



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
1. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
METODE KAJIAN	
2.1. Waktu dan Tempat	4
2.2. Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.3. Batasan Istilah	5
KEADAAN UMUM <i>CLASSYFOOD</i>	
3.1. Denah, Fasilitas fisik dan Peralatan <i>Classyfood Kitchen</i>	7
3.2. Organisasi dan Sumber Daya Manusia	8
3.2.1. Struktur Organisasi Usaha Kecil Menengah <i>Classyfood</i>	8
3.2.2. <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Classyfood Kitchen</i>	9
MINUMAN <i>INFUSED WATER CLASSYFOOD</i>	
4.1. Pengertian, Sejarah dan Manfaat <i>Infused Water</i>	10
5. PRODUKSI MINUMAN <i>INFUSED WATER CLASSYFOOD</i>	
5.1. Persiapan	14
5.2. Pengolahan	15
5.3. Pengemasan	16
5.4. Distribusi	17
5.5. Elektrolit dan Antioksidan dalam <i>Infused water</i>	18
6. PEMASARAN MINUMAN <i>INFUSED WATER</i>	
6.1. Analisis <i>Marketing Strategy</i>	21
6.2. Metode Pemasaran Minuman <i>Infused Water</i>	21
6.3. Hasil Uji Organoleptik	23
SIMPULAN dan SARAN	
7.1. Simpulan	29
7.2. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.



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.

DAFTAR TABEL

1	Metode Pengambilan Data	4
2	Pembagian Waktu dan <i>Shift</i> Kerja	9
3	<i>Marketing Strategy</i> Minuman <i>Infused Water Classyfood</i>	20
4	Hasil Uji Organoleptik Minuman <i>Infused Water</i>	23
5	Hasil Rataan Uji Organoleptik Panelis Konsumen Perempuan	24
6	Hasil Rataan Uji Organoleptik Panelis Konsumen Laki-Laki	26

DAFTAR GAMBAR



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1	Alur Kerangka Pikir	2
2	Denah Dapur Produksi <i>Classyfood</i>	7
3	Struktur Organisasi <i>Classyfood</i>	8
4	Proses Perendaman, Pencucian, dan Pematangan	12
5	Proses Pemorsian, Penambahan Air Putih, dan Pengemasan	13
6	Bahan Minuman <i>Infused Water</i>	14
7	Produk <i>Infused Water Classyfood</i>	16
8	Media Sosial <i>Classyfood</i>	22
9	Hasil Rataan Uji Organoleptik	24
10	Hasil Rataan Uji Organoleptik Panelis Konsumen Perempuan	25
12	Hasil Rataan Uji Organoleptik Panelis Konsumen Laki-Laki	25

DAFTAR LAMPIRAN

1	Keadaan Umum <i>Classyfood Kitchen</i>	32
2	Alur Produksi Minuman <i>Infused Water</i>	33
3	Spesifikasi Bahan	34
4	Analisis Biaya Produksi Minuman <i>Infused Water</i>	35
5	Form Penilaian Uji Organoleptik	36