

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya telah memberikan kesempatan, kemampuan, kekuatan dan kemudahan untuk penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Serta tidak lupa sholawat serta salam penulis limpahkan kepada junjungan besar Nabi Muhammad SAW.

Pada skripsi ini penulis mengangkat judul mengenai "*Inovasi Produk Selai Buah Naga Bercitarasa Kayu Manis Berbais Daya Terima Konsumen*". Tidak lupa penulis pun mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila dalam penulisan skripsi ini masih terdapat kesalahan. Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pembuatan skripsi ini. Semoga kelak skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua yang membaca, terutama kepada penulis sendiri, serta dapat menjadi referensi bagian penelitian skripsi selanjutnya.

Bandung, Agustus 2018
Penulis

Azhar Khairul Fadhilah
1405398

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya telah memberikan kesempatan, kemampuan, kekuatan dan kemudahan untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Serta tidak lupa shawalat serta salam penulis limpahkan kepada junjungan Nabi Muhammad SAW.

Pada skripsi ini penulis mengangkat judul mengenai “*Inovasi Produk Selai Buah Naga Bercitarasa Kayu Manis Berbasis Daya Terima Konsumen*”. Tidak lupa penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, khususnya kepada :

1. Prof. Dr. H. Rd. Asep Kadarohman, M.Si, selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Dr. Agus Mulyana, M.Hum, selaku Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia.
3. Agus Sudono, S.E., MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering.
4. Woro Priatini, S.Pd., M.Si., selaku dosen pembimbing 1, dan Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par., selaku dosen pembimbing 2 yang senantiasa sabar memberikan bimbingan kepada saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Segenap Dosen dan Staff Program Studi Manajemen Industri Katering.
6. Orang tua tercinta Yaya Kuswaya dan Dena Farida serta, penyemangat utama dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini dan selalu memberikan nasihat, kasih sayang, serta doa dalam ibadahnya dalam mendukung saya baik secara materil maupun moril hingga saat ini.
7. Hananul Umumah, dan Adi Ahmad Rahmanudin teman seperjuangan dalam menyelesaikan dan saling memberi semangat/support dalam menyelesaikan skripsi ini hingga akhir.

Azhar Khairul Fadhilah, 2018

**INOVASI PRODUK SELAI BUAH NAGA BERCITARASA KAYU
MANIS BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

8. Asep Saepudin, Yayan Ernawan, dan Ahmad Fauzi serta *CHEF SQUAD* yang selalu memberi semangat dan hiburan dikala penulis membutuhkan *refreshing* di tengah-tengah penulisan skripsi dan menyediakan tempat dalam menyelesaikan skripsi.
9. Bayam catering, Nugraha Katering, Mutiara Katering, serta Samudra catering dalam menunjang materiil bagi penulis dalam pembuatan produk.
10. Rekan-rekan Manajemen Industri Katering 2014 yang telah bersama-sama selama masa perkuliahan.
11. Akang teteh MIK 2013 dan adik-adik MIK 2015 yang telah memberikan *sharing*, semangat, serta doa dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
12. Semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan laporan ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila dalam penulisan skripsi ini masih terdapat kesalahan. Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam pembuatan skripsi ini. Semoga kelak skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua yang membaca, terutama bagia penulis sendiri, serta dapat menjadi referensi bagian penelitian skripsi selanjutnya.

Bandung, Agustus 2018
Penulis

Azhar Khairul Fadhilah
1405398

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penulisa.....	8
1.4 Kegunaan Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Kajian Pustaka.....	9
2.1.1 Pengertian Pariwisata	9
2.1.2 Pengertian Wisatawan.....	10
2.1.3 Jenis Pariwisata	10
2.1.4 Wisata Kuliner	11
2.1.5 Inovasi Produk	11
2.1.6 Standar Resep.....	12
2.1.7 Standar <i>Yield</i>	12
2.1.8 Buah Naga.....	13
2.1.9 Kayu Manis	13
2.1.10 Cengkeh	14
2.1.11 Pala.....	14
2.1.12 Garam.....	15
2.1.13 Selai.....	15
2.1.14 Uji Organoleptik	16
2.1.15 Daya Terima Konsumen	16
2.1.16 Kemasan.....	17
2.1.17 Harga Jual Pokok	17
2.1.18 Strategi Pemasaran	18

Azhar Khairul Fadhilah, 2018

**INOVASI PRODUK SELAI BUAH NAGA BERCITARASA KAYU
MANIS BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

2.1.19 Penelitian Terdahulu	18
2.1.20 Kerangka Pemikiran	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	20
3.2 Metode Penelitian	20
3.3 Operasional Variabel.....	20
3.4 Rancangan Percobaan	21
3.4.1 <i>Kitchen Project</i>	21
3.5 Populasi dan Sampel	23
3.6 Sumber dan Teknik Pengambilan Data	24
3.7 Teknik Analisis Data.....	25
3.7.1 Uji Organoleptik	25
3.7.2 Uji Daya Terima Konsumen	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Hasil Penelitian	26
4.2 Standar Resep (<i>Standard Recipe</i>).....	27
4.3 Analisis Prosedur Selai Buah Naga Rempah	27
4.3.1 Persiapan Bahan Baku.....	27
4.3.2 Alur Pembuatan.....	28
4.4 Gambaran Umum Objek Penelitian	28
4.5 Tahap Uji Organoleptik.....	29
4.5.1 Identitas Panelis	30
4.5.2 Karakteristik Organoleptik.....	32
4.5.3 Hasil Uji Organoleptik.....	34
4.6 Tahap Uji Daya Terima Konsumen	35
4.6.1 Identitas Responden	35
4.6.2 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk	37
4.6.3 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual Produk	41
4.7 Perhitungan Harga Jual Produk.....	42
4.7.1 Harga Pokok Produk	42
4.7.2 Harga Jual Produk	43
4.8 Perhitungan Kandungan Gizi Bubuk Selai Buah Naga	44
4.9 Kemasan Produk Selai Buah Naga.....	44
4.10 Matriks Penelitian	45
4.11 Strategi Pemasaran	47
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Simpulan	49
5.2 Saran	50

Azhar Khairul Fadhilah, 2018

**INOVASI PRODUK SELAI BUAH NAGA BERCITARASA KAYU
MANIS BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan ke Indonesia	1
Tabel 1.2 Data Jumlah Wisatawan di Jawa Barat	2
Tabel 1.3 Data Jumlah Wisatawan di Kota Bandung.....	3
Tabel 1.4 Selai di Pasaran	4
Tabel 1.5 Kandungan Gizi Buah Naga.....	6
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	18
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	21
Tabel 3.2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi Selai Buah Naga	22
Tabel 3.3 Panelis Ahli dan Konsumen	23
Tabel 4.1 Formulasi Resep Selai Buah Naga	27
Tabel 4.2 Uji Organoleptik Berdasarkan Karakteristik Panelis Ahli	29
Tabel 4.3 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin	30
Tabel 4.4 Panelis Ahli Berdasarkan Usia.....	30
Tabel 4.5 Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan	31
Tabel 4.6 Panelis Ahli Berdasarkan Pendidikan	31
Tabel 4.7 Panelis Ahli Berdasarkan Pengalaman Kerja.....	32
Tabel 4.8 Karakteristik Terhadap Rasa	33
Tabel 4.9 Karakteristik Terhadap Aroma.....	33
Tabel 4.10 Karakteristik Terhadap Tekstur.....	34
Tabel 4.11 Karakteristik Terhadap Warna	34
Tabel 4.12 Rekapitulasi Nilai Rata-Rata Sampel.....	34
Tabel 4.13 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	35
Tabel 4.14 Responden Berdasarkan Usia.....	35
Tabel 4.15 Responden Berdasarkan Pekerjaan	36
Tabel 4.16 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	36
Tabel 4.17 Responden Berdasarkan Pengalaman Beli	37

Azhar Khairul Fadhilah, 2018

**INOVASI PRODUK SELAI BUAH NAGA BERCITARASA KAYU
MANIS BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.18 Kelas Interval Penentu Daya Terima Konsumen	38
Tabel 4.19 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Rasa	38
Tabel 4.20 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Aroma.....	39
Tabel 4.21 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Tekstur	40
Tabel 4.22 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Warna	40
Tabel 4.23 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Kemasan...	41
Tabel 4.24 Responden Berdasarkan Daya Beli	41
Tabel 4.25 Responden Berdasarkan Daya Terima	42
Tabel 4.26 Harga Pokok Selai Buah Naga	42
Tabel 4.27 Komposisi <i>Selling Price</i> Selai Buah Naga	43
Tabel 4.28 Kandungan Gizi Selai Buah Naga.....	44
Tabel 4.29 Matriks Hasil Penelitian.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Perkembangan Produksi Buah Naga Tahun 2004-2011 ...	6
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	19
Gambar 4.1 Desain Kemasan Selai Buah Naga	45