

**DIFERENSIASI MAKANAN DENGAN PENAMBAHAN NILAI
GIZI PADA CIRENG UBI JALAR KUNING ISIAN JAMUR
TIRAM**

Disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata
pada program studi Manajemen Industri Katering



oleh
Nisrina Rizki Kamilia
NIM 1601725

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2020**

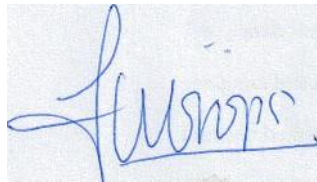
Nisrina Rizki Kamilia, 2020
*Diferensiasi Makanan dengan Penambahan Nilai Gizi pada Cireng Ubi Jalar Kuning Isian
Jamur Tiram*

LEMBAR PENGESAHAN

DIFERENSIASI MAKANAN DENGAN PENAMBAHAN NILAI GIZI PADA CIRENG UBI JALAR KUNING ISIAN JAMUR TIRAM

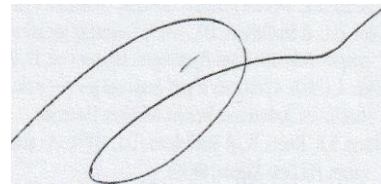
Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing I



Woro Priatini, S.Pd., M.Si.
NIP. 19710309 201012 2 001

Pembimbing II

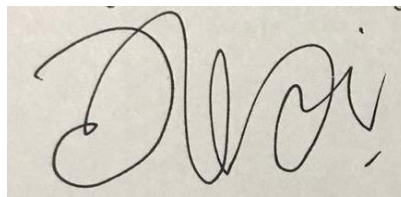


Andreas Suwandi, S.Pd., Gr., M.Pd.
NIP. 92019021 989041 2 101

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, MM.Par.
NIP. 19700320 200812 2 001

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Nisrina Rizki Kamilia

NIM : 1601725

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Ilmu Pengetahuan Sosial

Judul Skripsi : Diferensiasi Makanan dengan Penambahan Nilai Gizi pada
Cireng Ubi Jalar Kuning Isian Jamur Tiram.

Menyatakan bahwa yang tertulis dalam skripsi ini adalah benar-benar hasil karya sendiri, bukan jiplakan dari karya tulis orang lain, baik sebagian maupun seluruhnya. Pendapat atau temuan orang lain yang terdapat dalam skripsi ini dikutip atau dirujuk berdasarkan kode etik ilmiah.

Jika dikemudian hari terbukti bahwa saya salah (tidak sesuai/tidak benar), maka saya siap menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Bandung, Juli 2020

Nisrina Rizki Kamilia
NIM 1601725

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Manusia punya waktu terbaik dalam hidupnya masing-masing, Allah itu adil dan maha penyayang.” Suatu keyakinan bahwa setiap usaha akan menemui hasil diwaktu yang tepat dan baik.

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada :

- Papah dan Mamah tercinta, terbaik, tersayang, bagi saya mereka adalah segalanya, yang telah merawat dan membesarkan saya dengan sangat baik dan sempurna
- Kakak-kakak, Saffanah Aulia, dan tante saya yang selalu memberi dukungan penuh
- Teman-teman semuanya yang telah mendukung dan memberi semangat.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang senantiasa tercurah sampai pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul *Diferensiasi Makanan dengan Penambahan Nilai Gizi pada Cireng Ubi Jalar Kuning Isian Jamur Tiram*.

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari orang-orang luar biasa yang membantu penulis. Atas bimbingan maupun petunjuk dari berbagai pihak yang saya rasa sangat baik selama ini, saya ucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada pihak-pihak terkait. Ucapan terima kasih ini saya tujukan kepada yang terhormat :

1. Rektor Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memberikan kesempatan kepada penulis sebagai mahasiswi UPI
2. Dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini
3. Dr. Dewi Turgarini, MM.Par selaku ketua Prodi jurusan Manajemen Industri Katering yang telah memberikan izin dan waktu untuk penelitian skripsi ini
4. Ibu Woro Priatini, S.Pd., M.Si. sebagai Pembimbing pertama dalam penelitian ini. Beliau yang sangat baik, tulus dan perhatian serta peduli dalam memberikan bimbingan dan pengarahan atas terselesaikannya skripsi ini terima kasih banyak
5. Bapak Andreas Suwandi, S.Pd., Gr., M.Pd sebagai pembimbing kedua saya yang telah membimbing saya dengan sangat baik, mengajarkan saya secara jelas dan fasih sehingga sangat membantu saya mengerti dalam pengerjaan skripsi ini. Terimakasih banyak atas ilmu, perhatian dan sarannya.

Semoga skripsi ini bermanfaat bagi para pembaca, menyadari bahwa skripsi ini sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran membangun dari pembaca sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini.

Bandung, Juli 2020

Peneliti

ABSTRAK

“Diferensiasi Makanan dengan Penambahan Nilai Gizi pada Cireng Ubi Jalar Kuning dengan Isian Jamur Tiram”.

Nisrina Rizki Kamilia
1601725

Penelitian ini bertujuan untuk membuat sebuah variasi cireng goreng dengan penambahan ubi jalar kuning pada bahan cireng. Hal ini dimaksudkan agar produk Cireng dapat terus berkembang dengan rasa dan bentuk yang lebih banyak inovasi. Penulis memadukan konsep makanan tradisional dengan rasa dan bentuk yang lebih dibutuhkan dan diinginkan oleh konsumen tanpa mengesampingkan nilai gizinya yakni serat dan juga keaslian dari teknik pembuatan cireng sendiri. Cireng yang akan dibuat yaitu dengan penambahan ubi jalar kuning dan isian jamur tiram. Metode dalam penelitian yang dilakukan adalah Metode Eksperimental dengan menemukan formula resep terbaik. Pengujian formulasi produknya menggunakan uji kualitas produk menurut marsum (2014).

Produk ini akan ditambah dengan ubi jalar kuning dan isian jamur tiram serta metode pengemasan dalam bentuk beku (frozen). Menurut pra-survei 68,6% dari sampel merasa bosan dengan rasa dan bentuk cireng yang ada. Hal ini tentu berdampak pada kelestarian makanan tradisional dan perlu adanya diferensiasi agar makanan tradisional tetap mengalami inovasi juga tidak kehilangan peminatnya. Metode dalam penelitian ini adalah metode deskriptif eksperimental dengan menemukan formulasi resep yang lebih menarik. Pengujian standar resep produk menggunakan uji kualitas produk dan hasilnya berupa varian produk baru dengan desain kemasan serta labeling yang lebih menarik.

Kata kunci : Diferensiasi produk, variasi produk, cireng, frozen food, olahan ubi jalar

ABSTRACT

This research aims to make a variation of fried cireng with the addition of yellow sweet potatoes to the cireng ingredient. This is so that Cireng products can continue to grow with more flavor and form of innovation. The author combines the concept of traditional food with flavors and shapes that are more needed and desired by consumers without ruling out the nutritional value of fiber and also the authenticity of the technique of making the screwdriver itself Cireng to be made is with the addition of yellow sweet potatoes and oyster mushroom stuffing. The method in the research conducted is the Experimental Method by finding the best recipe formula. Product formulation testing uses product quality tests according to marsum (2014).

This product will be added with yellow sweet potatoes and oyster mushroom stuffing as well as packaging methods in frozen form. According to pre-survey 68.6% of the sample felt bosent with the taste and shape of the whiny. This certainly has an impact on the sustainability of traditional foods and the need for differentiation so that traditional foods continue to experience innovation also do not lose their interest. The method in this study is an experimental descriptive method of finding more interesting prescription formulations. Standard testing of product recipes uses product quality tests and the results are in the form of new product variants with more attractive packaging and labeling designs.

Keywords: *Product differentiation, product variety, whiny, frozen food, processed sweet potato*

DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	2
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	3
KATA PENGANTAR.....	4
ABSTRAK	5
ABSTRACT	6
DAFTAR ISI.....	7
DAFTAR TABEL	10
DAFTAR GAMBAR.....	11
BAB I PENDAHULUAN.....	12
1.1 Latar Belakang	12
1.2 Rumusan masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian.....	16
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	17
2.1 Landasan Teori	17
2.1.1 Pariwisata Indonesia	17
2.1.2 Gastronomi.....	18
2.1.3 Makanan Tradisional	19
2.1.4 Cireng.....	20
2.1.5 Ubi Jalar Kuning	21
2.1.6 Jamur Tiram.....	24
2.1.7 Formulasi Resep	26

