



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
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 Rendang	5
2.2 Durian	6
2.3 Biji Durian	9
2.4 Pemanfaatan Limbah Biji Durian	11
2.5 Pengembangan Produk	12
2.6 Keunggulan Produk	12
2.7 Strategi Pemasaran	13
2.8 Daya Terima Produk	14
2.9 Uji Organoleptik	15
III METODE KAJIAN	15
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	15
3.2 Teknik Pengumpulan Data	15
3.3 Teknik Pengolahan dan Analisis Data	16
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Gambaran Umum Produk	17
4.2 Pengadaan Bahan	18
4.3 Perencanaan Jenis dan Jumlah Bahan Makanan	18
4.4 Pembelian Bahan Makanan	19
4.5 Penyimpanan Bahan Makanan	20
4.6 Proses Produksi Produk	21
4.7 Analisis Biaya	30
4.8 Karakteristik Responden	31
4.9 Hasil Uji Organoleptik Daya Terima Produk	33
V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Simpulan	37
5.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	43
RIWAYAT HIDUP	55

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.

DAFTAR TABEL

1	Nilai Gizi Buah Durian	7
2	Karakteristik Fisik Buah Durian	8
3	Kandungan Gizi Biji Durian Per 100 gram	11
4	Jenis dan Cara Pengambilan Data	16
5	Pembelian Bahan Pembuatan rendang kering Biji Durian	19
6	Penyimpanan Bahan Makanan	20
7	Kebutuhan Alat Dalam Pembuatan Rendang Kering Biji Durian	22
8	Kandungan Gizi Rendang Kering Biji Durian	29
9	Biaya Bahan Baku Produk Rendang Kering Biji Durian	30
10	Anggaran Biaya pokok Produksi Rendang Kering Biji Durian	31
11	Jenis Kelamin Responden	32
12	Usia Responden	32

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir Pengembangan Produk Rendang Kering Biji Durian Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Sisa Makanan	4
2	Biji Durian	10
3	Buah Durian	10
4	Buah Durian	10
5	Rendang Kering Biji Durian	17
6	Tahap Pengolahan Bumbu Rendang Kering	24
7	Tahap Pengolahan Membuat Keripik Biji Durian	26
8	Kemasan Produk Rendang Kering Biji Durian	28
9	Label Produk Rendang Kering Biji Durian	28
10	Jenis Kelamin Responden	32
11	Usia Responden	33
12	Hasil Uji Organoleptik Rasa Produk Rendang Kering Biji Durian	34
13	Hasil Uji Organoleptik Warna Produk Rendang Kering Biji Durian	34
14	Hasil Uji Organoleptik Tekstur Produk Rendang Kering Biji Durian	35
15	Hasil Uji Organoleptik Penampilan Rendang Kering Biji Durian	36
16	Penampilan Rendang Kering Sebelum dan Setelah Dilakukan Penilaian Terhadap Penampilan	36
17	Hasil Uji Organoleptik Aroma Rendang Kering Biji Durian	37

DAFTAR LAMPIRAN

1	Batasan Istilah	45
2	Persiapan Bahan Makanan Dalam Pembuatan Rendang Kering	46
3	Biaya Tetap Produksi Rendang Kering Biji Durian	46
4	Resep Uji Coba Pembuatan Rendang Kering Biji Durian	47
5	Jawaban Kusioner Uji Organoleptik	50
6	Sebaran Data Skala Penilaian Responden Terhadap Uji Organoleptik	51
7	Kritik dan Saran Panelis Terhadap Produk Rendang Kering Biji Durian	52





8	Kusioner Uji organoleptik yang digunakan dalam penilaian Produk rendang kering biji durian Dalam Bentuk <i>Google Form</i>	53
9	Foto Produk Rendang Kering Biji Durian	54

© 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.