



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	IV
DAFTAR GAMBAR	IV
DAFTAR LAMPIRAN	IV
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2. METODE PENGAMATAN	4
2.1 Tempat dan Waktu Pengambilan Data	4
2.2 Metode Pengambilan Data	4
3. GAMBARAN UMUM PRODUK	5
3.1 Tahapan Pengembangan Produk	5
3.2 Deskripsi Produk	6
3.2.1 <i>Chiffon Cake</i>	7
3.2.2 Labu Kuning	7
3.2.3 Vitamin A	8
3.2.4 Tepung Beras	8
4. PROSES PRODUKSI <i>CHIFFON CAKE</i> LABU KUNING TEPUNG BERAS	9
4.1 Persiapan	10
4.2 Pengolahan	10
4.3 Pemorsian	13
4.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi	15
4.5 Analisis Biaya dan Harga Jual	17
4.6 Uji Organoleptik	17
4.6.1 Penampilan	18
4.6.2 Warna	19
4.6.3 Rasa	20
4.6.4 Tekstur	21
5. SIMPULAN DAN SARAN	22
5.1 Simpulan	22
5.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	27





DAFTAR TABEL

Tabel 1	Jenis dan Teknik Pengambilan Data	4
Tabel 2	Perbedaan masing-masing bahan saat uji coba	12
Tabel 3	Kandungan energi dan zat gizi <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Kerangka pikir produksi <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras	3
Gambar 2	Alur produksi <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras	9
Gambar 3	Hasil pemorsian <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras 1 loyang	13
Gambar 4	Hasil pemorsian <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras 1 Potong	14
Gambar 5	Sticker <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras	14
Gambar 6	Hasil uji organoleptik kategori penampilan	19
Gambar 7	Hasil uji organoleptik kategori warna	20
Gambar 8	Hasil uji organoleptik kategori rasa	21
Gambar 9	Hasil uji organoleptik kategori tekstur	22



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kandungan gizi pada labu kuning 100 gram	28
Lampiran 2	Kandungan gizi pada tepung beras 100 gram	28
Lampiran 3	Prosedur kerja <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras	29
Lampiran 4	Resep baku <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras	30
Lampiran 5	Analisis biaya produksi <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras	31
Lampiran 6	Format uji organoleptik <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras	32
Lampiran 7	Kandungan gizi <i>chiffon cake</i>	32
Lampiran 8	Alat-alat produksi <i>chiffon cake</i> labu kuning tepung beras	33
Lampiran 9	Batasan Istilah	34

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.