

**INOVASI PRODUK SAMBAL DARI BUMBU TAUCO
BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi sebagian dari Syarat untuk Memperoleh
Gelara Sarjana Pariwisata*



Disusun Oleh:
Muhamad Fahreza Nurdiansyah
(1501141)

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

2019

LEMBAR HAK CIPTA

Inovasi Poduk Sambal Dari Bumbu Tauco Berbasis Daya Terima Konsumen

Oleh

Muhamad Fahreza Nurdiansyah

Sebuah Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
memperoleh gelar

Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Muhamad Fahreza Nurdiansyah 2019

Universitas Pendidikan Indonesia

Mei 2019


Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

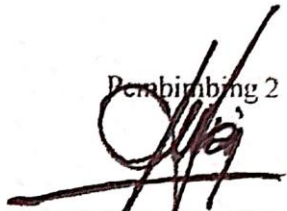
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan
dicetak ulang,

difotokopi atau cara lainnya tanpa izin dari penulis

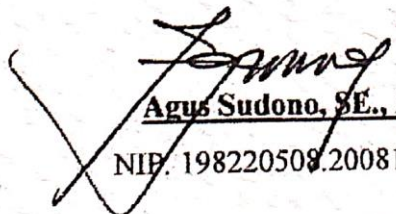
LEMBAR PENGESAHAN
INOVASI PRODUK SAMBAL DARI BUMBU TAUCO BERBASIS DAYA
TERIMA KONSUMEN

Disetujui dan di sahkan oleh pembimbing


Pembimbing 1

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

Pembimbing 2

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

Mengetahui,
Ketua Program Prodi
Manajemen Industri Katring


Agus Sudono, SE., M.M.
NIP. 198220508.200812.1.002

Tanggung Jawab Yuridis
Ada Pada Penulis


Muhamad Fahreza Nurdiansyah
NIM 1501141

ABSTRAK

Muhamad Fahreza Nurdiansyah (NIM 1501141), dengan judul skripsi Inovasi Produk Sambal Dari Bumbu Tauco Berbasis Daya Terima Konsumen. Di bawah bimbingan Woro Priatini S.pd., M.Si. sebagai pembimbing satu dan Christian Helmi Rumayar, S.Sos., M.M.Par. sebafeau pembimbing dua .

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan Inovasi produk sambal dari bumbu tauco yang berbahan dasar tauco dan di kombinasikan dengan cabai bubuk. Hal yang melatarbelakangi penelitian ini yaitu pemanfaatan bumbu tauco yang semakin jarang di pakai oleh masyarakat jaman sekarang, Kemudian ingin memperkenalkan kepada masyarakat bahwa bumbu tauco bisa di jadikan olahan yang berbeda dengan rasa yang unik dan dapat berperan sebagai sambal yang sangat nikmat. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan rancangan acak kelompok (RAK), sedangkan untuk menguji formulasi serta kualitas produk menggunakan uji organoleptic dan uji hedonic, serta uji daya terima konsumen. Jumlah sample pada penelitian ini adalah 15 panelis ahli yang memiliki keahlian dan pengalaman di bidang *cuisine*, serta 100 panelis konsumen yang di pilih secara acak. Sebanyak 3 sampel produk formulasi sambal bumbu tauco dengan kode SBT 1, SBT 2, dan SBT 3. Dengan persentase 100% tauco dan 25% cabai bubuk, 100% tauco 50% cabai bubuk, 100% tauco 75% cabai bubuk. Ketiga formulasi tersebut di ujikan kepada panelis ahli, dan menghasilkan SBT 3 sebagai produk yang rata rata di sukai oleh panelis ahli. Selanjutnya SBT 3 diujikan kembali kepada panelis konsumen untuk mengetahui uji daya terima konsumen terhadap produk inovasi ini. Sete;ah itu dilakukan uji daya simpan terhadap produk inovasi agar mengetahui tingkat aman produk dapat dikonsumsi.

Kata kunci : Inovasi Produk, Bumbu Tauco, Cabai bubuk, Sambal Tauco.

