



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL.....	4
DAFTAR GAMBAR	5
DAFTAR LAMPIRAN.....	5
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat.....	2
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	2
1.6 Kerangka Pikir.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Pengembangan Produk	4
2.2 Hidangan Snack.....	4
2.3 Cilok	5
2.4 Jamur Kuping	5
2.5 Preferensi Konsumen	6
2.6 Persepsi Konsumen	7
2.7 Bauran Pemasaran	7
2.6.1 Product (Produk).....	7
2.6.2 Place (Tempat).....	8
2.6.3 Price (Harga).....	8
2.6.4 Promotion (Promosi).....	8
III. METODE.....	8
3.1 Waktu dan Tempat Pengambilan Data	8
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	9
3.3 Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	10
3.3.1 Pengumpulan Data	10
3.3.2 Skala <i>Likert</i>	11
3.3.3 Perhitungan Kuesioner.....	12
3.3.4 Analisis Deskriptif	12
3.4 Batasan Istilah	13
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
4.1 Gambaran Umum Produk.....	13
4.1.1 Nama dan Fungsi Produk.....	13



4.1.2 Bahan Pembuatan Produk Cilok Jamur kuping	15
4.1.3 Keunggulan Produk	15
4.2 Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan	15
4.2.1 Perencanaan Anggaran Bahan Makanan	15
4.2.2 Perencanaan Jenis dan Jumlah Bahan Makanan	17
4.2.3 Pembelian Bahan Makanan	17
4.2.4 Penyimpanan Bahan Makanan	18
4.3 Proses Produksi	19
4.3.1 Persiapan Alat dan Bahan	19
4.3.2 Pengolahan	21
4.3.3 Pemorsian, Pengemasan dan Pelabelan Produk	21
4.3.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi	22
4.4 Analisis Preferensi Konsumen	23
4.4.1 Karakteristik Responden	23
4.4.2 Preferensi Konsumen	25
4.4.3 Bauran Pemasaran	27
V. SIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Simpulan	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	32
RIWAYAT HIDUP	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Tahap Kegiatan Praktik Pengembangan produk	9
Tabel 2 Jenis dan Cara Pengambilan data	9
Tabel 3 Jenis dan Cara Pengambilan data (Lanjutan)	10
Tabel 4 Kategori Jawaban dan Bobot Nilai Skala Likert	11
Tabel 5 Interval Penilaian Kesimpulan Preferensi Konsumen	12
Tabel 6 Interval Penilaian Kesimpulan Persepsi Bauran Pemasaran	12
Tabel 7 Bahan utama Produk Cilok jamur kuping 1 resep (20 porsi)	15
Tabel 8 Bahan tambahan dan dan bumbu Produk Cilok jamur kuping untuk 1 resep (20 porsi)	15
Tabel 9 Perencanaan Anggaran Bahan Makanan Produk Cijamping 1 Resep	16
Tabel 10 Perhitungan Harga Pokok Produksi produk Cijamping	16

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Tabel 11 Perencanaan Jenis dan Jumlah Bahan per 1 Resep (20 Porsi)	17
Tabel 12 Alat Produksi Cilok Jamur Kuping	20
Tabel 13 Kandungan Energi dan Zat Gizi Produk <i>Cijamping</i> 1 Porsi.....	22
Tabel 14. Preferensi Konsumen Terhadap Cilok Jamur Kuping	26
Tabel 15 Persepsi Konsumen Terhadap Bauran Pemasaran Produk Cilok Jamur Kuping	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Pikir Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Cilok Jamur Kuping	3
Gambar 2 Produk Cilok Jamur Kuping.....	14
Gambar 3 Instagram Pemasaran Produk <i>Cijamping</i>	14
Gambar 4 Tempat Pembelian Bahan Makanan.....	18
Gambar 5 Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	18
Gambar 6 Penyimpanan Bahan Makanan Basah	19
Gambar 7 Bahan makanan yang perlu dipersiapkan	19
Gambar 8 Proses penimbangan bahan	19
Gambar 9 Pencucian bahan	20
Gambar 10 Pemetongan bahan	20
Gambar 11 Alat yang Harus Dipersiapkan	21
Gambar 12 Diagram alir Pengolahan produk <i>Cijamping</i>	21
Gambar 13 Pemorsian Produk Cilok Jamur Kuping.....	22
Gambar 14 Pengemasan dan Pelabelan Produk <i>Cijamping</i>	22
Gambar 15 Persentase Jenis Kelamin Responden	23
Gambar 16 Persentase Kategori Umur Responden	23
Gambar 17 Persentase Domisili Responden	24
Gambar 18 Persentase Pendidikan Terakhir Responden	24
Gambar 19 Persentase Kategori Pekerjaan Responden	25
Gambar 20 Persentase Pendapatan Responden.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Resep Terstruktur Cilok Jamur Kuping.....	32
Lampiran 2 Bukti Pembayaran.....	33
Lampiran 3 Karakteristik Responden.....	34
Lampiran 4 Karakteristik Responden (Lanjutan).....	35
Lampiran 5 Data Penilaian Responden Terkait Preferensi Konsumen.....	36
Lampiran 6 Data Penilaian Responden Terkait Preferensi Konsumen (Lanjutan) 37	



Lampiran 7 Data Penilaian Responden Terhadap Bauran Pemasaran	38
Lampiran 8 Data Penilaian Responden Terhadap Bauran Pemasaran (Lanjutan)	39
Lampiran 9 Kuesioner Pengambilan Data yang Belum Diisi	40
Lampiran 10 Kuesioner Pengambilan Data yang Belum Diisi (Lanjutan)	41
Lampiran 11 Kuesioner Pengambilan Data yang Belum Diisi (Lanjutan)	42
Lampiran 12 Kuesioner Pengambilan Data yang Belum Diisi (Lanjutan)	43
Lampiran 13 Kuesioner Pengambilan Data yang Telah diisi.....	44
Lampiran 14 Kuesioner Pengambilan Data yang Telah diisi (Lanjutan).....	45
Lampiran 15 Kuesioner Pengambilan Data yang Telah diisi (Lanjutan).....	46
Lampiran 16 List Pertanyaan Preferensi Konsumen Terhadap Produk	47
Lampiran 17 List Pertanyaan Persepsi Konsumen Terhadap Bauran Pemasaran Produk.....	48



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.