

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 Nabi Muhammad SAW.

Pada skripsi ini penulis mengangkat judul mengenai “*Inovasi Produk Bubuk Cincau Hijau Berbasis 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 bagi penulis sendiri, serta dapat menjadi referensi bagian penelitian skripsi selanjutnya.

Bandung, Agustus 2018
Penulis

Hananul Umumah
1403277

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 Bubuk Cincau Hijau 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 Muhidayat dan Erlin Farchiyati serta kakak dan adik-adik saya tercinta, penyemangat utama dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini dan selalu memberikan nasihat, kasih sayang, dan doa dalam mendukung saya baik secara materil maupun moril hingga saat ini.
7. Azhar Khairul Fadhilah, dan Adi Ahmad Rahmanudin teman seperjuangan dalam menyelesaikan dan saling memberi *support* dalam menyelesaikan skripsi ini hingga akhir.

Hananul Umumah, 2018

**INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU
BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN**

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

8. Asep Saepudin, Yayan Ernawan, dan Ahmad Fauzi yang selalu memberi semangat dan hiburan dikala penulis membutuhkan *refreshing* di tengah-tengah penulisan skripsi.
9. Rekan-rekan Manajemen Industri Katering 2014 yang telah bersama-sama selama masa perkuliahan.
10. Akang teteh MIK 2013 dan adik-adik MIK 2015 yang telah memberikan *sharing*, semangat, serta doa dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
11. 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 bagi penulis sendiri, serta dapat menjadi referensi bagi penelitian skripsi selanjutnya.

Bandung, Agustus 2018
Penulis

Hananul Umumah
1403277

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	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penulisan.....	8
1.4 Manfaat Penulisan.....	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 Pengertian Wisata Kuliner	10
2.1.4 Inovasi Produk	11
2.1.5 Standar Resep.....	11
2.1.6 Standar <i>Yield</i>	12
2.1.7 Bubuk Cincou Hijau	12
2.1.7.1 Cincou Hijau	12
2.1.7.2 Pati	14
2.1.7.3 Bubuk Jeli	15
2.1.7.4 Bubuk Agar-Agar.....	15
2.1.7.5 Vanili.....	16
2.1.8 Peralatan.....	16
2.1.8.1 Kompor	16

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

2.1.8.2 Wajan	17
2.1.8.3 Miller.....	17
2.1.8.4 Saringan Tepung/Ayakan.....	17
2.1.8.5 Timbangan	17
2.1.9 Uji Organoleptik	18
2.1.10 Daya Terima Konsumen	19
2.1.11 Kemasan.....	19
2.1.12 Harga Pokok Produk	20
2.1.13 Harga Jual Produk.....	20
2.1.14 Strategi Pemasaran	21
2.1.15 Penelitian Terdahulu	22
2.1.16 Kerangka Pemikiran.....	22

BAB III METODE PENELITIAN23

3.1 Objek dan Subjek Penelitian	23
3.2 Metode Penelitian	23
3.3 Operasional Variabel.....	24
3.4 Rancangan Percobaan	24
3.4.1 <i>Kitchen Project</i>	24
3.5 Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel	26
3.6 Sumber dan Teknik Pengambilan Data	27
3.7 Teknik Analisis Data.....	28
3.7.1 Uji Organoleptik	28
3.7.2 Uji Daya Terima Konsumen	28

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN29

4.1 Hasil Penelitian	29
4.2 Standar Resep (<i>Standard Recipe</i>).....	29
4.3 Analisis Prosedur Pembuatan Bubuk Cincau Hijau	30
4.3.1 Persiapan Bahan Baku.....	30
4.3.2 Alur Pembuatan.....	30
4.4 Gambaran Umum Objek Penelitian	31
4.5 Tahap Uji Organoleptik.....	31
4.5.1 Identitas Panelis	32
4.5.2 Karakteristik Organoleptik.....	36
4.5.3 Hasil Uji Organoleptik	40
4.6 Tahap Uji Daya Terima Konsumen	41
4.6.1 Identitas Responden	42
4.6.2 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk	44
4.6.3 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual	52

