

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Kegunaan Penelitian	10
1.4.1 Kegunaan Teoritis	10
1.4.2 Kegunaan Praktis	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Tinjauan Pustaka	11
2.1.1 Pariwisata	11
2.1.1.1 Berbagai Macam Bentuk Wisata	12
2.1.2 Destinasi Wisata Dan Kuliner Serta Pengembangannya	16
2.1.3 Kualitas Produk Makanan	20
2.1.4 Cake	22
2.1.4.1 Brownies	25
2.1.5 Tape Ketan	26
2.1.5.1 Cara Membuat Tape Ketan	28

Rifa Nur Insani Dewi, 2013

STUDI KONSENTRASI TEPUNG TAPE KETAN PADA BROWNIES TAPE KETAN & VARIANSNYA
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN DI KOTA KUNINGAN

University in Bandung Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu |
Perpustakaan.upi.edu

2.1.5.2 Cara Membuat Tepung Tape Ketan	28
2.1.6 Bahan Baku Lain Brownies Tape Ketan	27
2.1.6.1 Tepung	27
2.1.6.2 Telur	30
2.1.6.3 Mentega	32
2.1.6.4 Gula	33
2.1.6.5 Cocoa dan Cokelat	37
2.1.7 Uji Daya Terima Konsumen	38
2.1.8 Pengemasan	40
2.1.9 Kajian Empirik Penelitian	44
2.2 Kerangka Pemikiran	45
BAB III METODE PENELITIAN	46
3.1 Objek Penelitian	46
3.2 Metode Penelitian	46
3.3 Tahapan Penelitian	46
3.4 Populasi	47
3.4.1 Sampel Dan Teknik Sampling	47
3.5 Teknik Pengumpulan Data	49
3.6 Rancangan Percobaan	50
3.7 Operasional Variabel	52
3.8 Teknik Analisis Data	53
3.8.1 Uji Organoleptik	53
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	57
4.1 Hasil Penelitian	57
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	57
4.1.2 Karakteristik Panelis	57
4.1.2.1 Jenis kelamin Panelis	57

4.1.2.2 Pekerjaan Panelis	58
4.1.2.3 Usia Panelis	59
4.1.3 Karakteristik Organoleptik	61
4.1.3.1 Aroma	61
4.1.3.2 Rasa	65
4.1.3.3 Tekstur	69
4.1.3.4 Warna	73
4.1.3.5 Penampilan fisik	77
4.1.4 Matriks Hasil Analisis	80
4.1.5 Penilaian Daya Terima Konsumen	82
4.1.5.1 Karakteristik Responden	82
4.1.5.1.1 Jenis Kelamin	82
4.1.5.1.2 Usia	83
4.1.5.1.3 Pendidikan Terakhir	84
4.1.5.1.4 Jenis Pekerjaan	85
4.1.5.1.5 Produk <i>Pastry</i> Favorit Responden	87
4.1.5.1.6 Konsumsi <i>Cake</i> dalam Sebulan	88
4.1.5.1.7 Pengeluaran Untuk Membeli <i>Cake</i>	90
4.1.5.2 Penilaian Produk	91
4.1.5.2.1 Berdasarkan Karakteristik Warna	91
4.1.5.2.2 Berdasarkan Karakteristik Aroma	92
4.1.5.2.3 Berdasarkan Karakteristik Rasa	92
4.1.5.2.4 Berdasarkan Karakteristik Tesktur	93
4.1.5.2.5 Berdasarkan Penampilan Fisik	94
4.2 Uji Daya Tahan Simpan	95
4.3 Resep Brownies Tape Ketan	98
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	100
5.1 Kesimpulan	100
5.2 Saran	100

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisata Hotel, ODTW dan Rumah Makan	4
Tabel 1.2 Data Penjualan Produk di Pusat Oleh-Oleh Khas Kuningan	5
Tabel 1.3 Komposisi Gizi Tape Singkong, Tape Ketan Putih dan Tape Ketan Hitam	7
Tabel 2.1 Komposisi Gizi Tape singkong, tape ketan putih dan tape ketan hitam	26
Tabel 2.2 Peranan dari masing-masing mikroorganisme yang terdapat dalam ragi tape	27
Tabel 3.1 Metode rancangan percobaan formulasi brownies tape ketan dengan penambahan tepung tape ketan	50
Tabel 3.2 Uji daya tahan simpan brownies tape ketan	51
Tabel 3.3 Operasional Variabel	52
Tabel 3.4 Tabel analisis Varian (ANOVA) RAK	54
Tabel 4.1 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	57
Tabel 4.2 Panelis Berdasarkan Pekerjaan	58
Tabel 4.3 Panelis Berdasarkan Usia	59
Tabel 4.4 Hasil Olah Data Uji Organoleptik Karakteristik Aroma	61
Tabel 4.5 Hasil Analisa Varians (ANOVA) Karakteristik Aroma	62

