



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka pikir	2
1.4 Batasan Istilah	3
Metode Kajian	4
2.1 Waktu dan tempat pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan data	4
2.3 Pelaksanaan Uji organoleptik	5
Hasil dan Pembahasan	5
3.1 Pengertian Vegetarian	5
3.2 Deskripsi Produk	6
3.2.1 Karakteristik Sugar Dough	8
3.2.2 Bahan-bahan Produk	8
3.3 Tahap Produksi Produk	9
3.3.1 Persiapan	10
3.3.2 Pengolahan	10
3.3.3 Pemorsian	12
3.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi	13
3.5 Analisis Biaya Bahan dan Harga Jual	13
3.6 Hasil Uji Organoleptik	14
3.6.1 Penampilan	14
3.6.2 Warna	15
3.6.3 Rasa	16
3.6.4 Tekstur	17
3.6.5 Kepuasan Produk	18
4 Simpulan dan Saran	18
4.1 Simpulan	18
4.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2 Karakteristik Pie Susu Kedelai	7
3 Bahan Pembuatan Pie Susu Kedelai untuk Satu Resep (30 buah)	8
4 Alat yang Digunakan pada Pembuatan Pie Susu Kedelai	10
5 Kandungan Energi dan Zat Gizi Produk Pie Susu Kedelai	13
6 Analisis Biaya Bahan Produk Pie Susu Kedelai	13
7 Hasil Penjualan Pie Susu Kedelai	14

DAFTAR GAMBAR



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1 Kerangka Pikir Produksi Pie Susu Kedelai	3
2 Produk Pie Susu Kedelai	7
3 Tahap Pembuatan Kulit Pie Susu Kedelai	11
4 Tahap Pembuatan Isian Pie Susu Kedelai	12
5 Produk Pie Susu Kedelai Varian Original dan Mocha	12
6 Hasil Uji Organoleptik Kategori Penampilan	15
7 Hasil Uji Organoleptik Kategori Warna	16
8 Hasil Uji Organoleptik Kategori Rasa	17
9 Hasil Uji Organoleptik Kategori Tekstur	17
10 Hasil Uji Organoleptik Kepuasan Produk	18

DAFTAR LAMPIRAN

1 Resep Terstruktur Pie Susu Kedelai	23
2 Kuisisioner Uji Organoleptik	24
3 Daftar Panelis	25
4 Dokumentasi Panelis Uji Organoleptik	26
5 Bahan Pembuatan Pie Susu Kedelai	26
6 Alat Pembuatan Pie Susu Kedelai	27
7 Produk Pie Susu Kedelai Varian Original dan Mocha	27

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milk IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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