



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	2
1.5 Kerangka Pikir	2
2 METODE KAJIAN	3
2.1 Waktu Dan Tempat	3
2.2 Jenis Dan Cara Pengambilan Data	4
2.3 Pelaksanaan Uji Organoleptik	4
2.4 Batasan Istilah	5
3 TINJAUAN PUSTAKA	5
3.1 Pengembangan Produk	5
3.2 Hidangan Gyoza Tahu	6
3.3 <i>Vegetarian</i>	7
4 HASIL DAN PEMBAHASAN	8
4.1 Gambaran Umum Produk	8
4.1.1 Nama dan Fungsi Produk	8
4.1.2 Bahan-bahan Produk	9
4.1.3 Keunggulan Produk	9
4.2 Pengembangan Produk	10
4.2.1 Tahap Pengembangan Produk	10
4.2.2 Tahap Produksi Produk	10
4.2.2.1 Persiapan	10
4.2.2.2 Pengolahan	12
4.2.2.3 Pemorsian	14
4.3 Kandungan Gizi	14
4.4 Analisis Biaya Bahan dan Harga Jual	15
4.5 Hasil Uji Organoleptik	16
4.5.1 Rasa	17
4.5.2 Tekstur	17
4.5.3 Warna	18
4.5.4 Penampilan	18
5 SIMPULAN DAN SARAN	19
5.1 Simpulan	19
5.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23



DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2 Bahan-bahan Gyoza Tahu untuk 1 Resep (4 Porsi)	9
3 Kebutuhan dan Persiapan Bahan Gyoza Tahu	10
4 Kebutuhan Alat Gyoza Tahu	11
5 Kandungan Gizi Gyoza Tahu	14
6 Analisis Biaya Bahan Gyoza Tahu	15
7 Harga Jual Gyoza Tahu	15

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan Modifikasi Gyoza Tahu	3
2 Jenis-jenis Gyoza	7
3 Produk Gyoza Tahu	8
4 Bahan-bahan Pembuatan Gyoza Tahu	11
5 Alat Produksi Gyoza Tahu	12
6 Proses Pengolahan Gyoza Tahu	13
7 Hidangan Gyoza Tahu	14
8 Jenis Kelamin Panelis	16
9 Hasil Uji Organoleptik Kategori Rasa	17
10 Hasil Uji Organoleptik Kategori Tekstur	17
11 Hasil Uji Organoleptik Kategori Warna	18
12 Hasil Uji Organoleptik Kategori Penampilan	18

DAFTAR LAMPIRAN

1 Resep Terstruktur Gyoza Tahu	23
2 Datar Panelis dan Rekapitulasi Jawaban Kuisisioner	23
3 Panelis Gyoza Tahu	24
4 Kuisisioner Gyoza Tahu	24