

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	4
DAFTAR GAMBAR	4
DAFTAR LAMPIRAN	4
1. PENDAHULUAN	6
1.1 Latar Belakang	6
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan	7
1.4 Manfaat	7
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.6 Kerangka Pikir	8
2. TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Hidangan snack	9
2.2 Produk Puding	9
2.3 Pengembangan Produk	10
2.4 Diet Rendah Kalori	11
2.5 Diet Rendah Lemak	11
3. METODE KAJIAN	12
3.1 Waktu dan Tempat	12
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	12
3.3 Uji Coba Produk	14
3.4 Uji Organoleptik	15
3.5 Batasan Istilah	15
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Gambaran Umum Produk	16
4.1.1 Nama dan Fungsi Produk	16
4.1.2 Bahan Baku Produk Puding <i>Low fat</i>	17
4.1.3 Keunggulan Produk	17
4.1.4 Harga Produk Puding <i>Low Fat</i>	18
4.2 Pengembangan Produk	19
4.2.1 Tahap Pengembangan Produk	19
4.2.2 Tahap Produksi Puding <i>Low fat</i>	20
4.2.2.1 Tahap Persiapan	20
4.2.2.2 Tahap Pengolahan	22
4.2.2.3 Pemorsian, Pengemasan dan Pelabelan	23
4.2.2.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi	23
4.3 Analisis Uji Organoleptik	25
4.3.1 Rasa	25
4.3.2 Tekstur	26
4.3.3 Warna	27
4.3.4 Penampilan	27
5. PENUTUP	28
5.1 Simpulan	28
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	33

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.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tahap Kegiatan Tugas Akhir	12
Tabel 2. Jenis dan Cara Pengambilan Data	13
Tabel 3. Uji Coba Produk Puding <i>Low fat</i>	14
Tabel 4. Bahan Baku Puding <i>Low fat</i>	17
Tabel 5. Kandungan Zat Gizi Puding, Cokelat, Campuran Kering, Instan menurut Data USDA 2019	17
Tabel 6. Harga Produk Puding <i>Low fat</i>	18
Tabel 7. Tahap Pengembangan Produk Puding <i>Low fat</i>	19
Tabel 8. Persiapan Alat Pengolahan Puding <i>Low fat</i>	20
Tabel 9. Persiapan bahan produk Puding <i>Low fat</i>	21
Tabel 10. Kandungan Gizi Puding <i>Low fat</i> (10 cups).....	24
Tabel 11. Kandungan Gizi Puding Vla	24



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka pikir modifikasi produk puding <i>low fat</i> sebagai alternatif snack yang rendah kalori dan rendah lemak	8
Gambar 2. Produk puding <i>Low fat</i>	16
Gambar 3. Alat Pengolahan Puding <i>Low Fat</i>	21
Gambar 4. Bahan Pembuatan Puding <i>Low Fat</i>	21
Gambar 5. Pengolahan Puding <i>Low Fat</i>	22
Gambar 6. Kemasan Puding <i>Low Fat</i>	23
Gambar 7. Label Kemasan Puding <i>Low Fat</i>	23
Gambar 8. Perbandingan Puding <i>Low Fat</i> dan Puding <i>vla</i>	25
Gambar 9. Panelis Penilaian Puding <i>Low fat</i>	25
Gambar 10. Penilaian Uji Organoleptik Rasa Puding <i>Low Fat</i>	26
Gambar 11. Penilaian Uji Organoleptik Tekstur Puding <i>Low Fat</i>	26
Gambar 12. Penilaian Uji Organoleptik Warna Puding <i>Low Fat</i>	27
Gambar 13. Penilaian Uji Organoleptik Penampilan Puding <i>Low Fat</i>	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Resep Terstruktur Puding <i>Low fat</i>	33
Lampiran 2. Resep Terstruktur Puding <i>Vla</i>	33
Lampiran 3. Daftar Panelis Pengujian Organoleptik Puding <i>Low fat</i>	34
Lampiran 4. Tampilan Google Form Pertanyaan Uji Organoleptik Puding <i>Low fat</i>	36

Lampiran 5. Tampilan Jawaban Panelis	37
--	----



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies