

DAFTAR ISI

HALAMAN

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan dan Pembatasan Masalah.....	11
1.2.1 Perumusan Masalah.....	12
1.2.2 Pembatasan Masalah.....	12
1.3 Tujuan Penelitian.....	12
1.4 Manfaat Penelitian.....	13
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	
2.1 Kajian Pustaka.....	15
2.1.1 Pariwisata.....	15
2.1.2 Restoran.....	19
2.1.3 Jagung	20
2.1.4 Jagung Manis.....	29
2.1.5 <i>Mousses</i>	33
2.1.6 Inovasi Produk.....	39

2.1.7	Penilaian Organoleptik	41
2.1.8	Uji Penerimaan	45
2.1.9	Kemasan	48
2.1.10	Studi Kelayakan Bisnis	50
2.2	Kerangka Pemikiran.....	54
2.2.1	Kitchen Project	54
2.2.2	Tahap II Uji Daya Terima Konsumen	57
2.2.3	Tahap III Analisis Aspek-aspek Finansial Studi Kelayakan Bisnis	57

BAB III METODE PENELITIAN

3.1	Objek dan Subjek Penelitian.....	59
3.2	Metode Penelitian.....	59
3.3	Operasionalisasi Variabel.....	60
3.4	Rancangan Percobaan	62
3.5	Kriteria Panelis	65
3.6	Populasi.....	68
3.7	Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	68
3.7.1	Teknik Pengumpulan Data.....	68
3.7.2	Alat Pengumpulan Data.....	69
3.8	Teknik Analisis Data.....	69

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1	Hasil Penelitian.....	81
4.1.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	81
4.1.2	Karakteristik Panelis Tahap I.....	82
4.1.3	Karakteristik Organoleptik dengan Beberapa Konsentrat....	86

Syauqi Abdussyahid Fikar Adlha, 2014

Analisis Daya Terima Konsumen Dan Kelayakan Bisnis Produk Mousses Berdasarkan Proses Berbahan Dasar Jagung Manis

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

4.1.3.1 Penampilan Fisik/Bentuk.....	86
4.1.3.2 Rasa.....	88
4.1.3.3 Tekstur.....	90
4.1.3.4 Warna.....	91
4.1.3.5 Aroma.....	93
4.1.4 Karakteristik Panelis Tahap II.....	95
4.1.5 Karakteristik Organoleptik Konsentrat Terbaik dengan Produk Kontrol	99
4.1.5.1 Penampilan Fisik/Bentuk.....	99
4.1.5.2 Rasa.....	101
4.1.5.3 Tekstur.....	103
4.1.5.4 Warna.....	104
4.1.5.5 Aroma.....	106
4.1.6 Karakteristik Panelis Tahap III.....	108
4.1.7 Penilaian Kualitas Karakteristik Mousses Berbahan Baku Jagung Manis	111
4.1.7.1 Berdasarkan Kemudahan Dimakan, Jagung <i>Mousses</i>	111
4.1.7.2 Berdasarkan Karakteristik Rasa, Jagung <i>Mousses</i>	113
4.1.7.3 Berdasarkan Tekstur, Jagung <i>Mousses</i>	114
4.1.7.4 Berdasarkan Warna, Jagung <i>Mousses</i> dan Strawberry <i>Mousses</i>	116
4.1.7.5 Berdasarkan Aroma, Jagung <i>Mousses</i>	117

4.1.7.6 Berdasarkan <i>Melting In The Mouth</i> ,	
Jagung Mousses	119
4.1.8 Kandungan Gizi yang Terdapat Pada	
<i>Jagung Mousses</i>	120
4.1.9 Uji Daya Tahan Simpan	123
4.2 Penilaian Kemasan Jagung Mousses.....	128
4.2.1 Berdasarkan Daya Tarik Bentuk Kemasan	128
4.2.2 Berdasarkan Logo Kemasan	129
4.2.3 Berdasarkan Kejelasan Tulisan Pada Kemasan	130
4.2.4 Berdasarkan Tingkat Keefektivan Kemasan dalam Membungkus	131
4.2.5 Berdasarkan Tingkat Kemudahan Membuka Kemasan ...	133
4.2.6 Berdasarkan Kesesuaian Ukuran Kemasan	134
4.2.7 Berdasarkan Kemudahan Membawa Kemasan	136
4.3 Aspek Finansial	137
4.3.1 Asumsi Dasar	137
4.3.2 Biaya Investasi	138
4.3.3 Biaya Operasional	139
4.3.4 Penilaian Investasi	142
4.3.4.1 <i>Net Present Value (NPV)</i>	142
4.3.4.2 Net Benevit Cost Ratio	143
4.3.4.3 Break Event Point	143

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1	Simpulan	145
5.2	Saran	146

DAFTAR PUSTAKA..... **148****DAFTAR LAMPIRAN** **150**