

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat, hidayah dan karunia-Nya maka penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul : **“Inovasi Produk *Tartlet* dengan Tepung Wortel Sebagai *Healthy Food*”**.

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Sarjana Pariwisata. Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan, hal ini dikarenakan keterbatasan kemampuan yang penulis miliki.

Atas segala kekurangan dan ketidaksempurnaan skripsi ini, penulis sangat mengharapkan masukan, kritik dan saran yang bersifat membangun ke arah perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini. Cukup banyak kesulitan yang penulis temui dalam penulisan skripsi ini, tetapi Alhamdulillah dapat penulis atasi dan selesaikan dengan baik.

Akhir kata penulis berharap semoga proposal skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan semoga amal baik yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan dari Allah SWT.

Bandung, Mei 2017

Penulis,

Tika Pratiwi

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama menyelesaikan penyusunan proposal skripsi ini penulis telah banyak dibantu dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu, dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang turut membantu, khususnya:

1. Prof. Dr. H. R. Asep Kadarohman, M.Si., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Bandung.
2. Dr. Agus Mulyana, M.Hum selaku selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Agus Sudono, S.E, M.M selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan sebagai Dosen Pembimbing Pertama.
4. Mandradhitya Kusuma Putra ,S.ST. PAR.,M.SC sebagai Dosen Pembimbing Kedua.
5. Dosen Program Studi Manajemen Industri Katering.
6. Ibu dan Bapak yang senantiasa memberikan do'a, restu dan dukungan secara materi juga moril.
7. Prassetio Sumantri selaku kakak dari penulis yang telah membantu dalam pengerjaan skripsi ini.
8. Seluruh anggota keluarga Budhi Setiabudhi yang telah memberikan dukungannya.
9. Della, Yohana, dan Yesi selaku teman dekat yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
10. Teman satu kelas MIK B 2013 yang berjuang bersama untuk menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.
11. Teman-teman KKN Cilengkrang Wado 2016 atas dukungan dan semangat yang diberikan kepada penulis.
12. Seluruh kerabat yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat.

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	10
1.3 Tujuan Penelitian	10
1.4 Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	12
2.1 Kajian Pustaka	12
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	12
2.1.2 Pengertian Wisata Kuliner	13
2.1.3 Pengertian Pengembangan Produk	13
2.1.4 Pengertian <i>Healthy Food</i>	13
2.1.5 Pengertian Wortel	15
2.1.6 Pengertian Tepung Wortel dan Cara Pembuatannya	19
2.1.7 Pengertian <i>Pastry</i>	23
2.1.8 Pengertian <i>Tart</i> dan <i>Tartlet</i>	24
2.1.9 Inovasi Makanan.....	27
2.1.10 Pengertian Resep	29
2.1.11 Pengertian Standar Resep	30
2.1.12 Resep <i>Tartlet</i>	30
2.1.13 Penilaian Organoleptik	32
2.1.14 Uji Daya Terima Konsumen.....	35
2.1.15 Uji Hedonik	35
2.1.16 Pengertian Kemasan	37

2.1.17	Pengertian Harga Pokok Penjualan	38
2.1.18	Pengertian Harga Jual.....	40
2.1.19	Pengertian Studi Kelayakan Bisnis.....	41
2.1.20	Uji Daya Tahan Simpan.....	43
2.1.21	Kajian Penelitian.....	43
2.2	Kerangka Pemikiran	44
BAB III OBJEK DAN METODELOGI PENELITIAN.....		46
3.1	Objek Penelitian.....	46
3.2	Metode Penelitian	46
3.3	Variabel Operasional	47
3.4	Rancangan Penelitian.....	48
3.5	Pelaksanaan Penelitian	49
3.6	Populasi dan Teknik Sampling	49
3.6.1	Populasi	49
3.6.2	Teknik Sampling.....	50
3.7	Teknik Pengumpulan Data	51
3.8	Teknik Analisis Data	51
3.8.1	Analisis Organoleptik	51
3.8.2	Daya Terima Konsumen	52
3.8.3	Uji Hedonik	52
3.8.4	Analisis Data Deskriptif	52
3.8.5	Menentukan Harga Pokok Penjualan.....	53
3.8.6	Penentuan Harga Jual.....	53
3.8.7	Studi Kelayakan Bisnis.....	54
3.8.8	Uji Daya Tahan Simpan.....	54
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		56
4.1	Hasil Penelitian.....	56
4.1.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	56
4.1.2	Formulasi Resep <i>Tartlet</i> Tepung Wortel	57
4.1.3	Pembuatan Tepung Wortel	61
4.1.4	Pembuatan Adonan <i>Tartlet</i> Tepung Wortel.....	62
4.2	Karakteristik Panelis Ahli	63

