



## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	10
DAFTAR TABEL	10
DAFTAR LAMPIRAN	10
I PENDAHULUAN	13
1.1 Latar Belakang	13
1.2 Rumusan Masalah	14
1.3 Tujuan	14
1.4 Manfaat	15
1.5 Kerangka Pemikiran	15
II TINJAUAN PUSTAKA	16
2.1 Kue Kering	16
2.2 <i>Oatmeal</i>	17
2.3 Kuaci	18
2.4 Jantung Koroner	19
III METODE PENELITIAN	20
3.1 Lokasi dan Waktu	20
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	20
IV PENGEMBANGAN PRODUK KUE KERING <i>OATMEAL</i> DAN KUACI	22
4.1 Pengadaan bahan	22
4.2 Proses Produksi	23
4.2.1 Persiapan	23
4.2.2 Pengolahan	24
4.2.3 Pemorsian	28
4.2.4 Pengemasan dan pelabelan	29
4.2.5 Analisis biaya	29
4.3 Strategi Pemasaran	30
4.3.1 Logo	30
4.3.2 Kemasan	31
4.3.3 Teknik Pemasaran	32
4.4 Kandungan Gizi	33
4.5 Uji Organoleptik	35
4.5.1 Formula 1	35
4.5.2 Formula 2	37
V SIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Simpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	43

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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

## DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Pengembangan Produk Kue Kering Oatmeal dan Kuaci untuk Penderita Jantung Koroner	15
2 Produk Imitasi Choco Oatmeal Cookies	25
3 Diagram Alir Pengolahan Produk Imitasi Choco Oatmeal Cookies	25
4 Formula 1 Kue Kering Oatmeal dan Kuaci	26
5 Diagram Alir Pengolahan Kue Kering Oatmeal dan Kuaci Formula 1	26
6 Formula 2 Kue Kering Oatmeal dan Kuaci	27
7 Diagram Alir Pengolahan Kue Kering Oatmeal dan Kuaci Formula 2	28
8 Pemersian pada Formula 1 dan 2	28
9 Pengemasan Produk Imitasi dan Formula 1-2	29
10 Logo double A project	30
11 Kemasan Produk Kue Kering Oatmeal dan Kuaci	31
12 Pemasaran melalui media sosial Instagram dan TikTok	32
13 Feeds dari Instagram @doubleapr0ject	32
14 Diagram Pie Uji Organoleptik Penampilan Produk Formula 1	35
15 Diagram Pie Uji Organoleptik Porsi Produk Formula 1	36
16 Diagram Pie Uji Organoleptik Tekstur Produk Formula 1	36
17 Diagram Pie Uji Organoleptik Cita Rasa Produk Formula 1	37
18 Diagram Pie Uji Organoleptik Penampilan Produk Formula 2	37
19 Diagram Pie Uji Organoleptik Porsi Produk Formula 2	38
20 Diagram Pie Uji Organoleptik Tekstur Produk Formula 2	38
21 Diagram Pie Uji Organoleptik Cita Rasa Produk Formula 2	39
22 Diagram Pie Hasil Uji Kesukaan Formula 1 dan Formula 2	39

## DAFTAR TABEL

1 Kadar Kolesterol dalam Darah	20
2 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data	21
3 Perbandingan Formula Uji Coba Produk	22
4 Persiapan Produksi	23
5 Persiapan Alat Produksi	24
6 Analisis Biaya	29

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Dokumentasi Pengolahan Produk Imitasi, Formula 1, dan Formula 2	44
2 Dokumentasi Panelis Uji Organoleptik	45
3 Dokumentasi Produk Imitasi Choco Oatmeal Cookies	46
4 Dokumentasi Produk Formula 1 Kue Kering Oatmeal dan Kuaci	46
5 Dokumentasi Produk Formula 2 Kue Kering Oatmeal dan Kuaci	48
6 Biaya Bahan Baku Langsung Formula 1	49

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



7	Biaya Bahan Baku Langsung Formula 2	49
8	Biaya Tenaga Kerja	50
9	Biaya Overhead Variable	50
10	Kandungan Gizi Produk Imitasi	51
11	Kandungan Kolesterol dan Lemak pada Produk Imitasi	51
12	Kandungan Gizi Formula 1	52
13	Kandungan Kolesterol dan Lemak pada Produk Formula 1	52
14	Kandungan Gizi Formula 2	53
15	Kandungan Kolesterol dan Lemak pada Produk Formula 2	53

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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.