



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Kerangka Pikir	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Fermentasi	3
2.2 Produk Pangan (Makanan dan Minuman) Fermentasi	4
2.3 Nanas (<i>Ananas comosus</i> L. Merr)	4
2.4 Gula Aren	6
2.5 Air	7
III METODE PENELITIAN	8
3.1 Waktu dan Tempat	8
3.2 Teknik Pengumpulan Data	8
3.3 Teknik Analisis Data	8
3.4 Batasan Istilah	10
IV GAMBARAN UMUM PRODUK	11
V HASIL DAN PEMBAHASAN	12
5.1 Proses Produksi Produk	12
5.1.1 Kebutuhan Alat	12
5.1.2 Kebutuhan Bahan	13
5.1.3 Tahap Pengolahan Produk	14
5.1.4 Alur Proses Produksi Minuman Fermentasi Limbah Nanas	15
5.1.5 Kajian Pendahuluan Produk	15
5.1.6 Kajian Lanjutan Produk	17
5.2 Kandungan Energi dan Zat Gizi	18
5.3 Daya Terima Produk	19
5.4 Analisis Biaya	21
VI SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	23

© 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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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	24
LAMPIRAN	28

DAFTAR TABEL

1 Kandungan Gizi Nanas dalam 100 g	5
2 Kandungan Gizi Gula Aren dalam 100 g	7
3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	8
4 Nilai Skala Likert Tiap Instrumen Organoleptik	9
5 Kebutuhan Alat Minuman Fermentasi dari Limbah Nanas	13
6 Kebutuhan Bahan Minuman Fermentasi dari Limbah Nanas (1 Resep)	13
7 Hasil Uji Coba Produk	17
8 Penilaian Instrumen Organoleptik Selama 7 Hari	17
9 Kandungan Energi dan Zat Gizi	18
10 Biaya Bahan Baku	21
11 Harga Pokok Produksi	21

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir	2
2 Nanas	5
3 Gula Aren	6
4 Air	7
5 Minuman dari Limbah Nanas	12
6 Tahap Pengolahan Minuman Fermentasi dari Limbah Nanas	15
7 Usia Panelis	19
8 Hasil Uji Ogranoleptik	20

DAFTAR LAMPIRAN

1 Resep Terstruktur Minuman Kesehatan dari Limbah Nanas	29
2 Kebutuhan Alat Minuman Kesehatan dari Limbah Nanas	30
3 Kebutuhan Bahan Minuman Kesehatan dari Limbah Nanas	32
4 Daftar Panelis Tidak Terlatih	33

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.

