



## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	3
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Hidangan <i>Snack</i>	5
2.2 <i>Snack Bar</i>	5
2.3 Kue Kering	5
2.4 Kacang Merah	6
2.5 Kurma	6
2.6 <i>Pumpkin Seed</i>	7
2.7 Kacang Tanah	7
2.8 Gastritis	7
2.9 Pengembangan Produk	8
2.10 Uji Organoleptik	8
III METODE KAJIAN	9
3.1 Waktu dan Tempat	9
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	9
3.3 Pengolahan Data	10
IV PENGEMBANGAN PRODUK <i>SNACK BAR</i>	10
4.1 Gambaran Umum Produk	10
4.2 Pengadaan bahan	11
4.3 Membuat Produk Imitasi ( <i>snack bar</i> )	12
4.4 Produksi Hidangan Jogobar	12
4.4.1 Persiapan Alat dan Bahan	12
4.4.2 Tahap Pengolahan	13
4.4.3 Tahap Pengemasan dan Pelabelan	14
4.4.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi	14

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University



4.4.5	Anggaran Biaya Produksi	16
4.5	Analisis Uji Organoleptik	18
4.5.1	Rasa	18
4.5.2	Tekstur	19
4.5.3	Warna	19
4.5.4	Aroma	20
4.5.5	Penampilan	21
	SIMPULAN DAN SARAN	21
5.1	Simpulan	21
5.2	Saran	22
	DAFTAR PUSTAKA	22

### DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir Modifikasi Produk Snack Bar Kacang Merah dan Kurma	3
2	Produk Snack Bar	10
3	Alur pengolahan snack bar	13
4	Hasil Uji Organoleptik Snack Bar Kategori Rasa	18
5	Hasil Uji Organoleptik Kategori Tekstur	19
6	Hasil Uji Organoleptik Kategori Warna	20
7	Hasil Uji Organoleptik Kategori Aroma	20
8	Hasil Uji Organoleptik Kategori Penampilan	21

### DAFTAR TABEL

1	Data dan Cara Pengambilan Data	9
2	Kandungan Energi dan Zat Gizi Jogobar Formula satu	15
3	Kandungan Energi dan Zat Gizi Jogobar Formula Dua	15
4	Analisis Biaya Produksi Snack Bar Formula 1	16
5	Analisis Biaya Produksi Snack Bar Formula 2	17

### DAFTAR LAMPIRAN

1	Alur Produksi Produk Imitasi	28
2	Resep Terstruktur Snack Bar Formula 1	29
3	Resep Terstruktur Snack Bar Formula 2	30
4	Form Uji Organoleptik	31
5	Dokumentasi Uji Organoleptik	32

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.