2.1.8 Kualitas Produk.....	28
2.1.9 Makanan Beku	29
2.1.10 Kemasan dan Labelling	30
2.1.11 Analisis Pasar.....	35
2.2 Penelitian Terdahulu.....	37
2.3 Kerangka Pemikiran	42
2.4 Hipotesis	43
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	45
3.1 Subjek dan Objek	45
3.2 Metode Penelitian.....	45
3.3 Operasional Variabel.....	47
3.4 Rancangan Percobaan.....	51
3.4.1 Kitchen Project	51
3.4.2 Menentukan Nilai Gizi Produk.....	53
3.4.3 Menentukan Kemasan Produk.....	54
3.4.4 Menetapkan Harga Jual Produk.....	55
3.5 Teknik Pengumpulan Data	56
3.5.1 Teknik Pengumpulan Data.....	56
3.5.2 Alat Pengumpulan Data	57
3.6 Analisis Data	57
BAB 4 HASIL PENELITIAN	58
4.1. Hasil Penelitian.....	58
4.1.1 Proses Pembuatan Cireng Ubi Jalar Kuning dan Isian Jamur Tiram....	58
4.1.2 Hasil penilaian diferensiasi Cireng Ubi Jalar Kuning Isian Jamur Tiram	62

4.2 Uji Organoleptik.....	66
4.2.1 Identitas Panelis Ahli.....	66
4.2.2 Karakteristik Uji Organoleptik.....	69
4.3 Perhitungan Nilai Gizi Cireng Ubi Jalar Kuning.....	73
4.4 Desain Kemasan Produk.....	75
4.4.1 Proses Pembuatan Kemasan dan Labeling.....	77
4.4.2 Hasil Kemasan dan Labeling.....	78
4.5 Penentuan Harga.....	79
4.5.1 Harga Pokok dan Harga Jual Produk Cireng Ubi Jalar kuning.....	79
4.6 Strategi Pemasaran Sesuai dengan Analisis Pasar.....	81
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	86
5.1 Kesimpulan.....	86
5.2 Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA.....	89
LAMPIRAN.....	92

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ubi Jalar	22
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Jamur Tiram	25
Tabel 2.3 Penelitian Ubi Jalar Terdahulu	37
Tabel 3.1 Operasional Variabel	47
Tabel 3.2 Resep Pembuatan Cireng	51
Tabel 3.3 Metode rancangan percobaan cireng ubi jalar kuning	52
Tabel 4.1 Hasil penilaian difrensiasi Cireng Ubi Jalar.....	62
Tabel 4.2 Daftar Nama Panelis Ahli.....	66
Tabel 4.3 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	67
Tabel 4.4 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia.....	67
Tabel 4.5 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan.....	68
Tabel 4.6 Kelas Interval Penilaian Kualitas Produk	69
Tabel 4.7 Kesukaan Terhadap Produk Berdasarkan Rasa	69
Tabel 4.8 Kesukaan Terhadap Produk Berdasarkan Tekstur	70
Tabel 4.9 Kesukaan Terhadap Produk Berdasarkan Aroma.....	71
Tabel 4.10 Kesukaan Terhadap Produk Berdasarkan Warna.....	71
Tabel 4.11 Kesukaan Terhadap Produk Berdasarkan Tampilan	72
Tabel 4.12 Hasil Penilaian Cireng Ubi Jalar Kuning Menurut Panelis Ahli	73
Tabel 4.13 Kandungan Gizi CUJKJ1 (50% ubi jalar)	73
Tabel 4.14 Kandungan Gizi CUJKJ2 (35% Ubi Jalar)	74
Tabel 4.15 Perincian food cost untuk penentuan selling price	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Data Pra-survey Kejenuhan Konsumen terhadap Cireng.....	14
Gambar 2.1 Alur Pemikiran	43
Gambar 3.1 Skema Eksperimen	46
Gambar 4.1 Ubi jalar sebelum di kukus	58
Gambar 4.2 Ubi jalar yang sudah di kukus.....	59
Gambar 4.3 Pencampuran ubi jalar dan tepung tapioka	59
Gambar 4.4 Adonan cireng setelah kalis	60
Gambar 4.5 bahan untuk isian cireng jamur	61
Gambar 4.6 Bumbu halus untuk isian cireng ubi jalar	61
Gambar 4.7 adonan cireng dan pembentukan cireng	62
Gambar 4.8 label produk	79

