

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang	1
1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS	
2.1 Kajian Teori	7
2.1.1 Pengertian Kualitas Produk	7
2.1.2 Dimensi Kualitas Produk	7
2.1.3 Faktor-faktor Kualitas Makanan	8
2.1.4 <i>Nugget</i>	9
2.1.5 Jamur Tiram Putih	10
2.1.6 Khasiat dan Kandungan Jamur Tiram Putih	11
2.1.7 Bumbu Masakan Tradisional Khas Indonesia	15
1. Bumbu Rendang	15
2. Bumbu Gulai	16
3. Bumbu Soto	17
4. Bumbu Semur	18
2.1.8 Daya Terima Makanan	18
2.1.9 Daya Tahan Simpan	20
2.1.10 Uji Organoleptik	22
2.1.11 Panelis	24
2.1.12 Analisis Finansial pada Pengembangan Bisnis	26
1. <i>Net Present Value</i> (NPV)	27
2. <i>Jangka Waktu Pengembalian Modal (Payback Periode)</i>	27

Dina Rahayu, 2012

Analisis Kualitas Produk dalam dalam Pengembangan Bisnis Nugget Jamur Tiram Putih Aneka Rasa Bumbu Masakan Tradisional

3. <i>Break Event Point</i> (BEP).....	28
2.1.13. Usaha Kecil Menengah.....	28
2.2 Kerangka Pemikiran	31
2.3 Hipotesis	34

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian	36
3.2 Metode Penelitian	36
3.2.1 Prosedur Penelitian R&D.....	38
3.3 Operasionalisasi Variabel	39
3.4 Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel	39
3.5 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data.....	40
3.5.1 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	40
3.5.2 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	40
3.6 Rancangan Percobaan	41
3.7 Teknik Analisis Data	42
3.8 Analisis Kelayakan Finansial	43
3.8.1 Aspek Teknis	43
3.8.2 Aspek Manajemen	44
3.8.3 Aspek Finansial	45

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian	46
4.1. Pembuatan Nugget Jamur Tiram Putih	46
4.1.1 Profile & Kriteria Produk	46
1. Standar Recipe	46
2. Prosedur Analisis Pembuatan Nugget Jamur Tiram	47
3. Process Flow Chart of Mushroom Nugget	49
4. Photo Produk Nugget Jamur Tiram Putih Aneka Rasa	50
4.2 Prosedur Analisis Sifat Organoleptik.....	52
4.2.1 Prosedur Pemilihan Perlakuan Terbaik	53
4.2.2 Uji Organoleptik	53
1. Rasa	54
2. Warna	56
3. Aroma	57
4. Bentuk	59
5. Tekstur	60
4.2.3 Pemilihan Perlakuan Terbaik Parameter Organoleptik	62
4.3 Kajian Kelayakan Finansial Produksi Nugget Jamur	63
4.3.1 Biaya Produksi	63
4.3.2 Asumsi yang digunakan dalam Analisis Finansial	68
4.3.3 Penentuan Kapasitas Produksi	69
4.3.4 Tenaga Kerja	70
4.3.5 Harga Pokok Produksi (HPP)	72
4.3.6 Break Even Point.....	72
4.3.7 Payback Period (PP).....	74
4.3.8 Net Present Value (NPV)	74
4.3.9 Profitability Index (PI)	75

Dina Rahayu, 2012

Analisis Kualitas Produk dalam dalam Pengembangan Bisnis Nugget Jamur Tiram Putih Aneka Rasa Bumbu Masakan Tradisional

4.4 Uji Organoleptik dengan Produk Chicken Nugget di Pasaran.....	76
4.4.1 Uji Organoleptik	77
1. Rasa	77
2. Warna	78
3. Aroma	79
4. Bentuk	81
5. Tekstur	82

