



DAFTAR ISI

RINGKASAN	V
PRAKATA	XI
DAFTAR TABEL	XIV
DAFTAR GAMBAR	XIV
LAMPIRAN	XIV
Ⓒ PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
1.4 Batasan Isilah	5
2 METODE KAJIAN	6
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	6
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
3 HASIL DAN PEMBAHASAN	8
3.1 Gambaran Umum Pengembangan Produk	8
3.1.1 Hidangan <i>Pudding</i>	9
3.1.2 Pemanis Dari Buah	10
3.1.3 Bread Fruits Pudding	10
3.2 Tahap Produksi Produk	12
3.2.1 Bahan-Bahan Pembuatan Produk	13
3.2.2 Persiapan	15
3.2.3 Pengolahan	18
3.2.4 Pemorsian	21
3.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi	22
3.4 Uji Kesukaan	27
4 SIMPULAN DAN SARAN	31
4.1 Simpulan	31
4.2 Saran	31
5 DAFTAR PUSTAKA	31
6 LAMPIRAN	35



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor) Bogor Agricultural University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 - Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



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

DAFTAR TABEL

1	Jadwal Pelaksanaan Uji Kesukaan Produk	6
2	Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
3	Nilai dan kelas IG buah segar pada IGT	12
4	Nama Bahan Produk <i>Bread Fruit Pudding</i>	14
5	Alat Persiapan Pengolahan Produk	17
6	Alat Pengolahan Hidangan	20
7	Analisa Kontribusi Energi Produk Terhadap Diet Diabetes Milletus	21
8	Kandungan Gizi Produk	22
9	Nilai Indeks Glimik Pada Produk Bread Fruits Pudding	Error! Bookmark not defined.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir Pengembangan Produk	4
2	Proses persiapan bahan roti dan buah	16
3	Persiapan bahan telur	16
4	Alur Produksi Hidangan Bread Fruits Pudding	19
5	Produk bread fruits pudding	21
6	Kandungan Energi dan Karbohidrat Produk <i>bread fruits pudding</i>	23
7	Kandungan Protein dan Lemak Produk <i>Bread Fruits Pudding</i>	24
8	Kandungan Gula Produk Bread Fruits Pudding	25
9	Kandungan Serat Produk <i>Bread Fruits Pudding</i>	26
10	Hasil Uji Kesukaan Penampilan Produk	28
11	Uji Kesukaan Terhadap Porsi Produk	29
12	Uji Kesukaan Terhadap Rasa Produk	29
13	Uji Kesukaan Tesktur Produk	30

LAMPIRAN

1	Uji Cita Rasa	36
2	Standar Resep	37
3	Hasil Penilaian Panelis	38