



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
1.6 Kerangka Pikir	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Pengembangan Produk	5
2.2 <i>Banoffee Pie</i>	5
2.3.1 <i>Oatmeal</i>	6
2.3.2 Daun Kelor	7
2.3.3 Madu	9
2.3.4 Pisang Barangan ( <i>Musa Acuminata Lin</i> )	10
2.3.5 <i>Whipping Cream</i>	12
2.3.6 Biskuit Regal	13
2.3.7 Gula pasir	13
2.3.8. Mentega	14
2.3.9. Susu Kental Manis	15
2.4 <i>Dessert</i>	16
2.5 Pangan Sehat	17
2.6 Uji Organoleptik	17
2.7. Daya Terima Produk	18
2.8 <i>Break even Point</i> (BEP)	18
III METODE PENELITIAN	19
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	19
3.3 Teknik Pengolahan Data	20
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Gambaran Umum Produk	21
4.2 Proses Produksi Produk	21





4.2.1 Kebutuhan Alat	22
4.2.2 Kebutuhan Bahan	22
4.2.3 Tahap Pengolahan produk	23
4.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi	25
4.4 Daya Terima Produk	26
4.5 Pengemasan dan Pelabelan Produk	32
4.6 Analisis Biaya	34
4.7 Pemasaran atau promosi	36
V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Simpulan	37
5.2 Saran	38
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	52

### DAFTAR TABEL

1. Kandungan Gizi <i>Oatmeal</i> per 100 g	7
2. Kandungan Gizi Daun Kelor per 100 g	8
3. Kandungan Gizi Madu per 100 g	10
4. Kandungan Gizi Pisang matang per 100 g	11
5. Kandungan Gizi <i>Whipping Cream</i> per 100 g	12
6. Kandungan Gizi Gula Pasir per 100 gram	14
7. Syarat Mutu Mentega	15
8. Kandungan Gizi Susu Kental Manis pe 100 gram	16
9. Jenis Dan Cara Pengambilan Data	20
10. Teknik Pengolahan Data	20
11. Kebutuhan Alat Produksi <i>Banoffee Pie</i>	22
12. Kebutuhan Bahan Produksi <i>Banoffee Dream Pie</i>	23
13. Tabel Kandungan Gizi Original <i>Banoffee Pie</i>	25
14. Kandungan gizi Modifikasi <i>Banoffee Dream Pie</i>	26
15. Jenis Kelamin dan Usia Panelis	27
16. Biaya Bahan Baku <i>Banoffee Dream Pie</i>	34
17. Biaya Tenaga Kerja	34
18. Harga Pokok Produksi per hari	35
19. Perhitungan BEP <i>Banoffee Dream Pie</i>	36



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.

## DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pikir	4
2. <i>Banofee Pie</i>	6
3. <i>Oatmeal</i>	6
4. Daun Kelor	8
5. Madu	9
6. Pisang barangan ( <i>Musa Acuminata Linn</i> )	11
7. <i>Whipping Cream</i>	12
8. Biskuit Regal	13
9. Gula pasir	14
10. Mentega	15
11. Susu kental Manis	16
12. Alur Pengolahan <i>Banofee Dream Pie</i>	25
13. Hasil Uji Organoleptik Penampilan <i>Banofee Dream Pie</i>	28
14. Hasil Uji Organoleptik Warna <i>Banofee Dream Pie</i>	29
15. Hasil Uji Organoleptik Aroma <i>Banofee Dream Pie</i>	30
16. Hasil Uji Organoleptik Tekstur <i>Banofee Dream Pie</i>	31
17. Hasil Uji Organoleptik Rasa <i>Banofee Dream Pie</i>	32
18. Kemasan Produk <i>Banofee Dream Pie</i>	33
19. Label kemasan <i>Banofee Dream Pie</i>	33
20. Teknik Pemasaran <i>Banofee Dream Pie</i>	37

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Batasan Istilah	42
2. Resep Terstruktur Modifikasi <i>Banofee Dream Pie</i>	43
3. Resep Terstruktur Original <i>Banofee Pie</i>	44
4. Kebutuhan Alat <i>Banofee Dream Pie</i>	45
5. Kebutuhan Bahan <i>Banofee Dream Pie</i>	47
6. Biaya Tetap Produksi <i>Banofee Dream Pie</i>	49
7. Biaya Variabel Produksi <i>Banofee Dream Pie</i>	50
8. Data Identitas Responden <i>Banofee Dream Pie</i>	51