ABSTRACT

Muhamad Fahreza Nurdiansyah (NIM 1501141), with the title of Sambal Product Innovation from Tauco Seasoning Based on Consumer Acceptance Power. Under the guidance of Woro Priatini S.pd., M.Si. as one mentor and Christian Helmi Rumayar, S.Sos., M.M.Par. as mentor two.

This research as a purpose to produce sambal product innovations from tauco spices which are made from tauco and combined with chili powder. The background of this research is the use of tauco spices which are increasingly used by people today, then want to introduce to the community that tauco spices can be processed differently with unique flavors and can act as very delicious chili sauce. The research method used was an experimental method with a randomized block design (RBD), while to test the formulation and product quality using organoleptic tests and hedonic tests, as well as consumer acceptance tests. The number of samples in this study were 15 expert panelists who had expertise and experience in the field of cuisine, as well as 100 selected consumer panelists. A total of 3 samples of tauco seasoning chili formulation products with codes SBT 1, SBT 2, and SBT 3. With a percentage of 100% tauco and 25% chili powder, 100% tauco 50% chili powder, 100% tauco 75% chili powder. The three formulations were tested by expert panelists, and produced SBT 3 as a product that the panelists liked on average. Furthermore, SBT 3 is tested again by consumer panelists to find out the consumer acceptance test of this innovation product. After that, a save power test on innovation products is carried out to determine the safe level of the product that can be consumed.

Keywords: Product Innovation, Tauco Seasoning, Chili Powder, Sambal Tauco.

DAFTAR ISI

ABSTRAK

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN

KATA PENGANTARi

DAFTAR ISI.....iii

DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penulisan	6
1.4 Manfaat Penulisan	6
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	6
1.4.2 Manfaat Praktis	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	7
2.1 Kajian Pustaka.....	7
2.1.1 Pariwisata	7
2.1.2 Wisata kuliner	7
2.1.3 Inovasi Produk	8
2.1.4 Gastronomi Nusantara.....	8
2.1.4.1 Definisi Gastronomi Nusantara	8
2.1.4.2 Pengertian Sambal	8
2.1.4.3 Pengertian Resep.....	9
2.1.5 Pemanfaatan Tauco	11
2.1.6 Menentukan harga jual	11
2.1.7 Studi kelayakan bisnis.....	13
2.1.8 Panelis	13
2.1.9 Uji daya terima konsumen.....	14
2.2 Penelitian Terdahulu	14
2.3 Pra Penelitian	17
2.3 Kerangka Berfikir	19
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	20
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	20
3.2 Metodologi Penelitian	20
3.3 Operasional Variabel	20
3.4 Rancangan Percobaan	22
3.4.1 <i>Kitchen Project</i>	22
3.4.2 Uji Hedonik/Organoleptik	22
3.4.3 Uji Daya Terima Konsumen.....	22

3.5 Populasi dan Tingkat Sampling.....	23
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	23
3.7 Teknik Analisis Data	24
3.7.1 Uji Hedonik	24
3.7.2 Daya Terima Konsumen.....	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Hasil Penelitian	26
4.1.1 Standar Resep Sambal Bumbu Tauco	26
4.1.2 Pengaruh Kualitas	29
4.2 Gambaran Umum Objek Penelitian	29
4.2.1 Karakteristik Panelis	30
4.2.1.1 Jenis Kelamin Panelis	31
4.2.1.2 Usia Panelis	31
4.2.1.3 Pendidikan Terakhir Panelis	32
4.2.1.4 Pekerjaan Panelis	33
4.2.1.5 Pengalaman di Bidang Kuliner	33
4.2.2 Penilaian Panelis Terhadap Produk	34
4.2.2.1 Berdasarkan Rasa	34
4.2.2.2 Berdasarkan Aroma	35
4.2.2.3 Berdasarkan Warna	35
4.2.2.4 Berdasarkan Tekstur	36
4.2.2.5 Berdasarkan Tampilan	37
4.2.2.6 Berdasarkan Formulasi Resep	37
4.2.2.7 Berdasarkan Ukuran	38
4.2.2.8 Berdasarkan Kemasan	38
4.3 Penialian Daya Terima Konsumen	40
4.3.1 Karakteristik Responden	40
4.3.1.1 Respoonden Berdasarkan Jenis Kelamin	40
4.3.1.2 Responden Berdasarkan Usia	40
4.3.1.3 Responden Berdasarkan Pekerjaan	41
4.3.1.4 Tanggapan Responden Berdasarkan Tampilan	41
4.3.1.5 Tanggapan Responden Berdasarkan Rasa	42
4.3.1.6 Tanggapan Responden Berdasarkan Tekstur	43
4.3.1.7 Tanggapan Responden Berdasarkan Aroma	43

