



DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| DAFTAR GAMBAR | xiv |
| DAFTAR TABEL | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xv |
| 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 | 2 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1 Camilan | 4 |
| 2.2 Kerupuk | 4 |
| 2.2.1 Jenis – Jenis Kerupuk | 5 |
| 2.2.2 Bahan Pembuatan Kerupuk | 6 |
| 2.2.3 Prosedur Pembuatan Kerupuk | 8 |
| 2.2.4 Karakteristik Mutu Kerupuk | 10 |
| 2.3 Tulang Ayam | 11 |
| 2.4 Uji Organoleptik | 11 |
| III METODE PENGAMBILAN DATA | 13 |
| 3.1 Lokasi dan Waktu | 13 |
| 3.2 Metode Pengambilan Data | 13 |
| 3.3 Pelaksanaan Uji Organoleptik | 13 |
| 3.4 Batasan Istilah | 14 |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 15 |
| 4.1 Gambaran Umum Produk | 15 |
| 4.1.1 Nama dan Fungsi Produk | 15 |
| 4.1.2 Keunggulan Produk | 15 |
| 4.1.3 Bahan Pembuatan Kerupuk Tulang Ayam | 16 |
| 4.2 Pengadaan Bahan | 16 |
| 4.3 Persiapan Alat | 17 |
| 4.4 Pengolahan Kerupuk Tulang Ayam | 19 |
| 4.5 Penyajian dan Pengemasan | 20 |
| 4.6 Kandungan Energi dan Zat Gizi | 21 |
| 4.7 Analisis Biaya | 21 |
| 4.8 Hasil Uji Organoleptik | 22 |
| 4.8.1 Warna | 22 |
| 4.8.2 Rasa | 23 |
| 4.8.3 Tekstur | 23 |
| 4.8.4 Aroma | 24 |
| PENUTUP | 25 |
| 5.1 Kesimpulan | 25 |
| 5.2 Saran | 25 |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta dilindungi IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.



DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

26
29

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data | 13 |
| 2 Skala Jawaban | 14 |
| 3 Bahan Pembuatan Kerupuk Tulang Ayam | 16 |
| 4 Spesifikasi Bahan Kerupuk Tulang Ayam | 17 |
| 5 Kebutuhan Alat | 18 |
| 6 Kandungan Gizi Kerupuk Tulang Ayam | 21 |
| 7 Biaya Bahan Baku Kerupuk Tulang Ayam | 22 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| 1 Bagan Kerangka Pikir | 3 |
| 2 Prosedur Pembuatan Kerupuk | 8 |
| 3 Foto Hidangan Kerupuk Tulang Ayam | 15 |
| 4 Bahan Pengolahan Kerupuk Tulang Ayam | 17 |
| 5 Alat Produksi Kerupuk Tulang Ayam | 19 |
| 6 Proses produksi kerupuk tulang ayam | 19 |
| 7 Kemasan Kerupuk Tulang Ayam | 20 |
| 8 Hasil Uji Organoleptik Uji Warna | 22 |
| 9 Hasil Uji Organoleptik Uji Rasa | 23 |
| 10 Hasil Uji Organoleptik Uji Tekstur | 23 |
| 11 Hasil Uji Organoleptik Uji Aroma | 24 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| 1 Dokumentasi Proses Produksi | 31 |
| 2 Kusioner Uji Organoleptik | 33 |
| 3 Hasil Pengisian Kusioner Uji Organoleptik | 34 |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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