4.2.1	Jenis Kelamin Panelis Ahli.....	64
4.2.2	Usia Panelis Ahli	65
4.2.3	Jenis Pekerjaan Panelis Ahli.....	66
4.2.4	Pendidikan Terakhir Panelis Ahli.....	67
4.2.5	Jenjang Waktu Berkecimpung di Bidang <i>Pastry</i>	68
4.3	Karakteristik Organoleptik	69
4.3.1	Penampilan Fisik dan Bentuk	69
4.3.2	Warna.....	70
4.3.3	Rasa.....	71
4.3.4	Tekstur	72
4.3.5	Aroma	74
4.4	Penjelasan Standar Resep <i>Tartlet</i> Tepung Wortel	75
4.5	Uji Daya Terima Konsumen	76
4.5.1	Jenis Kelamin Panel Konsumen	76
4.5.2	Usia Panel Konsumen.....	77
4.5.3	Jenis Pekerjaan Panel Konsumen	78
4.5.4	Pendidikan Terakhir Panel Konsumen	79
4.5.5	Kemampuan Konsumen Dalam Membeli Tiga Buah <i>Tartlet</i>	80
4.6	Karakteristik Pengujian Hedonik Kepada Konsumen	81
4.6.1	Karakteristik Hedonik Penampilan Fisik dan Bentuk	81
4.6.2	Karakteristik Hedonik Warna	82
4.6.3	Karakteristik Hedonik Rasa.....	83
4.6.4	Karakteristik Hedonik Tekstur	84
4.6.5	Karakteristik Hedonik Aroma	85
4.7	Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk.....	86
4.8	Informasi Nilai Gizi.....	89
4.9	Pembuatan Kemasan	89
4.10	Penentuan Harga Pokok Penjualan.....	91
4.10.1	<i>Food Cost Tartlet</i> Tepung Wortel	91
4.10.2	Biaya Penunjang Produk.....	92
4.10.3	Biaya Peralatan, Perlengkapan dan Depresiasi per Tahun	93
4.10.4	Menentukan Harga Pokok Penjualan.....	93

4.11	Analisis Kelayakan Bisnis	95
	4.11.1 Target Produksi.....	95
	4.11.2 Pendapatan Tahun.....	95
	4.11.3 Perhitungan Kelayakan Bisnis.....	96
4.12	Uji Daya Tahan Simpan.....	97
4.13	Matriks Hasil Analisis	98
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		100
5.1	Simpulan.....	100
5.2	Saran	102
DAFTAR PUSTAKA.....		vii
LAMPIRAN.....		vii

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan yang Datang Ke Kota Bandung Tahun 2011-2015	1
Tabel 1.2	Perkembangan Luas Panen, Rata-rata dan Hasil Produksi Wortel Tahun 2010-2014	4
Tabel 1.3	Kandungan Nilai Gizi dan Kalori dalam Wortel per 100gr Bahan Segar.....	5
Tabel 1.4	Kandungan Nilai Gizi dalam Labu Kuning per 100gr Bahan Segar.....	6
Tabel 1.5	Data Konsumsi Wortel dan Labu Kuning Tahun 2011-2014	7
Tabel 1.6	Data Penjualan <i>Tartlet</i> di Toko-toko di Kota Bandung	9
Tabel 2.1	Kandungan Nilai Gizi dan Kalori dalam Wortel per 100gr Bahan Segar.....	17
Tabel 2.2	Kandungan Nilai Gizi dari 100gr Tepung Wortel.....	21
Tabel 2.3	Resep <i>Tartlet</i>	31
Tabel 2.4	Resep <i>Custard</i>	32
Tabel 2.5	Tabel Uji Kesukaan dengan Skala Numerik	36
Tabel 2.6	Jenis Kemasan	37
Tabel 2.7	Kajian Penelitian Terdahulu.....	43
Tabel 3.1	Variabel Operasional.....	47
Tabel 3.2	Metode Rancangan Percobaan <i>Tartlet</i> Tepung Wortel Sebagai <i>Healthy Food</i>	48
Tabel 3.3	Panelis Ahli dan Panel Konsumen	50
Tabel 3.4	Metode Uji Daya Simpan <i>Tartlet</i> Tepung Wortel dengan Produk Control.....	55
Tabel 4.1	Resep <i>Tartlet</i> Tepung Wortel (TTW1).....	58
Tabel 4.2	Resep <i>Tartlet</i> Tepung Wortel (TTW2).....	59
Tabel 4.3	Resep <i>Tartlet</i> Tepung Wortel (TTW3).....	60
Tabel 4.4	Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	64
Tabel 4.5	Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	65
Tabel 4.6	Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	66