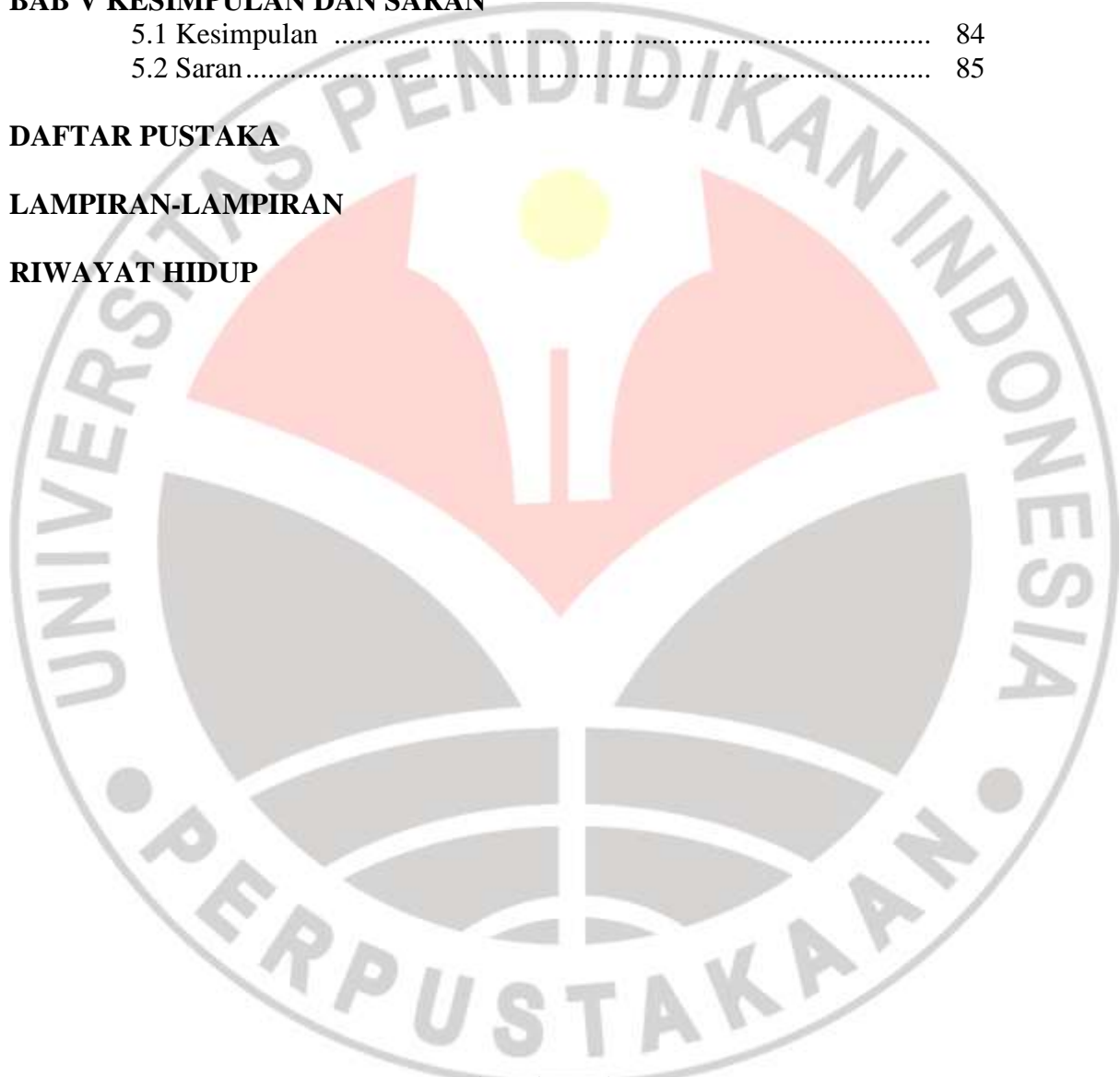
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	84
5.2 Saran.....	85

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi per 100 g Jamur Tiram Segar	13
Tabel 2.2 Klasifikasi Tempat Penyimpanan Dingin dan Umur Simpan.....	22

Dina Rahayu, 2012

Analisis Kualitas Produk dalam dalam Pengembangan Bisnis Nugget Jamur Tiram Putih Aneka Rasa Bumbu Masakan Tradisional

