

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR | iii |
| LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR | iv |
| LEMBAR PENERIMAAN | v |
| ABSTRAK | vi |
| <i>ABSTRACT</i> | vii |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR ISI | x |
| DAFTAR TABEL | xv |
| DAFTAR GAMBAR | xviii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xix |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3 Tujuan Pengembangan | 4 |
| 1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan | 5 |
| 1.5 Pentingnya Pengembangan | 5 |
| 1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan | 6 |
| 1.7 Definisi Istilah | 7 |

| | | | |
|--------|-------|--|----|
| | 1.8 | Sistematika Penulisan | 7 |
| BAB II | | KAJIAN PUSTAKA | 9 |
| | 2.1 | Tinjauan Ampas Kelapa | 9 |
| | 2.1.1 | Manfaat Ampas Kelapa | 9 |
| | 2.1.2 | Kandungan Gizi Ampas Kelapa..... | 10 |
| | 2.2 | Tinjauan Tepung Ampas Kelapa | 10 |
| | 2.2.1 | Manfaat Tepung Ampas Kelapa | 11 |
| | 2.2.2 | Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa | 11 |
| | 2.3 | Tinjauan Margarin | 11 |
| | 2.3.1 | Manfaat Margarin | 11 |
| | 2.3.2 | Kandungan Gizi Margarin | 12 |
| | 2.4 | Tinjauan Telur | 12 |
| | 2.4.1 | Manfaat Telur | 13 |
| | 2.4.2 | Kandungan Gizi Telur | 13 |
| | 2.5 | Tinjauan Gula Pasir | 13 |
| | 2.5.1 | Manfaat Gula Pasir | 14 |
| | 2.5.2 | Kandungan Gizi Gula Pasir..... | 14 |
| | 2.6 | Tinjauan Garam | 14 |
| | 2.6.1 | Manfaat Garam | 14 |
| | 2.6.2 | Kandungan Gizi Garam | 15 |
| | 2.7 | Tinjauan Apel | 15 |
| | 2.7.1 | Manfaat Apel | 15 |
| | 2.7.2 | Kandungan Gizi Apel | 16 |

| | | |
|--------|--|----|
| 2.8 | Tinjauan Kayu Manis Bubuk | 16 |
| 2.8.1 | Manfaat Kayu Manis Bubuk | 16 |
| 2.8.2 | Kandungan Gizi Kayu Manis Bubuk | 16 |
| 2.9 | Tinjauan Kismis | 17 |
| 2.9.1 | Manfaat Kismis | 17 |
| 2.9.2 | Kandungan Kismis | 17 |
| 2.10 | Tinjauan Tepung Maizena | 18 |
| 2.10.1 | Manfaat Tepung Maizena | 18 |
| 2.10.2 | Kandungan Gizi Tepung Maizena | 18 |
| 2.11 | Tinjauan Air Lemon | 19 |
| 2.11.1 | Manfaat Air Lemon | 19 |
| 2.11.2 | Kandungan Gizi Air Lemon | 19 |
| 2.12 | Tinjauan Air | 19 |
| 2.12.1 | Manfaat Air | 20 |
| 2.13 | Tinjauan Tepung Terigu Protein Sedang | 20 |
| 2.13.1 | Manfaat Tepung Terigu Protein Sedang | 20 |
| 2.13.2 | Kandungan Gizi Tepung Terigu Protein Sedang | 21 |
| 2.14 | Tinjauan Kreasi Pai Apel | 21 |
| 2.14.1 | Jenis-Jenis Pai..... | 22 |
| 2.14.2 | Kandungan Gizi Pai Apel | 23 |
| 2.14.3 | Kandungan Gizi Kulit Pai | 23 |
| 2.14.4 | Proses Pembuatan Pai Apel | 23 |

