



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Kerangka Pikir	3
1.5 Manfaat	5
1.6 Ruang Lingkup Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Definisi Jasa Boga	6
2.2 Modifikasi Resep	7
2.3 Strategi Pemasaran	7
2.3.1 Strategi Produk	8
2.3.2 Strategi Harga	9
2.3.3 Strategi Promosi	9
2.4 Preferensi Konsumen	9
III. METODE PENGAMATAN	10
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	10
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	10
3.3 Teknik Pengolahan dan Analisis Data	11
3.3.1 Pengumpulan Data	11
3.3.2 Skala Pengukuran	12
3.4 Batasan Istilah	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Gambaran Umum Produk	14
4.1.1 Nama dan Fungsi Produk	14
4.1.2 Bentuk Pengembangan Produk	14
4.1.3 Bahan Utama Produk	14
4.1.4 Bahan Tambahan Produk	16
4.1.5 Kelebihan Produk	16
4.2 Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan	16
4.2.1 Perencanaan Anggaran Bahan Makanan	16

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

4.2.3	Perencanaan Jenis dan Jumlah Bahan Makanan	18
4.2.4	Pembelian Bahan Makanan	18
4.2.5	Penyimpanan Bahan Makanan	18
4.3	Proses Produksi Produk	19
4.3.1	Persiapan	19
4.3.2	Pengolahan Produk	20
4.3.3	Pemorsian dan Penyajian Produk	22
4.4	Kandungan Energi dan Zat gizi	23
4.5	Pengemasan dan Pelabelan Produk	24
4.6	Bauran Pemasaran Produk	25
4.6.1	Produk	25
4.6.2	Harga	25
4.6.3	Promosi	26
4.6.4	Distribusi	26
4.7	Analisis Preferensi Konsumen	26
4.7.1	Karakteristik Konsumen	26
4.7.2	Preferensi Konsumen	27
V.	SIMPULAN DAN SARAN	30
5.1	Simpulan	30
5.2	Saran	31
	DAFTAR PUSTAKA	32





- 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	11
2	Interval kelas pada preferensi konsumen	13
3	Komposisi zat gizi kulit pisang	15
4	Perencanaan bahan makanan Panna Cotta dengan Kulit Pisang	17
5	Harga pokok produksi Panna Cotta dengan Kulit Pisang	17
6	Perencanaan jenis dan jumlah bahan Panna Cotta dengan Kulit Pisang	18
7	Bahan pembuatan Panna Cotta dengan Kulit Pisang	19
8	Alat pembuatan produk Panna Cotta dengan Kulit Pisang	20
9	Kandungan energi dan zat gizi Panna Cotta dengan Kulit Pisang	23
10	Karakteristik konsumen	26
11	Preferensi konsumen terhadap Panna Cotta dengan Kulit Pisang	28
12	Analisis deskriptif preferensi konsumen	29

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pikir pengembangan produk	5
2	Kulit Pisang Raja Sereh dengan bintik cokelat	15
3	Pengolahan Panna Cotta dengan Kulit Pisang	21
4	Pengolahan vla Panna Cotta dengan Kulit Pisang	22
5	Proses pemorsian Panna Cotta dengan Kulit Pisang	23
6	Proses penyajian Panna Cotta dengan Kulit Pisang	23
7	Kemasan Panna Cotta dengan Kulit Pisang	24
8	Logo kemasan Panna Cotta dengan Kulit Pisang	25
9	Label Panna Cotta dengan Kulit Pisang	25

DAFTAR LAMPIRAN

1	Bahan pembuatan Panna Cotta dengan Kulit Pisang	35
2	Alat pembuatan Panna Cotta dengan Kulit Pisang	36
3	Resep terstruktur Panna Cotta dengan Kulit Pisang	37
4	Kuesioner karakteristik responden	38
5	Kuesioner preferensi konsumen	39
6	Jawaban kuesioner responden pada aspek preferensi konsumen	40
7	Menentukan banyaknya jawaban responden	41
8	Poster pemasaran produk	42
9	Sosial media produk Panna Cotta dengan Kulit Pisang	43