4.3.1.8 Tanggapan Responden Berdasarkan Bentuk	44
4.3.1.9 Tanggapan Responden Berdasarkan Kemasan .	45
4.3.2 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga	
Jual Produk	45
4.4 Perhitungan Harga Jual Produk	46
4.4.1 Harga Pokok Produk	46
4.4.2 Harga Jual Produk	48
4.4.2.1 <i>Selling Price</i>	49
4.4.2.2 Harga Peralatan dan Perlengkapan	49
4.4.2.3 Biaya <i>Overhead</i>	49
4.4.2.4 Target Produksi	50
4.5 Kandungan Gizi	52
4.6 Kemasan Produk Sambal Bumbu Tauco	52
4.7 Umur Simpan Produk Sambal Bumbu Tauco	54
4.8 Matriks Penelitian	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1 Kesimpulan	57
5.2 Saran	58

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

1.1 Data kunjungan wisatawan yang datang ke Indonesia	2
1.2 Data jumlah wisatawan mancanegara domestik di Jawa Barat	3
1.3 Data jumlah wisatawan mancanegara domestik di Bandung	3
2.1 Resep Sate Ampela Bumbu tauco	10
2.2 Kandungan gizi pada tauco	11
2.3 Komposisi Harga Jual	12
2.4 Jumlah biaya bahan baku sate ampela bumbu tauco	12
2.5 Penelitian terdahulu	14
2.6 Percobaan Inovasi Produk Sambal Bumbu Tauco dalam Pra Penelitian ...	17
3.1 Operasional variabel	21
3.2 Metode rancangan percobaan sate ampela bumbu tauco	22
3.3 Panelis ahli dan panelis acak	23
4.1 Standar Resep Sambal Bumbu Tauco 100% dan 25%	
Cabai Bubuk	26
4.2 Standar Resep Sambal Bumbu Tauco 100% dan 50%	
Cabai Bubuk	27
4.3 Standar Resep Sambal Bumbu Tauco 100% dan 70%	
Cabai Bubuk	28
4.4 Skala Hedonik Penilaian Sambal Bumbu Tauco	30
4.5 Daftar Panelis Ahli Penguji Lapangan Sambal Bumbu Tauco	30
4.6 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	31
4.7 Panelis Berdasarkan Usia	32
4.8 Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir	32
4.9 Panelis Berdasarkan Pekerjaan	33
4.10 Panelis Berdasarkan Pengalaman di Bidang Kuliner	34
4.11 Kelas Interval Kualitas Produk	34
4.12 Kesukaan Produk Berdasarkan Rasa Menurut Panelis Ahli	35
4.13 Kesukaan Produk Berdasarkan Aroma Menurut Panelis Ahli	35
4.14 Kesukaan Produk Berdasarkan Warna Menurut Panelis Ahli	36
4.15 Kesukaan Produk Berdasarkan Tekstur Menurut Panelis Ahli	36
4.16 Kesukaan Produk Berdasarkan Tampilan Menurut Panelis Ahli	37
4.17 Kesukaan Produk Berdasarkan Formulasi Resep Menurut Panelis Ahli	37