| | | | |
|---------|-------|---|----|
| | 2.15 | Tinjauan Strategi Pemasaran | 25 |
| BAB III | | METODE PENGEMBANGAN | 28 |
| | 3.1 | Model Pengembangan | 28 |
| | 3.2 | Prosedur Pengembangan | 29 |
| | 3.2.1 | Bahan dan Peralatan Penelitian | 30 |
| | 3.2.2 | Waktu dan Tempat Penelitian | 32 |
| | 3.2.3 | Proses Pembuatan Tepung Ampas Kelapa..... | 33 |
| | 3.2.4 | Proses Pembuatan Pai Apel dengan Tepung Ampas Kelapa | 34 |
| | 3.3 | Uji Coba Produk | 35 |
| | 3.3.1 | Desain Uji Coba | 35 |
| | 3.3.2 | Subjek Uji Coba | 37 |
| | 3.3.3 | Jenis Data | 37 |
| | 3.3.4 | Pengumpulan Data | 37 |
| | 3.3.5 | Teknik Pengolahan dan Analisis Data | 38 |
| BAB IV | | HASIL PENGEMBANGAN | 41 |
| | 4.1 | Penyajian Data Uji Coba | 41 |
| | 4.2 | Analisis Data | 42 |
| | 4.2.1 | Analisis Data Hasil Penelitian | 42 |
| | 4.2.2 | Analisis Hasil Uji Organoleptik | 49 |
| | 4.2.3 | Analisis Hasil Uji Laboratorium | 55 |
| | 4.3 | Aspek Bisnis | 56 |
| | 4.3.1 | Analisis Biaya yang Dihasilkan | 56 |

| | | |
|----------------|---|----|
| | 4.3.2 Kemasan | 57 |
| | 4.3.3 Penerimaan Pasar | 58 |
| | 4.3.4 Strategi Pemasaran | 61 |
| BAB V | PENUTUP | 63 |
| | 5.1 Kajian Produk | 63 |
| | 5.2 Saran Pemanfaatan, Diseminasi dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut | 64 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 66 |
| LAMPIRAN | | 72 |



DAFTAR TABEL

| | | |
|------------|--|----|
| Tabel 1.1 | Penelitian Terdahulu | 2 |
| Tabel 2.1 | Kandungan Gizi Ampas Kelapa | 10 |
| Tabel 2.2 | Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa | 11 |
| Tabel 2.3 | Kandungan Gizi Margarin | 12 |
| Tabel 2.4 | Kandungan Gizi Telur | 13 |
| Tabel 2.5 | Kandungan Gizi Gula Pasir | 14 |
| Tabel 2.6 | Kandungan Gizi Garam | 15 |
| Tabel 2.7 | Kandungan Gizi Apel | 16 |
| Tabel 2.8 | Kandungan Gizi Kayu Manis Bubuk | 16 |
| Tabel 2.9 | Kandungan Gizi Kismis | 17 |
| Tabel 2.10 | Kandungan Gizi Tepung Maizena | 18 |
| Tabel 2.11 | Kandungan Gizi Air Lemon | 19 |
| Tabel 2.12 | Kandungan Gizi Tepung Terigu Protein Sedang | 21 |
| Tabel 2.13 | Persyaratan Mutu Pai | 21 |
| Tabel 2.14 | Kandungan Gizi Pai Apel | 23 |
| Tabel 2.15 | Kandungan Gizi Kulit Pai Apel | 23 |
| Tabel 3.1 | Bahan Pembuatan Kulit Pai Apel dengan Bahan Dasar Tepung Ampas Kelapa | 30 |
| Tabel 3.2 | Bahan Pembuatan Isian Pai Apel | 31 |
| Tabel 3.3 | Bahan Pembuatan <i>Crumble</i> Pai Apel | 31 |

| | | |
|------------|---|----|
| Tabel 3.4 | Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Pai Apel | 31 |
| Tabel 3.5 | Perkiraan Waktu dan Tempat Penelitian | 32 |
| Tabel 3.6 | Desain Uji Coba Perlakuan Pertama | 36 |
| Tabel 3.7 | Desain Uji Coba Perlakuan Kedua | 36 |
| Tabel 3.8 | Desain Uji Coba Perlakuan Ketiga | 36 |
| Tabel 3.9 | Skor Skala <i>Likert</i> Empat Kategori Respon | 38 |
| Tabel 3.10 | Perbandingan Resep Pembuatan Kulit Pai | 39 |
| Tabel 4.1 | Hasil Analisis Deskriptif Profil Jenis Kelamin | 41 |
| Tabel 4.2 | Hasil Eksperimen Pertama | 42 |
| Tabel 4.3 | Hasil Eksperimen Kedua | 43 |
| Tabel 4.4 | Hasil Eksperimen Ketiga | 43 |
| Tabel 4.5 | Hasil Eksperimen Keempat | 44 |
| Tabel 4.6 | Perbandingan Resep Uji Coba Kulit Pai dengan Bahan Dasar Tepung Ampas Kelapa | 44 |
| Tabel 4.7 | Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna | 49 |
| Tabel 4.8 | Hasil Uji ANOVA Parameter Warna | 50 |
| Tabel 4.9 | Total Hasil Uji ANOVA Parameter Warna | 50 |
| Tabel 4.10 | Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma | 50 |
| Tabel 4.11 | Hasil Uji ANOVA Parameter Aroma | 51 |
| Tabel 4.12 | Total Hasil Uji ANOVA Parameter Aroma | 52 |
| Tabel 4.13 | Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa | 52 |
| Tabel 4.14 | Hasil Uji ANOVA Parameter Rasa | 53 |
| Tabel 4.15 | Total Hasil Uji ANOVA Parameter Rasa | 53 |

| | | |
|------------|---|----|
| Tabel 4.16 | Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur | 53 |
| Tabel 4.17 | Hasil Uji ANOVA Parameter Tekstur | 54 |
| Tabel 4.18 | Total Hasil Uji ANOVA Parameter Tekstur | 54 |
| Tabel 4.19 | Hasil Uji Laboratorium Kulit Pai Tepung Ampas Kelapa Perlakuan <i>Dehydrator</i> dengan Konsentrasi 80% | 55 |
| Tabel 4.20 | Harga Pokok Penjualan Pai Apel dengan Bahan Dasar Tepung Ampas Kelapa | 56 |



DAFTAR GAMBAR

| | | |
|-------------|---|----|
| Gambar 2.1 | Alur Pembuatan Kulit Pai Apel | 23 |
| Gambar 2.2 | Alur Pembuatan Isian Pai Apel..... | 24 |
| Gambar 2.3 | Alur Pembuatan <i>Crumble</i> Pai Apel dan <i>Finishing</i> | 24 |
| Gambar 3.1 | Alur Pembuatan Tepung Ampas Kelapa | 33 |
| Gambar 3.2 | Alur Pembuatan Pai Apel dengan Bahan Dasar Tepung Ampas Kelapa | 34 |
| Gambar 4.1 | Dokumentasi Hasil Eksperimen Pertama | 42 |
| Gambar 4.2 | Dokumentasi Hasil Eksperimen Kedua | 43 |
| Gambar 4.3 | Dokumentasi Hasil Eksperimen Ketiga | 43 |
| Gambar 4.4 | Dokumentasi Hasil Eksperimen Keempat | 44 |
| Gambar 4.5 | Hasil Uji Coba Resep Keseluruhan | 45 |
| Gambar 4.6 | Kemasan Pai Apel Isi Dua Buah | 57 |
| Gambar 4.7 | Kemasan Pai Apel Isi Empat Buah | 57 |
| Gambar 4.8 | Kemasan Pai Apel Isi Enam Buah | 57 |
| Gambar 4.9 | Hasil Uji Minat Pasar Jenis Kelamin | 58 |
| Gambar 4.10 | Hasil Uji Minat Pasar Usia | 59 |
| Gambar 4.11 | Hasil Uji Minat Pasar Harga Jual Produk | 59 |
| Gambar 4.12 | Hasil Uji Minat Pasar Kemasan | 60 |
| Gambar 4.13 | Hasil Uji Minat Pasar Tempat Penjualan | 60 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | |
|-------------|--|----|
| Lampiran 1 | Kuesioner Uji Organoleptik Perlakuan Pertama | 72 |
| Lampiran 2 | Kuesioner Uji Organoleptik Perlakuan Kedua | 73 |
| Lampiran 3 | Kuesioner Uji Organoleptik Perlakuan Ketiga | 74 |
| Lampiran 4 | Kuesioner Uji Minat Pasar Melalui <i>Google Form</i> | 75 |
| Lampiran 5 | Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Perlakuan Pertama | 77 |
| Lampiran 6 | Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Perlakuan Kedua | 78 |
| Lampiran 7 | Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Perlakuan Ketiga | 79 |
| Lampiran 8 | Dokumentasi Uji Organoleptik | 80 |
| Lampiran 9 | Dokumentasi Hasil Penjualan Produk Pai dengan Tepung Ampas Kelapa | 81 |
| Lampiran 10 | Tampilan Tempat Penjualan <i>Online</i> | 82 |
| Lampiran 11 | Hasil Uji Laboratorium | 83 |
| Lampiran 12 | Riwayat Hidup Peneliti | 84 |