



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
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
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Singkong	5
2.2 Fermentasi Bahan Pangan	5
2.3 Ragi	6
2.4 Tape Singkong Hasil Fermentasi Singkong	7
2.5 Pastry	9
2.6 Tartlet	9
2.7 Bahan Pembuatan Tartlet Tape Singkong	9
III METODE PENGAMATAN	14
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	14
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Gambaran Umum Produk	16
4.2 Proses Produksi Produk	16
4.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi	19
4.4 Analisis Biaya	20
V SIMPULAN DAN SARAN	22
5.1 Simpulan	22
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	26



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR TABEL

1	Jenis dan Cara Pengambilan Data	15
2	Kebutuhan Alat Produksi Tartlet Tape Singkong	17
3	Kebutuhan Bahan Produksi Tartlet Tape Singkong	17
4	Kandungan Gizi Tartlet Tape Singkong	19
5	Biaya Bahan Baku Tartlet Tape Singkong	20
6	Harga Pokok Produksi	20

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir	3
2	Singkong	5
3	Tape Ketan	6
4	Ragi	7
5	Tape Singkong	8
6	Tartlet	9
7	Tepung Terigu	10
8	Mentega	11
9	Gula Pasir	11
10	Telur	12
11	Tape Singkong	12
12	RAP	13
13	Gula Aren	13
14	Keju Mozarella	13
15	Susu Sapi	14
16	Tartlet Tape Singkong	16
17	Bahan Isian Tartlet Tape Singkong	18
18	Prosedur Pengolahan Tartlet Tape Singkong	18



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

1	Batasan Istilah	27
2	Kebutuhan Alat Tartlet Tape Singkong	27
3	Resep Terstruktur Tartlet Tape Singkong	29