DAFTAR PUSTAKA

- Almadania, (2019) E-Journal Tata Boga, Vol. 8, No. 1, Hal 31-37
- Assauri, Sofjan. (2013). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Cristine, Amy B. (2014). *Understanding Food: Principles and Preparation*. United States Of America: Cengage Learning.
- Dani, (2017). Inovasi Produk Mousse dengan Penambahan Ubi Jalar Berbasis DayaTerima Konsumen.
- Ginting, E., Joko, S., Utomo, Yulifianti, R. & Jusuf, M. (2011). Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. *Iptek Tan. Pang. 6(1)*
- Hall, C Michael., Mitchell, Richard. (2006). *Gastronomy, Food, and Wine Tourism, Tourism Business Frontiers, Consumer Product and Industry*, Elsevier, Edited by Dimitrios Buchales And Carlos Costa
- Handoko, T. Hani. (2002). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: IPWI.
- Jhon C. (2006). *Contemporary Quantity Recipe File*. United States Of America: Cahners Books.
- Juanda, D., & Cahyonod, B., (2000). *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius
- Khodayat (1998). *Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia*. Jakarta: Grasindo.
- Kotler, Philip & A.B Susanto. (2001). *Manajemen Pemasaran di Indonesia: Analisis Perencanaan Implementasi dan Pengendalian*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kotler, Phillip. (1999). *Marketing Management: The Millenium Edition*. America: Prentice Hall.
- Kotler, Phillip. (2005). *Manajemen Pemasaran Jilid 1 dan 2*. Jakarta: Indeks Kelompok Gramedia.
- Kotler, Phillip. (2007). *Marketing Management*. Italia: Pearson Spa.
- Kotler, Phillip. (2009). *A Framework for Marketing Management*. India: Pearson Education India.
- Kotler, Phillip., Amstrong, Gary. (2012). *Prinsip-prinsip Pemasaran Jilid 4*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler., & Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kusumayanti. H, dkk. (2014). *Penyuluhan Pembuatan Susu Ubi Jalar di Gonoharjo, Kec. Limbangan-Kab. Kendal*. Laporan Pengabdian Program

Studi Diploma III Teknik Kimia Program Diploma Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.

- Marsum, WA. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Moeriabrata, Arsani, Arbei. (1997). *Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya dan Manfaatnya sebagai Makanan Sehat ("Function Food") dan Upaya Pelestariannya*. Surabaya: Airlangga University Press
- Muhilal. (1995). *Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan Non Gizi Dalam Meningkatkan Kesehatan Individu Dan Masyarakat*. Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional, 9-11.
- Mursid, M. (2014). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Bumi Aksara.
- National Food Service Management Institute. (2017). *Why Use Standardized Recipes*. United States: The University Of Mississippi.
- Nuzululita A, Leticia, dkk. (2019). Pengaruh Brand Wonderful Indonesia dalam Pembangunan Pariwisata Indonesia. *Jurnal FISIP UPN Jawa Timur*.
- Paramitha et al, (2014) *Jurnal Food Science and Culinary, E- Journal*, Vol. 1, No. 1, hal 226-235
- Payne, June P. (2009). *Introduction To Food Service*. United States Of America: Pearson Prentice Hall.
- Piska, Kamil, Sułkowska-Ziaja, Katarzyna. & Muszyńska, Bożena. (2017). Edible Mushroom *Pleurotus Ostreatus* (Oyster Mushroom) – Its Dietary Significance And Biological Activit. *Acta Sci. Pol. Hortorum Cultus*, 16(1) 2017, 151–161.
- Priskila A. (2015). Persepsi terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur. *Jurnal Volume 19, No.2*.
- Rahmawati, Fitri. (2013). *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Realita. (2014). Penganekaragaman Olahan Kue Gorongan Berbasis Adonan Cireng. *E-Jurnal Boga Vol. 3*.
- Sugiyono. (2012). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.

- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syarifuddin, dkk. (2018). Memaknai Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Abdimas BSI*. Vol. 1(1) Februari.
- Wildyana, P. Tommy Y. S Suyasa. (2006). Persepsi dalam Kemasan dan Intensi Membeli. *Phronesis Jurnal Ilmiah Psikologi Industri dan Organisasi*, 8(2), 110-124.
- Winarno, F.G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R.A., (2013). *Analisis Daya Saing Ubi Jalar Indonesia Dipasar Internasional*. [Skripsi]. Bogor: Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Yoeti, O. A. (2015). *Pemasaran Pariwisata*. Bandung: Angkasa.