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

Tabel 2.3 Batasan Skala Usaha Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja	29
Tabel 4.1 Mushroom Nugget Traditional Recipe	46
Tabel 4.2 Perlakuan Terbaik Uji Organoleptik	62
Tabel 4.3 Kebutuhan Bahan Baku, Pembantu, Pengemas dan Utilitas	63
Tabel 4.4 Rincian Modal Tetap	65
Tabel 4.5 Rincian Modal Kerja per 3 bulan	66
Tabel 4.6 Rincian Biaya Penyusutan Mesin, Peralatan dan Bangunan	67
Tabel 4.7 Rincian Biaya Tetap selama 1 tahun	67
Tabel 4.8 Rincian Biaya Tidak Tetap selama 1 tahun	68
Tabel 4.9 Pembagian Tugas dan Tanggung Jawab Tenaga Kerja	71
Tabel 4.10 Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual	73
Tabel 4.11 Perhitungan NPV	75

Dina Rahayu, 2012

Analisis Kualitas Produk dalam dalam Pengembangan Bisnis Nugget Jamur Tiram Putih Aneka Rasa Bumbu Masakan Tradisional

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jamur Tiram Putih	11
Gambar 2.2 Manfaat Jamur Tiram Putih	14
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran Penelitian	33
Gambar 3.1 Langkah-langkah Penggunaan Metode R & D	38
Gambar 4.1 Perlakuan A1B1: Nugget Jamur Tiram Putih Rasa Rendang	50
Gambar 4.2 Perlakuan A1B2 : Nugget Jamur Tiram Putih Rasa Soto	50
Gambar 4.3 Perlakuan A1B3: Nugget Jamur Tiram Putih Rasa Gulai	50
Gambar 4.4 Perlakuan A1B4 : Nugget Jamur Tiram Putih Rasa Semur	51
Gambar 4.5 Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Parameter Rasa	55
Gambar 4.6 Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Parameter Warna	56
Gambar 4.7 Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Parameter Aroma	58
Gambar 4.8 Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Parameter Bentuk	59
Gambar 4.9 Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Parameter Tekstur	61
Gambar 4.10 Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Parameter Rasa	77
Gambar 4.11 Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Parameter Warna	78
Gambar 4.12 Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Parameter Aroma	79
Gambar 4.13 Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Parameter Bentuk	81
Gambar 4.14 Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Parameter Tekstur	82

Dina Rahayu, 2012

Analisis Kualitas Produk dalam dalam Pengembangan Bisnis Nugget Jamur Tiram Putih Aneka Rasa Bumbu Masakan Tradisional

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Uji Organoleptik	86
Lampiran 2 Penilaian Tingkat Kepentingan Parameter	87
Lampiran 3 Data dan Kriteria Panelis.....	88
Lampiran 4 Hasil Penilaian Organoleptik dan Uji Friedman Terhadap Kriteria rasa pada Berbagai Kombinasi Perlakuan	89
Lampiran 5 Hasil Penilaian Organoleptik dan Uji Friedman Terhadap Kriteria Warna pada berbagai Kombinasi Perlakuan	90
Lampiran 6 Hasil Penilaian Organoleptik dan Uji Friedman Terhadap Kriteria Aroma pada Berbagai Kombinasi Perlakuan.....	91
Lampiran 7 Hasil Penilaian Organoleptik dan Uji Friedman Terhadap Kriteria Bentuk pada berbagai Kombinasi Perlakuan	92
Lampiran 8 Hasil Penilaian Organoleptik dan Uji Friedman Terhadap Kriteria Tekstur pada berbagai Kombinasi Perlakuan	93
Lampiran 9 Penentuan Perlakuan Terbaik Organoleptik	94
Lampiran 10 Rincian Kenaikan Harga Selama 5 tahun	95
Lampiran 11 Proyeksi Laba Rugi	96
Lampiran 12 Perhitungan Pinjaman Bank Selama 3 Tahun dengan suku Bunga Flat (18%) per tahun	97
Lampiran 13 Design Kemasan	98
Lampiran 14 Uji Organoleptik Dengan Produk Nugget di Pasaran.....	99

Dina Rahayu, 2012

Analisis Kualitas Produk dalam dalam Pengembangan Bisnis Nugget Jamur Tiram Putih Aneka Rasa Bumbu Masakan Tradisional

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu