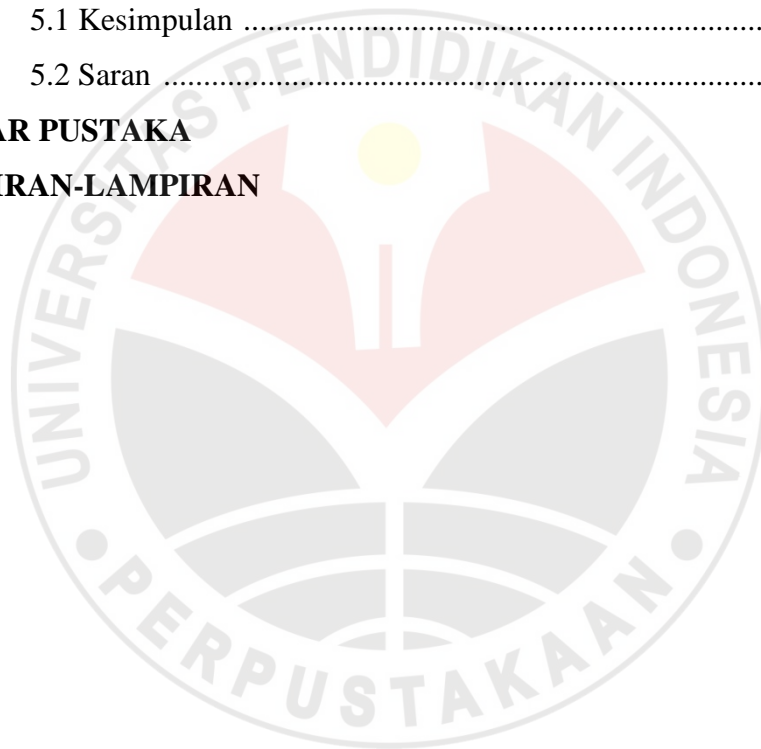


DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN MOTO / KATA MUTIARA	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Kegunaan Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Pustaka	10
2.1.1 Konsep Inovasi Produk	10
2.1.2 Donat.....	12
2.1.2.1 Bahan Pembuatan Donat	13
2.1.2.2 Proses Pembuatan Donat	17
2.1.2.3 Jahe	18
2.1.2.4 Resep Dasar Donat	19
2.1.2.5 Formula Resep Inovasi Produk Donat	20
2.1.3 Konsep Kualitas Produk.....	22
2.1.4 Penilaian Indera.....	23
2.1.5 Panelis	26
2.1.6 Daya Terima Makanan	29
2.1.7 Analisis Finansial Pada Pengembangan Bisnis.....	31

2.1.8 Penelitian Pendahuluan	33
2.2 Kerangka Pemikiran.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Objek Penelitian	38
3.2 Metode Penelitian.....	38
3.3 Operasionalisasi Variabel.....	39
3.4 Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel	40
3.5 Sumber dan Teknik Pengambilan Data	41
3.5.1 Sumber Data.....	41
3.5.2 Teknik Pengumpulan Data.....	42
3.6 Rancangan Percobaan	43
3.7 Teknik Analisis Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian.....	49
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	53
4.1.2 Uji Penilaian Indera Tahap 1	53
4.1.3 Karakteristik Kesukaan Panelis	56
4.1.4 Uji Penilaian Indera Tahap 2	59
4.1.4.1 Karakteristik Rasa	60
4.1.4.2 Karakteristik Aroma	63
4.1.5 Uji Deskripsi	66
4.1.5.1 Atribut Mutu Uji Deskripsi	68
4.1.5.2 Karakteristik Rasa	70
4.1.5.3 Karakteristik Aroma	70
4.1.5.4 Karakteristik Tekstur	71
4.1.5.5 Karakteristik Penampilan	72
4.2 Daya Tahan Simpan	73
4.3 Harga Satuan Donat Jahe	77
4.4 Kelayakan Finansial Produksi Donat Jahe Skala Industri Kecil	78
4.4.1 Biaya Produksi.....	79
4.4.2 Asumsi yang Digunakan dalam Analisis Finansial	79

4.4.3 Tenaga Kerja	80
4.4.4 Harga Pokok Produksi	81
4.4.5 <i>Break Even Point</i>	81
4.4.6 <i>Payback Period</i>	83
4.4.7 <i>Net Present Value</i>	83
4.4.8 <i>Profitability Index</i>	84
4.5 Matriks Hasil Analisis	85
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	87
5.2 Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

1.1	Data Kunjungan Wisatawan yang Datang ke Kota Bandung Tahun 2009-2011	2
1.2	Rekapitulasi dan Daftar Nama Potensi Restoran Dan Rumah Makan Berijin di Kota Bandung Tahun 2010-2012	3
1.3	Daftar Nama Toko Kue dan Roti (<i>Bakery</i>) di kota Bandung	4
1.4	Daftar Toko Donat Berijin di Kota Bandung	6
1.5	Daftar Potensi Produsen Donat di Kota Bandung	6
2.1	Macam-macam Skala Hedonik dengan Skala Numeriknya	26
2.2	Hasil Penelitian Pendahuluan	33
3.1	Operasionalisasi Variabel	40
3.2	Metode Rancangan Percobaan Formulasi Donat dengan Penambahan Air Jahe	43
3.3	Uji Perbandingan Produk Konsentrat Terbaik dan Produk Kontrol ...	44
3.4	Metode Uji Daya Tahan Simpan Donat Jahe pada Suhu Ruang	45
3.5	Tabel Analisa Varian (ANOVA) RAK	46
4.1	Panelis I Berdasarkan Jenis Kelamin	54
4.2	Panelis I Berdasarkan Usia	55
4.3	Panelis I Berdasarkan Pekerjaan	55
4.4	Panelis II Berdasarkan Jenis Kelamin	59
4.5	Panelis II Berdasarkan Usia	59
4.6	Panelis II Berdasarkan Pekerjaan	60
4.7	Hasil Olah Data Uji Penilaian Indera Karakteristik Rasa	61
4.8	Hasil Analisa Varians (ANOVA) Karakteristik Rasa	61
4.9	Pengaruh Penambahan Air Jahe Terhadap Nilai Kesukaan Rasa Donat Jahe	62
4.10	Hasil Olah Data Uji Penilaian Indera Karakteristik Aroma	64
4.11	Hasil Analisis Varians (ANOVA) Karakteristik Aroma	64
4.12	Pengaruh Penambahan Air Jahe Terhadap Nilai Kesukaan Aroma Donat Jahe	65

4.13	Panelis III Berdasarkan Jenis Kelamin	67
4.14	Panelis III Berdasarkan Usia	67
4.15	Panelis III Berdasarkan Pekerjaan	68
4.16	Hasil Penilaian Rata-rata Kesukaan Panelis pada Uji Deskripsi	69
4.17	Perbandingan Nilai Kesukaan Rasa Donat Jahe dengan Produk Kontrol	70
4.18	Perbandingan Nilai Kesukaan Aroma Donat Jahe dengan Produk Kontrol	71
4.19	Perbandingan Nilai Kesukaan Tekstur Donat Jahe dengan Produk Kontrol	72
4.20	Perbandingan Nilai Kesukaan Penampilan Donat Jahe dengan Produk Kontrol	73
4.21	Metode Uji Daya Tahan Simpan Donat Jahe pada Suhu Ruang	74
4.22	Penilaian Warna Berdasarkan Pengamatan Selama 6 Hari	74
4.23	Penilaian Aroma Berdasarkan Pengamatan Selama 6 Hari	75
4.24	Penilaian Tekstur Berdasarkan Pengamatan Selama 6 Hari	76
4.25	Pembagian Tugas dan Tanggung Jawab Tenaga Kerja	80
4.26	Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual	82
4.27	Perhitungan NPV	84
4.28	Matriks Hasil Analisis	85

DAFTAR GAMBAR

2.1	Proses Inovasi Bertahap	11
2.2	Kerangka Pemikiran Penelitian	36
2.3	Tahapan Penelitian	37
4.1	Alur Produksi Donat Jahe	52
4.2	Produk Inovasi Donat Jahe.....	53
4.3	Grafik Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Donat Jahe	57
4.4	Grafik Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Donat Jahe	58
4.5	Karakteristik Rasa Donat Jahe	63
4.6	Karakteristik Aroma Donat Jahe	65
4.7	Atribut Mutu Uji Deskripsi	69
4.8	Penilaian Daya Tahan Simpan Karakteristik Warna	75
4.9	Penilaian Daya Tahan Simpan Karakteristik Aroma	76
4.10	Penilaian Daya Tahan Simpan Karakteristik Tekstur	77

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Uji Organoleptik
2. Lembar Uji Organoleptik
3. Lembar Uji Deskripsi
4. Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa 11 Sampel Donat
5. Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma 11 Sampel Donat
6. Hasil Olah Data Uji Organoleptik Karakteristik Rasa
7. Hasil Olah Data Uji Organoleptik Karakteristik Aroma
8. Hasil Olah Data Uji Deskripsi Karakteristik Rasa
9. Hasil Olah Data Uji Deskripsi Karakteristik Aroma
10. Hasil Olah Data Uji Deskripsi Karakteristik Tekstur
11. Hasil Olah Data Uji Deskripsi Karakteristik Penampilan
12. Aspek Finansial Usaha Produksi Donat Jahe
13. Rincian Modal Tetap
14. Rincian Modal Kerja Per 3 Bulan
15. Rincian Biaya Penyusutan Mesin, Peralatan, dan Bangunan
16. Rincian Biaya Produksi Selama Satu Tahun
17. Rincian Kenaikan Harga Selama 5 Tahun
18. Proyeksi Laba Rugi
19. Perhitungan Pinjaman Bank Selama Tiga Tahun dengan Suku Bunga *Flat* (18%) Per tahun
20. Foto Dokumentasi Uji Organoleptik
21. Desain Kemasan