Tabel 4.7	Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	67
Tabel 4.8	Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenjang Waktu Berkecimpung di Bidang <i>Pastry</i>	68
Tabel 4.9	Karakteristik Penampilan/ Bentuk Pada Produk <i>Tartlet</i> Tepung Wortel.....	69
Tabel 4.10	Karakteristik Warna Pada Produk <i>Tartlet</i> Tepung Wortel.....	71
Tabel 4.11	Karakteristik Rasa Pada Produk <i>Tartlet</i> Tepung Wortel.....	72
Tabel 4.12	Karakteristik Tekstur Pada Produk <i>Tartlet</i> Tepung Wortel	73
Tabel 4.13	Karakteristik Aroma Pada Produk <i>Tartlet</i> Tepung Wortel	74
Tabel 4.14	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin.....	76
Tabel 4.15	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Usia	77
Tabel 4.16	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	78
Tabel 4.17	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Pendidikan Terakhir...	79
Tabel 4.18	Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kemampuan Konsumen Dalam Membeli Tiga Buah <i>Tartlet</i> Wortel.....	80
Tabel 4.19	Karakteristik Hedonik Penampilan Fisik/ Bentuk <i>Tartlet</i> Tepung Wortel.....	81
Tabel 4.20	Karakteristik Hedonik Warna <i>Tartlet</i> Tepung Wortel	82
Tabel 4.21	Karakteristik Hedonik Rasa <i>Tartlet</i> Tepung Wortel	83
Tabel 4.22	Karakteristik Hedonik Tekstur <i>Tartlet</i> Tepung Wortel.....	84
Tabel 4.23	Karakteristik Hedonik Aroma <i>Tartlet</i> Tepung Wortel.....	85
Tabel 4.24	Kelas Interval Daya Terima Konsumen	87
Tabel 4.25	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Penampilan Fisik/ Bentuk	87
Tabel 4.26	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Warna.....	87
Tabel 4.27	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Rasa.....	88
Tabel 4.28	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Tekstur	88
Tabel 4.29	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Aroma	89
Tabel 4.30	Informasi Nilai Gizi	89
Tabel 4.31	<i>Food Cost</i> <i>Tartlet</i> Tepung Wortel.....	91
Tabel 4.32	Biaya <i>Overhead</i> per Tahun	92
Tabel 4.33	Biaya Kemasan Produk per Tahun.....	92

Tabel 4.34	Biaya Peralatan,Perlengkapan dan Depresiasi per Tahun.....	93
Tabel 4.35	Komposisi <i>Selling Price Tartlet</i> Tepung Wortel.....	94
Tabel 4.36	Target Produksi	95
Tabel 4.37	Pendapatan Pertahun	95
Tabel 4.38	Daya Tahan Simpan <i>Tartlet</i> Tepung Wortel dan Produk Kontrol	98
Tabel 4.36	Matriks Hasil Analisis.....	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Grafik Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Kota Bandung Tahun 2011-2015.....	2
Gambar 1.2	Grafik Data Konsumsi Wortel dan Labu Kuning Tahun 2011-2014 di Jawa Barat.....	7
Gambar 2.1	Tipe Wortel	18
Gambar 2.2	Wortel <i>Red Judy</i>	18
Gambar 2.3	Tepung Wortel	17
Gambar 2.4	Diagram Proses Pembuatan Tepung Wortel	22
Gambar 2.5	Diagram Inovasi Produk	29
Gambar 2.6	Tahapan dalam Studi Kelayakan Bisnis.....	41
Gambar 2.7	Diagram Kerangka Pemikiran.....	45
Gambar 4.1	<i>Tartlet</i> Tepung Wortel.....	56
Gambar 4.2	Alur Kerja Pembuatan <i>Tartlet</i> Tepung Wortel.....	61
Gambar 4.3	Diagram Jenis Kelamin Panelis Ahli	64
Gambar 4.4	Diagram Usia Panelis Ahli.....	65
Gambar 4.5	Diagram Jenis Pekerjaan Panelis Ahli	66
Gambar 4.6	Diagram Pendidikan Terakhir Panelis Ahli	67
Gambar 4.7	Diagram Jenjang Waktu di Bidang <i>Pastry</i>	68
Gambar 4.8	Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Penampilan Fisik/ Bentuk	70
Gambar 4.9	Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Warna	71
Gambar 4.10	Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Rasa	72
Gambar 4.11	Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Tekstur	73
Gambar 4.12	Diagram Rata-rata Uji Kesukaan Terhadap Aroma.....	75
Gambar 4.13	Diagram Jenis Kelamin Panel Konsumen.....	76
Gambar 4.14	Diagram Usia Panel Konsumen	77
Gambar 4.15	Diagram Jenis Pekerjaan Panel Konsumen.....	78
Gambar 4.16	Diagram Pendidikan Terakhir Panel Konsumen.....	79
Gambar 4.17	Diagram Harga <i>Tartlet</i> Wortel	80

Gambar 4.18	Diagram Penilaian Penampilan Fisik/ Bentuk Produk Uji Hedonik	82
Gambar 4.19	Diagram Penilaian Warna Produk Uji Hedonik.....	83
Gambar 4.20	Diagram Penilaian Rasa Produk Uji Hedonik.....	84
Gambar 4.21	Diagram Penilaian Tekstur Produk Uji Hedonik	85
Gambar 4.22	Diagram Penilaian Aroma Produk Uji Hedonik	86