



## DAFTAR ISI

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| DAFTAR TABEL                        | xii |
| DAFTAR GAMBAR                       | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN                     | xii |
| I PENDAHULUAN                       | 1   |
| 1.1 Latar Belakang                  | 1   |
| 1.2 Rumusan Masalah                 | 2   |
| 1.3 Tujuan                          | 3   |
| 1.4 Kerangka Pikir                  | 3   |
| II TINJAUAN PUSTAKA                 | 4   |
| 2.1 Pengembangan Produk             | 4   |
| 2.2 Pemanfaatan Pangan Lokal        | 5   |
| 2.3 Snack                           | 6   |
| 2.4 Muffin                          | 6   |
| 2.5 Ubi Ungu                        | 7   |
| 2.6 Pisang                          | 7   |
| III METODE KERJA                    | 8   |
| 3.1 Lokasi dan Waktu Pengamatan     | 8   |
| 3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data | 9   |
| 3.3 Uji Organoleptik                | 9   |
| 3.4 Uji Kandungan Gizi              | 10  |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN             | 10  |
| 4.1 Gambaran Umum Produk            | 10  |
| 4.2 Tahap Pengembangan Produk       | 11  |
| 4.3 Pengadaan Bahan Makanan         | 12  |
| 4.4 Proses Modifikasi Produk        | 13  |
| 4.5 Kandungan Gizi Produk           | 16  |
| 4.6 Analisis Biaya                  | 17  |
| 4.7 Uji Organoleptik                | 19  |
| V SIMPULAN DAN SARAN                | 21  |
| 5.1 Simpulan                        | 21  |
| 5.2 Saran                           | 22  |
| DAFTAR PUSTAKA                      | 22  |
| LAMPIRAN                            | 25  |





## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| 1. Cara Pengumpulan Data  | 9  |
| 2. Skala Likert   | 10 |
| 3. Pembelian Bahan Makanan  | 12 |
| 4. Persiapan Alat <i>Muffin</i> Ubi Ungu dan Pisang                     | 13 |
| 5. Penggunaan Bahan pada Produk <i>Muffin</i>                           | 14 |
| 6. Kandungan Gizi Produk <i>Muffin</i> Ubi Ungu dan Pisang              | 17 |
| 7. Kandungan Gizi Produk <i>Muffin</i> Ubi Ungu dan Pisang              | 17 |
| 8. Biaya Bahan Baku Langsung <i>Muffin</i> Ubi ungu dan pisang          | 18 |
| 9. Biaya Tenaga Kerja dalam Pembuatan <i>Muffin</i> Ubi ungu dan pisang | 18 |
| 10. Biaya Overhead <i>Muffin</i> Ubi ungu dan pisang                    | 18 |
| 11. Biaya Anggaran Produksi <i>Muffin</i> Ubi ungu dan pisang           | 19 |

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| 1. Kerangka Pikir Modifikasi Hidangan <i>Muffin</i>              | 3  |
| 2. Produk <i>Muffin</i>  | 14 |
| 3. <i>Muffin</i> Ubi Ungu dan Pisang                             | 15 |
| 4. Alur Pengolahan <i>Muffin</i> Ubi Ungu dan Pisang             | 15 |
| 5. Hidangan <i>Snack</i> <i>Muffin</i> Ubi ungu dan pisang       | 16 |
| 6. Uji Organoleptik terhadap Warna Ubi Ungu dan Pisang           | 19 |
| 7. Hasil Uji Organoleptik Rasa <i>Muffin</i> Ubi Ungu dan Pisang | 20 |
| 8. Hasil Uji Organoleptik Tekstur Ubi Ungu dan Pisang            | 20 |
| 9. Hasil Uji Organoleptik Penampilan Ubi Ungu dan Pisang         | 21 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|  |    |
|--|----|
| 1. Ressep Terstruktur Hidangan <i>Muffin</i> Ubi ungu dan pisang | 27 |
| 2. Hasil Uji Organoleptik  | 29 |

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