Tabel 4.6 Pengaruh Penambahan Tepung Tape Ketan Terhadap Nilai Kesukaan Aroma Brownies Tape Ketan	63
Tabel 4.7 Hasil Olah Data Uji Organoleptik Karakteristik Rasa	65
Tabel 4.8 Hasil Analisi Varians (ANOVA) Karakteristik Rasa	66
Tabel 4.9 Pengaruh Penambahan Tepung Tape Ketan Terhadap Nilai Kesukaan Rasa Brownies Tape Ketan	67
Tabel 4.10 Hasil Olah Data Uji Organoleptik Karakteristik Tekstur.....	69
Tabel 4.11 Hasil Analisi Varians (ANOVA) Karakteristik Tekstur	70
Tabel 4.12 Pengaruh Penambahan Tepung Tape Ketan Terhadap Nilai Kesukaan Tekstur Brownies Tape Ketan	71
Tabel 4.13 Hasil Olah Data Uji Organoleptik Karakteristik Warna	73
Tabel 4.14 Hasil Analisi Varians (ANAVA) Karakteristik Warna	74
Tabel 4.15 Pengaruh Penambahan Tepung Tape Ketan Terhadap Nilai Kesukaan Warna Brownies Tape Ketan	75
Tabel 4.16 Hasil Olah Data Uji Organoleptik Karakteristik Penampilan Fisik	77
Tabel 4.17 Hasil Analisi Varians (ANAVA) Karakteristik Penampilan Fisik	78
Tabel 4.18 Pengaruh Penambahan Tepung Tape Ketan Terhadap Nilai Kesukaan Penampilan Fisik Brownies Tape Ketan	79
Tabel 4.19 Matriks Hasil Analisis	80
Tabel 4.20 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	82
Tabel 4.21 Responden Berdasarkan Usia	83
Tabel 4.22 Karakteristik Berdasarkan Pendidikan Terakhir Responden	85
Tabel 4.23 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	86

Rifa Nur Insani Dewi, 2013

STUDI KONSENTRASI TEPUNG TAPE KETAN PADA BROWNIES TAPE KETAN & VARIANSNYA
TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN DI KOTA KUNINGAN

University in Bandung Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu |
Perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.24 Karakteristik Berdasarkan Produk <i>Pastry</i> Favorit Responden	87
Tabel 4.25 Karakteristik Mengonsumsi <i>Cake</i> Dalam Satu Bulan	89
Tabel 4.26 Karakteristik Berdasarkan Pengeluaran Untuk Membeli <i>Cake</i>	90
Tabel 4.27 Penilaian Berdasarkan Karakteristik Warna	91
Tabel 4.28 Penilaian Berdasarkan Karakteristik Aroma	92
Tabel 4.29 Penilaian Berdasarkan Karakteristik Rasa	93
Tabel 4.30 Penilaian Berdasarkan Karakteristik Tekstur	93
Tabel 4.31 Penilaian Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik	94
Tabel 4.32 Uji Daya Tahan Simpan Brownies Tape Ketan di Suhu Ruang	95
Tabel 4.33 Penilaian Tekstur Berdasarkan Pengamatan Selama Enam Hari	96
Tabel 4.34 Penilaian Aroma Berdasarkan Pengamatan Selama Enam Hari	97
Tabel 4.35 Penilaian Penampilan Fisik Berdasarkan Pengamatan Selama Enam Hari	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bentuk Pengembangan Bisnis	18
Gambar 2.2 Alur Pembuatan Tape Ketan	28
Gambar 2.3 Alur Pembuatan Tepung Tape Ketan	29
Gambar 2.4 Diagram Alir Pelaksanaan Penelitian	45
Gambar 4.1 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	58
Gambar 4.2 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Pekerjaan	59
Gambar 4.3 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	60
Gambar 4.4 Karakteristik Aroma	64
Gambar 4.5 Karakteristik Rasa	68
Gambar 4.6 Karakteristik Tekstur	72
Gambar 4.7 Karakteristik Warna	76
Gambar 4.8 Karakteristik Penampilan Fisik	80
Gambar 4.9 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	83
Gambar 4.10 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	84
Gambar 4.11 Karakteristik Berdasarkan Pendidikan Terakhir Responden ...	85
Gambar 4.12 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	87
Gambar 4.13 Karakteristik Berdasarkan Produk <i>Pastry</i> Favorit Responden	88
Gambar 4.14 Karakteristik Mengonsumsi <i>Cake</i> Dalam Satu Bulan	89
Gambar 4.15 Karakteristik Pengeluaran Untuk Membeli <i>Cake</i>	90

Gambar 4.16 Penilaian Tekstur Brownies Tape Ketan	96
Gambar 4.17 Penilaian Aroma Brownies Tape Ketan	97
Gambar 4.18 Penilaian Penampilan Fisik Brownies Tape Ketan	98