Hananul Umamah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

4.7 Perhitungan Harga Jual Produk	53
4.7.1 Harga Pokok Produk	53
4.7.2 Harga Jual Produk	54
4.8 Perhitungan Kandungan Gizi Bubuk Cincou Hijau.....	55
4.9 Kemasan Produk Bubuk Cincou Hijau.....	56
4.10 Strategi Pemasaran Produk Bubuk Cincou Hijau	57
4.11 Matriks Penelitian	58
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	60
5.1 Simpulan	60
5.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisman 2016 & 2017	1
Tabel 1.2 Data Kunjungan Wisatawan ke Jabar 2012-2016	2
Tabel 1.3 Data Kunjungan Wisatawan ke Bandung 2011-2016	3
Tabel 1.4 Cincou Hijau di Pasaran	5
Tabel 2.1 Taksonomi Cincou Perdu	13
Tabel 2.2 Kandungan Nutrisi dalam 100 gram Daun Cincou	14
Tabel 2.3 Hasil Penelitian Terdahulu	22
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	24
Tabel 3.2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi BCHAA	25
Tabel 3.3 Metode Rancangan Percobaan Formulasi BCHJ	25
Tabel 3.4 Panelis Ahli dan Konsumen	26
Tabel 4.1 Formulasi Resep Bubuk Cincou Hijau dengan Jeli	29
Tabel 4.2 Daftar Panelis Ahli Penguji Produk BCH	32
Tabel 4.3 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin	33
Tabel 4.4 Panelis Ahli Berdasarkan Usia.....	33
Tabel 4.5 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Pekerjaan	34
Tabel 4.6 Panelis Ahli Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	35
Tabel 4.7 Panelis Ahli Berdasarkan Pengalaman Kerja	35
Tabel 4.8 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Rasa Cincou	36
Tabel 4.9 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Aroma Bubuk	37
Tabel 4.10 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Aroma Cincou	37
Tabel 4.11 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Tekstur Bubuk	38

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

Tabel 4.12 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Tekstur Cincau	39
Tabel 4.13 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Warna Bubuk	39
Tabel 4.14 Rata-Rata Nilai Terhadap Karakteristik Warna Cincau	40
Tabel 4.15 Rekapitulasi Nilai Rata-Rata Sampel	41
Tabel 4.16 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	42
Tabel 4.17 Responden Berdasarkan Usia	42
Tabel 4.18 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	43
Tabel 4.19 Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	44
Tabel 4.20 Kelas Interval Penentu Daya Terima Konsumen	45
Tabel 4.21 Data Daya Terima Terhadap Rasa Cincau	46
Tabel 4.22 Data Daya Terima Terhadap Aroma Bubuk Cincau	47
Tabel 4.23 Data Daya Terima Terhadap Aroma Cincau	48
Tabel 4.24 Data Daya Terima Terhadap Tekstur Bubuk Cincau	48
Tabel 4.25 Data Daya Terima Terhadap Tekstur Cincau	49
Tabel 4.26 Data Daya Terima Terhadap Warna Bubuk Cincau	50
Tabel 4.27 Data Daya Terima Terhadap Warna Cincau	51
Tabel 4.28 Data Daya Terima Terhadap Kemasan Bubuk Cincau	52
Tabel 4.29 Responden Berdasarkan Daya Beli Cincau	52
Tabel 4.30 Data Daya Terima Terhadap Harga Jual Per Kemasan	53
Tabel 4.31 Harga Pokok Produksi Bubuk Cincau Hijau	54
Tabel 4.32 Komposisi <i>Selling Price</i> Bubuk Cincau Hijau	55
Tabel 4.33 Kandungan Gizi Bubuk Cincau Hijau	56
Tabel 4.34 Matriks Hasil Penelitian	59

Hananul Umamah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU
BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	23
Gambar 4.1 Kemasan Bubuk Cincau Hijau	56
Gambar 4.2 Desain Kemasan Bubuk Cincau Hijau	57

Hananul Umumah, 2018

INOVASI PRODUK BUBUK CINCAU HIJAU

BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu