

**LAPORAN TUGAS AKHIR
VARIASI CEMPLON SEBAGAI
MAKANAN TRADISIONAL KEKINIAN**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya / Sarjana Terapan**



Disusun Oleh :

**Aisyah Nur Nugrahaeni
Nim : 19071002**

**PROGAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Variasi Cempon Sebagai Makanan Tradisional Kekinian

Penulis : Aisyah Nur Nugrahaeni

NIM : 19071002

Progam Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Rabu tanggal 13 Juli 2022

Disahkan Oleh :
Ketua Penguji,

Anindita Budi Astuti, S.E, MM
Nip. 198103052008122001

Anggota 1

Swatono Putro Prastyo, s.Par, M.Par
Nip. 198804112020121008

Anggota 2

Maria Ulfah Catur Afriasih,S.Pd,MM
Nip. 198605092019032011

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata

Anindita Budi Astuti, S.E, MM
Nip. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Variasi Cempon Sebagai Makanan Tradisional Kekinian
Penulis : Aisyah Nur Nugrahaeni
NIM : 19071002
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditanda tangani di Jakarta, 08 Juli 2022

Pembimbing I



Maria Ulfah Catur Afriasiyah, S.Pd., MM
Nip. 198605092019032011

Pembimbing II



Nurofik S.Pd.

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc
Nip. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aisyah Nur Nugrahaeni

Nim : 19071002

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Variasi Cempon Sebagai Makanan Tradisional Kekinian adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bila mana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan persyaratan ini, saya bersedia dituntut dan diproses dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dengan sebenarnya – benarnya.

Jakarta, 13 Juli 2022

Yang menyatakan,



Aisyah Nur Nugrahaeni

Nim. 19071002

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academia Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aisyah Nur Nugrahaeni.
NIM : 19071002
Progam Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Variasi Cempon Sebagai Makanan Tradisional Kekinian berserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media / formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 13 Juli 2022

Yang menyatakan,



Aisyah Nur Nugrahaeni

Nim. 19071002

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir	: Variasi Cempon Sebagai Makanan Tradisional Kekinian
Penulis	: Aisyah Nur Nugrahaeni
Pembimbing I	: Maria Ulfah Catur Afriasiyah
Pembimbing II	: Nurofik

Cempon is a traditional food that is less popular and can only be found in traditional markets or fried food vendors, rarely found in modern culinary places so young people are not easy to find. So the idea arose to make cempon with various flavors to make it more interesting in taste. Like flavors, chocolate, blueberry, pineapple, and durian. Therefore, it is hoped that with many people who like cempon, it can become one of the typical souvenirs of DI Yogyakarta.

Making cempon stuffing in principle only uses brown sugar mixed with other flavors. For cempon skin, a good cassava material is cassava which is old and contains a lot of starch.

To examine preferences, a survey was conducted on the level of preference for the age group. The survey was conducted by testing cempon of various flavors in terms of appearance, texture, color, aroma, and taste. From the survey results, various flavors of cempon are very popular with people of all ages.

The conclusion that can be drawn from the survey is that various flavored cempon can be used as a popular food by considering the consumers to be targeted and adapted to the taste that is in demand by the consumer age group.

Keywords: *Cempon, Various Flavors, innovative traditional food, popular food.*

Cempon merupakan makanan tradisional yang kurang populer dan hanya bisa ditemukan di pasar tradisional atau di penjual gorengan, jarang ditemui di tempat kuliner modern sehingga anak muda tidak mudah menemukannya. Sehingga timbul ide untuk membuat cempon beraneka rasa agar lebih menarik dalam rasa. Seperti rasa, cokelat, blueberry, nanas, dan durian. Maka dari itu diharapkan dengan banyaknya orang yang menyukai cempon maka dapat menjadi salah satu oleh – oleh khas DI Yogyakarta.

Pembuatan isian cempon pada prinsipnya hanya menggunakan gula merah yang dicampur dengan rasa lainnya. Untuk kulit cempon dari bahan singkong yang bagus yaitu singkong yang tua dan banyak mengandung pati.

Untuk meniliti kesukaan, maka dilakukan survei mengenai tingkat kesukaan terhadap kelompok usia. Survei dilakukan dengan menguji cempon aneka rasa dalam hal penampilan, tekstur, warna, aroma, dan rasa. Dari hasil survei yang telah dilakukan, cempon aneka rasa ternyata banyak digemari dari berbagai kalangan usia.

Kesimpulan yang dapat diambil dari survei bahwa cempon aneka rasa dapat dijadikan makanan yang populer dengan mempertimbangkan konsumen yang akan dituju dan disesuaikan dengan rasa yang diminati oleh kelompok usia konsumen.

Kata Kunci : *Cempon, Aneka Rasa, makanan tradisional inovasi, makanan populer.*

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah- nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“VARIASI CEMPLON ANEKA RASA SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL KEKINIAN”**.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Stusi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung, Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Bapak Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Anindita Budi Astuti, S. E, M.M , selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M, Sekretaris Jurusan Pariwisata beserta Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir ini.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si,M.Sc, selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Nurofik S.Pd., selaku dosen pembimbing II pada Tugas Akhir ini.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini
8. Segenap keluarga, atas dukungan moril maupun materil
9. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan laporan ini

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 03 Juli 2022

Penulis,



Aisyah Nur Nugrahaeni

Nim. 19071002

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penulisan.....	6
F. Manfaat Penulisan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Tinjauan Umum	8
1. Konsep Sejarah Makanan Tradisional.....	8
2. Konsep Sejarah Cempon.....	9
3. Konsep Jenis Cempon.....	10
B. Tinjauan Khusus	11
1. Konsep Cempon	11
2. Konsep Pengawetan Cempon.....	21
3. Konsep Label Pada Produk Makanan.....	21
4. Konsep Pengemasan Pada Produk Makanan	25
BAB III METODE PELAKSANAAN	26
A. Data / Objek Penulisan	26
1. Lokasi Penelitian.....	26
2. Waktu Penelitian	27

B.	Teknik Pengumpulan Data	27
1.	Sumber Data.....	27
2.	Pengukuran Analisa	29
C.	Ruang Lingkup.....	42
1.	Peran Penulis	42
2.	Kategori Karya	42
3.	Ide Kreatif	42
D.	Langkah Kerja.....	42
1.	Pra Produksi / Persiapan	42
2.	Produksi / Pelaksanaan	70
3.	Pasca Produksi / Evaluasi	71
BAB IV PEMBAHASAN.....		75
A.	Deskripsi dan Pembahasan Produk	75
B.	Hasil dan Pembahasan.....	75
C.	Kendala yang Hadapi	87
D.	Uji Kesukaan dan Daya Terima Terhadap Produk Cemplon Aneka Rasa.88	
BAB V PENUTUP		125
A.	Kesimpulan.....	125
B.	Saran.....	125
DAFTAR PUSTAKA		126

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Cempon.....	9
Gambar 2 Combro	10
Gambar 3 Misro.....	10
Gambar 4 Singkong	11
Gambar 5 Kelapa	12
Gambar 6 Garam	13
Gambar 7 Gula Jawa atau Guia Merah	14
Gambar 8 Cokelat	15
Gambar 9 Selai Blueberry	16
Gambar 10 Buah Durian	18
Gambar 11 Buah Nanas	19
Gambar 12 Cokelat Putih.....	20
Gambar 13 Toffieco Blueberry	20
Gambar 14 Label Produk Cemnan Siap Konsumsi	22
Gambar 15 Label Produk Frozen Cemnan.....	23
Gambar 16 Kemasan Kosong Satu Rasa.....	36
Gambar 17 Kemasan untuk Satu Paket Aneka Rasa	36
Gambar 18 Label Produk CemNan Siap Konsumsi	37
Gambar 19 Cempon Cokelat dalam Kemasan	38
Gambar 20 Cempon Blueberry dalam Kemasan	39
Gambar 21 Cempon Nanas dalam Kemasan.....	39
Gambar 22 Cempon Original dalam Kemasan.....	40
Gambar 23 Cempon Durian dalam Kemasan.....	40
Gambar 24 Satu Paket Cempon Aneka Rasa dalam Kemasan Besek	41
Gambar 25 Diagram Alir Rancangan Eksperimen	43
Gambar 26 Parutan Kelapa	44
Gambar 27 Baskom	44
Gambar 28 Pisau.....	45
Gambar 29 Sendok	45
Gambar 30 Saringan	45
Gambar 31 Saringan Penggorengan	46
Gambar 32 Timbangan Kue	46
Gambar 33 Wajan	46
Gambar 34 Kompor	47
Gambar 35 Fry Pan	47
Gambar 36 Mangkuk Stainless.....	47
Gambar 37 Panci Gagang Stainless.....	48
Gambar 38 Spatula Stainless.....	48
Gambar 39 Spatula Kayu	48
Gambar 40 Singkong Parut	49
Gambar 41 Kelapa Parut	49
Gambar 42 Garam.....	49
Gambar 43 Gula Merah.....	49

Gambar 44 Gula Merah.....	50
Gambar 45 Cokelat Batang	50
Gambar 46 Gula Merah.....	50
Gambar 47 Nanas Madu	50
Gambar 48 Gula Merah.....	51
Gambar 49 Cokelat Putih.....	51
Gambar 50 Toffieco Blueberry	51
Gambar 51 Selai Blueberry	51
Gambar 52 Gula Merah.....	52
Gambar 53 Durian	52
Gambar 54 Plastik Thinwall 8x8	54
Gambar 55 Besek Bambu.....	54
Gambar 56 Plastik Vakum	54
Gambar 57 Diagram Alir Alur Kerja Cemplon Aneka Rasa Siap Konsumsi	71
Gambar 58 Diagram Alir Alur Kerja Frozen Cemplon Aneka Rasa.....	73
Gambar 59 Hasil Eksperimen Pertama	76
Gambar 60 Hasil Eksperimen Kedua.....	78
Gambar 61 Hasil Eksperimen Ketiga	79
Gambar 62 Hasil Eksperimen Keempat.....	81
Gambar 63 Belajar Pembuatan Resep Cemplon	81
Gambar 64 Hasil Eksperimen Pembuatan Isian Blueberry Kelima	83
Gambar 65 Hasil Eksperimen Pembuatan Isian Cokelat	84
Gambar 66 Hasil Eksperimen Pembuatan Isian Durian	84
Gambar 67 Hasil Eksperimen Pembuatan Isian Nanas Kelima	84
Gambar 68 Isian Cemplon Original.....	85
Gambar 69 Kemasan Cemplon Aneka Rasa Siap Konsumsi.....	86
Gambar 70 Kemasan Cemplon Aneka Rasa Satu Paket.....	86
Gambar 71 Frozen Cemplon Aneka Rasa.....	87
Gambar 72 Dokumen Uji Kesukaan Tahap Pertama.....	89
Gambar 73 Dokumentasi Uji Kesukaan Tahap Kedua	90
Gambar 74 Penampilan Cemplon Aneka Rasa untuk Uji Kesukaan.....	90
Gambar 75 Dokumentasi Penyebaran Kuisoner Daya Terima Produk Kepada Masyarakat	91
Gambar 76 Kuisoner / Angket Uji Kesukaan.....	92
Gambar 77 Kuisoner / Angket Daya Terima Produk Kepada Masyarakat.....	93
Gambar 78 Grafik Nilai Rata - Rata Penampilan Penyajian Terhadap Jenis Kelamin.....	95
Gambar 79 Grafik Nilai Rata - Rata Penampilan Penyajian Terhadap Usia	96
Gambar 80 Grafik Nilai Rata - Rata Tekstur Terhadap Jenis Kelamin	96
Gambar 81 Grafik Nilai Rata - Rata Tekstur Terhadap Usia	97
Gambar 82 Grafik Nilai Rata - Rata Warna Terhadap Jenis Kelamin.....	97
Gambar 83 Grafik Nilai Rata - Rata Warna Terhadap Usia	98
Gambar 84 Grafik Nilai Rata - Rata Rasa Original Terhadap Jenis Kelamin	98
Gambar 85 Grafik Nilai Rata - Rata Rasa Original Terhadap Usia	99
Gambar 86 Grafik Nilai Rata - Rata Cokelat Terhadap Jenis Kelamin.....	99

Gambar 87 Grafik Nilai Rata - Rata Rasa Cokelat Terhadap Usia	100
Gambar 88 Grafik Nilai Rata - Rata Rasa Blueberry Terhadap Jenis Kelamin..	100
Gambar 89 Grafik Nilai Rata - Rata Rasa Blueberry Terhadap Usia.....	101
Gambar 90 Grafik Nilai Rata - Rata Rasa Durian Terhadap Jenis Kelamin.....	101
Gambar 91 Grafik Nilai Rata - Rata Terhadap Usia.....	102
Gambar 92 Grafik Nilai Rata - Rata Rasa Nanas Terhadap Jenis Kelamin.....	102
Gambar 93 Grafik Nilai Rata - Rata Rasa Nanas Terhadap Usia.....	103
Gambar 94 Grafik Nilai Rata - Rata Aroma Rasa Original Terhadap Jenis Kelamin.....	103
Gambar 95 Grafik Nilai Rata - Rata Aroma Rasa Original Terhadap Usia.....	104
Gambar 96 Grafik Nilai Rata - Rata Aroma Rasa Cokelat Terhadap Jenis Kelamin	104
Gambar 97 Grafik Nilai Rata - Rata Aroma Rasa Cokelat Terhadap Usia.....	105
Gambar 98 Grafik Nilai Rata - Rata Aroma Rasa Blueberry Terhadap Jenis Kelamin.....	105
Gambar 99 Grafik Nilai Rata - Rata Aroma Rasa Blueberry Terhadap Usia	106
Gambar 100 Grafik Nilai Rata - Rata Aroma Rasa Durian Terhadap Jenis Kelamin	106
Gambar 101 Grafik Nilai Rata - Rata Aroma Rasa Durian Terhadap Usia.....	107
Gambar 102 Grafik Nilai Rata - Rata Aroma Rasa Nanas Terhadap Jenis Kelamin	107
Gambar 103 Grafik Nilai Rata - Rata Aroma Nanas Terhadap Usia	108
Gambar 104 Grafik Nilai Rata - Rata After Tase Original Terhadap Jenis Kelamin	108
Gambar 105 Grafik Nilai Rata - Rata After Tase Original Terhadap Usia.....	109
Gambar 106 Grafik Nilai Rata - Rata After Tase Cokelat Terhadap Jenis Kelamin	109
Gambar 107 Grafik Nilai Rata - Rata After Tase Cokelat Terhadap Usia	110
Gambar 108 Grafik Nilai Rata - Rata After Tase Blueberry Terhadap Jenis Kelamin.....	110
Gambar 109 Grafik Nilai Rata - Rata After Tase Blueberry Terhadap Usia	111
Gambar 110 Grafik Nilai Rata - Rata After Tase Durian Terhadap Jenis Kelamin	111
Gambar 111 Grafik Nilai Rata - Rata After Tase Durian Terhadap Usia.....	112
Gambar 112 Grafik Nilai Rata - Rata After Tase Nanas Terhadap Jenis Kelamin	112
Gambar 113 Grafik Nilai Rata - Rata After Tase Terhadap Usia	113
Gambar 114 Grafik Keococokan Penggunaan Kemasan Satu Rasa.....	115
Gambar 115 Grafik Kecocokan Penggunaan Kemasan Satu Paket Rasa	115
Gambar 116 Grafik Kecocokan Penggunaan Desain Label Produk.....	116
Gambar 117 Grafik Penerimaan Harga Cempon Cokelat Seharga Rp 7.000	117
Gambar 118 Grafik Penerimaan Harga Cempon Blueberry Seharga Rp 6.000.	117
Gambar 119 Grafik Penerimaan Harga Cempon Nanas Seharga Rp 5.000	118
Gambar 120 Grafik Penerimaan Harga Cempon Original Seharga Rp 5.000 ...	119
Gambar 121 Grafik Penerimaan Harga Cempon Durian Seharga Rp 7.500	120

Gambar 122 Grafik Penerimaan Harga Satu Paket Cemplon	120
Gambar 123 Grafik Penerimaan Sebagai Camilan Favorit Anak Muda	121
Gambar 124 Grafik Penerimaan Sebagai Oleh - Oleh Khas DI Yogyakarta.....	122
Gambar 125 Cemplon Aneka Rasa Dalam Kemasan Siap Konsumsi.....	130
Gambar 126 Cemplon Aneka Rasa Dalam Kemasan Vakum Untuk Frozen.....	130
Gambar 127 Cemplon Aneka Rasa dalam Satu Paket.....	131
Gambar 128 Isian Cokelat.....	131
Gambar 129 Isian Gula Merah / Original	131
Gambar 130 Isian Nanas	131
Gambar 131 Isian Blueberry	131
Gambar 132 Isian Durian.....	131
Gambar 133 Cemplon Aneka Rasa Eksperimen Pertama.....	132
Gambar 134 Cemplon Aneka Rasa Eksperimen Kedua	132
Gambar 135 Cemplon Aneka Rasa Ekperimen Ketiga	133
Gambar 136 Cemplon Aneka Rasa Eksperimen Keempat	133
Gambar 137 Cemplon Original Dalam Kemasan.....	134
Gambar 138 Cemplon Cokelat dalam Kemasan	134
Gambar 139 Cemplon Blueberry dalam Kemasan	135
Gambar 140 Cemplon Nanas dalam Kemasan.....	135
Gambar 141 Cemplon Durian dalam Kemasan.....	136
Gambar 142 Belajar Pembuatan Cemplon Asli	136
Gambar 143 Pelaksanaan Uji Kesukaan Cemplon Aneka Rasa Dengan Warga Rt. 12	137
Gambar 144 Pelaksanaan Uji Kesukaan Cemplon Aneka Rasa Dengan Bapak - Bapak Rt 12	137
Gambar 145 Penilaian Cemplon Aneka Rasa Oleh Pedanggang Keliling	137
Gambar 146 Penilaian Cemplon Aneka Rasa Oleh Bapak - Bapak Warga Rt 12	138
Gambar 147 Penilaian Cemplon Aneka Rasa Oleh Wisatan Setu Babakan	138
Gambar 148 Angket Uji Kesukaan Cemplon Aneka Rasa	139
Gambar 149 Form Data Minat dan Pengetahuan Cemplon	140
Gambar 150 Kuisoner / Anket Daya Terima Produk Kepada Masyarakat.....	141

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Minat dan Pengetahuan Cempon.....	3
Tabel 2 Kandungan dan Manfaat Selai Blueberry.....	17
Tabel 3 Bobot Nilai Kuisoner Penampilan Penyajian	30
Tabel 4 Bobot Nilai Kuisoner Warna	30
Tabel 5 Bobot Nilai Kuisoner Tekstur.....	30
Tabel 6 Bobot Nilai Kuisoner Rasa Original	30
Tabel 7 Bobot Nilai Kuisoner Aroma Rasa Original.....	31
Tabel 8 Bobot Nilai Kuisoner After Tase Original	31
Tabel 9 Bobot Nilai Kuisoner Rasa Cokelat	31
Tabel 10 Bobot Nilai Kuisoner Aroma Rasa Cokelat.....	31
Tabel 11 Bobot Nilai Kuisoner After Tase Cokelat	32
Tabel 12 Bobot Nilai Kuisoner Rasa Blueberry.....	32
Tabel 13 Bobot Nilai Kuisoner Aroma Rasa Blueberry	32
Tabel 14 Bobot Nilai Kuisoner After Tase Blueberry	32
Tabel 15 Bobot Nilai Kuisoner Rasa Durian	33
Tabel 16 Bobot Nilai Kuisoner Aroma Rasa Durian.....	33
Tabel 17 Bobot Nilai Kuisoner After Tase Durian.....	33
Tabel 18 Bobot Nilai Kuisoner Rasa Nanas.....	33
Tabel 19 Bobot Nilai Kuisoner Aroma Rasa Nanas	33
Tabel 20 Bobot Nilai Kuisoner After Tase Nanas.....	34
Tabel 21 Kriteria Penulis	34
Tabel 22 Kuisoner untuk Menentukan Kemasan Satu Rasa	36
Tabel 23 Kuisoner untuk Menentukan Kemasan Satu Paket Aneka Rasa.....	36
Tabel 24 Kuisoner untuk Menentukan Desain Label Produk	37
Tabel 25 Kuisoner untuk Menentukan Harga Cempon Cokelat	38
Tabel 26 Kuisoner untuk Menentukan Cempon Blueberry	39
Tabel 27 Kuisoner untuk Menentukan Harga Cempon Nanas.....	39
Tabel 28 Kuisoner untuk Menentukan Harga Cempon Original	40
Tabel 29 Kuisoner untuk Menentukan Harga Cempon Durian.....	40
Tabel 30 Kuisoner untuk Menentukan Harga Satu Paket Cempon Aneka Rasa .	41
Tabel 31 Kuisoner untuk Menjadikan Cempon Camilan Favorit Anak Muda ...	41
Tabel 32 Kuisoner untuk Menjadikan Cempon Oleh - Oleh Khas DI Yogyakarta	41
Tabel 33 Penentuan harga Cempon Rasa Original Siap Konsumsi	55
Tabel 34 Penentuan Harga Frozen Cempon Rasa Original	56
Tabel 35 Penentuan Harga Cempon Rasa Cokelat Siap Konsumsi	57
Tabel 36 Penentuan Harga Frozen Cempon Rasa Cokelat	59
Tabel 37 Penentuan Harga Cempon Rasa Nanas Siap Konsumsi.....	60
Tabel 38 Penentuan Harga Frozen Cempon Rasa Nanas.....	62
Tabel 39 Penentuan Harga Cempon Rasa Blueberry Siap Konsumsi	63
Tabel 40 Penentuan Harga Frozen Cempon Rasa Blueberry.....	65
Tabel 41 Penentuan Harga Cempon Rasa Durian Siap Konsumsi.....	66

Tabel 42 Penentuan Harga Cempon Rasa Durian	68
Tabel 43 Penentuan Harga Cempon Aneka Rasa Siap Konsumsi	69
Tabel 44 Penentuan Harga Cempon Aneka Rasa.....	70
Tabel 45 Resep Eksperimen Pertama	76
Tabel 46 Resep Eksperimen Kedua.....	77
Tabel 47 Resep Eksperimen Ketiga.....	79
Tabel 48 Resep Eksperimen Keempat	80
Tabel 49 Resep Eksperimen Kulit Cempon Kelima.....	81
Tabel 50 Resep Eksperimen Isian Cempon Original Kelima	82
Tabel 51 Resep Eksperimen Isian Cempon Cokelat Kelima	82
Tabel 52 Resep Eksperimen Cempon Isian Nanas Kelima.....	82
Tabel 53 Resep Eksperimen Cempon Isian Blueberry Kelima.....	82
Tabel 54 Resep Eksperimen Cempon Isian Durian Kelima	83
Tabel 55 Daftar Nama Responden Uji Kesukaan.....	94
Tabel 56 Daftar Nama Responden Daya Minat Produk Kepada Masyarakat....	113
Tabel 57 Tabel Kesukaan.....	122
Tabel 58 Tabel Penerimaan.....	123

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi.....	130
Lampiran 2 Biodata Mahasiswa.....	142
Lampiran 3 Lembar Bimbingan.....	144