4.18 Kesukaan Produk Berdasarkan Ukuran Menurut Panelis Ahli	38
4.19 Kesukaan Produk Berdasarkan Kemasan Menurut Panelis Ahli	39
4.20 Hasil Penilaian Sambal Bumbu Tauco oleh Panelis Ahli	39
4.21 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	40
4.22 Responden Berdasarkan Usia	41
4.23 Responden Berdasarkan Pekerjaan	41
4.24 Tanggapan Responden Berdasarkan Tampilan	42
4.25 Tanggapan Responden Berdasarkan Rasa	42
4.26 Tanggapan Responden Berdasarkan Tekstur	43
4.27 Tanggapan Responden Berdasarkan Aroma	44
4.28 Tanggapan Responden Berdasarkan Bentuk	44
4.29 Tanggapan Responden Berdasarkan Kemasan	45
4.30 Tanggapan Responden Berdasarkan Harga Jual	46
4.31 Harga Bahan Baku Sambal Bumbu Tauco	46
4.32 Komposisi Selling Price Sambal Bumbu Tauco	48
4.33 Harga Peralatan dan Perlengkapan	49
4.34 Biaya <i>Overhead</i>	49
4.35 Target Produksi	50
4.36 Kandungan Gizi Sambal Bumbu Tauco Berdasarkan DKBM.....	52
4.37 Umur Simpan Produk Sambal Bumbu Tauco	55
4.38 Matriks Penelitian	55

DAFTAR GAMBAR

2.1 Kerangka Berfikir	19
4.1 Desain Kemasan 1 SBT (Sambal Bumbu Tauco)	53
4.2 Desain Kemasan 2 SBT (Sambal Bumbu Tauco)	54
4.3 Desain Logo SBT (Sambal Bumbu Tauco)	54

DAFTAR PUSTAKA

- A.W. Marsum. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya, Edisi IV. Yogyakarta: Andi
- Bartono, PH. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Jakarta: Andi Publisher.
- Dinas Pariwisata dan kebudayaan Kota Bandung. 2017.
- Dinas Pariwisata dan kebudayaan provinsi Jawa Barat. 2017
- Hartini. 2012. *Prinsip dan dinamikan pemasaran*, Ed.3: J&J Learning Yogyakarta.
- I Gde Pitana & I Ketut Surya Diarta. 2009. Pengantar Ilmu Pariwisata. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- J.M.J Catenius van der Meijden. 1903. Groot Nieuw Volledig Oost-Indisch Kookboek.
- Kasmir dan Jakfar. 2008. *Studi Kelayakan Bisnis, Edisi ke-2*. Jakarta: Kencana Perdana Media Grup.
- Kementrian Pariwisata. 2017.
- Komariah, Kokom. 2008. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kotler, Philip. 2007. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Prenhalindo.
- Mahadewi, I. G. (2012). *Metedologi Penelitian Pariwisata & Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIE YPKPN.
- Pendit Nyoman S. 2001. *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar*. Jakarta: Pradya Paramita.
- Pendit Nyoman S. 2003. *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: Pradya Paramita.
- Riani, N. R. (2012). *Pengaruh jenis dan Konsetrasi alpukat terhadap Avocado Cream Cake Berdasarkan Kualitas Produk dan Daya Terima Konsumen*. Jurusan Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial. Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung, Tidak Diterbitkan.
- Setyaningsih, Apriyantono, & Sari, 2010. *Analisis sensorik Untuk Indoustri Pangan dan Argo*. Bogor : IPB Press.
- Soekarto, S.T. 1985 Penilaian Organoleptik (untuk industri pangan dan hasil pertanian). Jakarta: Bhrata Karya Aksara.
- Suarsana, Nyoman. 2007. *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Bali: Graha ilmu.
- Subagyo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan RND*. Bandung: Alfabeta.
- Tjiptono Fandy, 2008. *Service Management, Mewujudkan Layanan Prima*. Yogyakarta: ANDI.
- Winarno, Wing Wahyu. 2006. *Sistem Informasi Akuntansi*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN Yogyakarta.
- databoks.katadata.co.id/datapublish/2016/09/07/volume-impor-daging-sapi-periode-2012-2015