 Panelis Ahli Berdasarkan Pengalaman	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 7Rata-Rata Penilaian Karakteristik Rasa Berondong	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 8Rata-Rata Penilaian Karakteristik Warna Berondong	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 9Rata-Rata Penilaian Tekstur Berondong.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 10 Rata-Rata Penilaian Karakteristik Ukuran Berondong ...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 11Rata-Rata Penilaian Karakteristik Formulasi Resep Berondong	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 12Rata-Rata Karakteristik Kemasan Berondong...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 13Hasil Uji Panelis Ahli Terhadap Berondong Beras	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 14Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 15Responden Berdasarkan Usia	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 16Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 17Responden Berdasarkan Pengalaman Mengonsumsi Berondong.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 18Responden Berdasarkan Penentuan Harga Jual	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 19Tanggapan Responden Berdasarkan Rasa	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 20Tanggapan Responden Berdasarkan Tekstur ...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 21Tanggapan Responden Berdasarkan Warna	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 22Tanggapan Responden Berdasarkan Ukuran....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 23Tanggapan Responden Berdasarkan Kemasan .	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 24 Kelas Interval Terhadap Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 25 Kalkulasi Penilaian Produk Berondong	Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 26 Uji Daya Tahan Berondong Pada Lemari Pendingin Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 27 Uji Daya Tahan Berondong Pada Suhu Ruang .. Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 28 Kandungan Gizi Bahan Baku Berondong per porsi Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 29 Total Kandungan Gizi Berondong Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 30 Harga produk bahan berondong (untuk satu buah) Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 31 Komposisi Selling Price Berondong Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 32 Harga Peralatan dan Perlengkapan Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 33 Biaya Overhead Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 34 Target Poduksi Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 35 Matriks Hasil Penelitian Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran Error! Bookmark not defined.

Gambar 4. 1 Proses Pembuatan Berondong
..... Error! Bookmark not defined.

Gambar 4. 2 Gambar Kemasan Berondong Bar Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 SK Pembimbing Skripsi
- Lampiran 2 Lembar Bimbingan
- Lampiran 3 Cara membuat Berondong
- Lampiran 4 Kuisisioner Panelis Ahli
- Lampiran 5 Data Panelis Ahli
- Lampiran 6 Dokumentasi Panelis Ahli
- Lampiran 7 Kuisisioner Panelis Umum
- Lampiran 8 Data Panelis Umum
- Lampiran 9 Curriculum Vitae

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Kemenpar. (2009). UNDANG-UNDANG TENTANG KEPARIWISATAAN. Retrieved from <http://www.albayan.ae>
- Badan Pertanian. (n.d.). pertanian.go.id. Retrieved from <http://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=2564>
- Basu, P., & Dharmmesta, S. (2008). Peran Pemasaran dalam Perusahaan dan Masyarakat. *Managemen Pemasaran*, 1–38. Retrieved from <http://repository.ut.ac.id/4785/1/EKMA4216-M1.pdf>
- BPS Provinsi Jawa Barat. (2016). Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat, 683. <https://doi.org/10.3389/fendo.2018.00287>
- Cenadi, C. S. (2000). Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Nirmana*, 2(2), 92–103. Retrieved from <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/dkv/article/view/16056>
- Dosen, P., & Negeri, U. (2010). Abstrak Hasil Penelitian Dosen Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2010, (5), 173–174.
- Eropa, I. (n.d.). pala, 3(2), 1–13.
- Gusman, I. (2013). Modul Penanganan Mutu Fisis Pengujian Organoleptik. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Hamali, S. (2013). Meningkatkan Inovasi Melalui Entrepreneurial Marketing Dan Dampak Pada Kinerja Pemasaran Ukm- Ukm Garment Di Jawa Barat. *Jp.Feb.Unsoed.Ac.Id*, 3(1). <https://doi.org/10.1038/jid.2012.42.Urea>
- Kbbi.web.id. (n.d.). kamus besar bahasa indonesia. Retrieved from <https://kbbi.web.id>
- Kultivar, L., Ambo, P., Selatan, S., Mangiri, J., & Mayulu, N. (n.d.). GAMBARAN KANDUNGAN ZAT GIZI PADA BERAS HITAM (Oryza, 2–6.
- Larasati, A. S. (2013). Glikemik Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan. *Jurnal Ilmu Gizi*.
- Lestari, S. Y., & Kursini. (2012). Membangun Aplikasi Mobile Resep Masakan Asia (Indonesia,China,Jepang)Berbasis Android. *Jurnal Dasi*, 13(1), 36–41.
- Lufi, N. Q. (2013). PEMBUATAN MANISAN PEPAYA KERING.
- Narastika, A. . R., & Yasa, N. N. K. (2012). Peran Inovasi Produk dan Keunggulan Bersaing Memediasi Pengaruh Orientasi Pasar Terhadap Kinerja Pemasaran, 1–20.
- Niswah, C., Pane, E. R., & Irmawati, E. (2016). PENGARUH PENGOLAHAN BUAH MANGGA MANALAGI SEGAR (Mangifera indica L .) MENJADI MANISAN MANGGA KERING TERHADAP KADAR VITAMIN C, 2(2), 120–123.
- Novitasari, K. (2017). *Inovasi Produk Lasagna Jantung Pisang Sebagai Sumber Protein*.