



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	3
2. METODE KAJIAN	4
2.1 Waktu tempat pengambilan data	4
2.2 Metode pengambilan data	4
3. GAMBARAN UMUM	6
3.1 Pengertian Burger	6
3.2 Pengertian Antioksidan	7
3.3 Buah Alpukat	10
3.4 Tepung Ubi Ungu	11
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Tahap Pengembahangan Produk	14
4.2 Deskripsi Produk	16
4.3 Proses Produksi	17
4.3.1 Proses Persiapan	17
4.3.2 Proses Pemorsian atau Penyajian	20
4.4 Uji Organoleptik	21
4.4.1 Perampilan	22
4.4.2 Warna	23
4.4.3 Rasa	24
4.4.4 Tekstur	25
4.4.5 Aroma	26
4.5 Kandungan energi dan zat Gizi	27
4.6 Analisis Biaya dan Harga Jual	28
5. SIMPULAN DAN SARAN	29
5.1 Simpulan	29
5.2 Saran	30
LAMPIRAN	33

DAFTAR TABEL

1 Cara pengambilan data modifikasi bun burger mengandung antioksidan	5
2 Kandungan Gizi modifikasi bun burger mengandung antioksidan	28

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka pikir produksi modifikasi bun burger	4
2 Proses Pembuatan Tepung Ubi Ungu Termodifikasi	13
3 Hasil hidangan modifikasi bun burger	20
4 Presentase penilaian terhadap penampilan dari produk modifikasi bun burger	23
5 Presentase penilaian terhadap warna dari produk modifikasi bun burger	24
6 Presentase penilaian terhadap rasa dari produk modifikasi bun burger	25
7 Presentase penilaian terhadap Tekstur dari produk modifikasi bun burger	26
8 Presentase penilaian berdasarkan aroma dari modifikasi bun burger	27

DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan istilah	35
2 Komponen dan kadar zat gizi buah alpukat	36
3 Komponen dan kadar Zat gizi Tepung ubi ungu	37
4 Denah dapur rumah tempat produksi modifikasi bun burger	38
5 Prosedur kerja pengolahan produk modifikasi bun burger	39
6 Standar resep produk bun burger tinggi antioksidan	40
7 Analisis biaya pembuatan produk modifikasi bun burger	41
8 Perencanaan kelayakan Usaha dan Perencanaan Cah Flow	42
9 Form Uji organoleptik produk bun Burger.	45
10 Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk bun burger.	46
11 Bahan yang digunakan dalam pembuatan bun burger.	48
12 Perhitungan kandungan gizi produk bun burger.	50

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

