



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	3
1.6 Kerangka Pikir	3
2 METODE KAJIAN	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
2.3 Pelaksanaan Uji Organoleptik	6
2.4 Batasan Istilah	6
3 TINJAUAN PUSTAKA	8
3.1 Pengembangan Produk	8
3.2 Produksi Makanan	8
3.3 Kue Kering	9
3.4 Nastar	10
3.5 Daun Kelor	10
3.6 Kalsium	11
3.7 Vitamin A	11
3.8 Vitamin C	11
4 HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Gambaran Umum Produk	12
4.1.1 Nama dan Fungsi Produk	12
4.1.2 Bahan – Bahan	13
4.1.3 Keunggulan Produk	14
4.1.4 Harga Produk	14
4.2 Pengembangan Produk	14
4.2.1 Tahap Pengembangan Produk	14
4.2.2 Tahap Produksi Produk	16
4.2.2.1 Persiapan	16
4.2.2.2 Pengolahan	17
4.2.2.3 Pemorsian, Pengemasan dan Pelabelan	21



4.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi	21
4.4 Analisis Biaya dan Harga Jual	23
4.5 Hasil Uji Organoleptik	24
4.5.1 Penampilan	24
4.5.2 Warna	25
4.5.3 Rasa	25
4.5.4 Tekstur	26
4.5.5 Kepuasan Produk	27
5 SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31

DAFTAR TABEL

1 Percobaan Pembuatan Produk <i>Morleafstar</i>	4
2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
3 Kandungan energi dan zat gizi Daun Kelor Per 100 gram	10
4 Kebutuhan Alat pada Pembuatan <i>Morleafstar</i>	16
5 Kebutuhan Bahan pada <i>Morleafstar</i> untuk Satu Resep (80 buah)	17
6 Kandungan Energi dan Zat Gizi Mikro <i>Morleafstar</i>	22
7 Kandungan Energi dan Zat Gizi Mikro Nastar tanpa Daun Kelor	22
8 Biaya Bahan <i>Morleafstar</i> untuk Satu Resep (80 buah)	23
9 Harga Jual Produk <i>Morleafstar</i>	24

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Produksi <i>Morleafstar</i>	4
2 Produk <i>Morleafstar</i>	12
3 Proses Persiapan Bahan	17
4 Tahap Pembuatan Tepung Daun Kelor	18
5 Tahap Pembuatan Isian <i>Morleafstar</i>	19
6 Tahap Pembuatan <i>Morleafstar</i>	20
7 Pemorsian dan Penyajian Produk <i>Morleafstar</i>	21
8 Kemasan dan Logo Produk <i>Morleafstar</i>	21
9 Hasil Uji Organoleptik Kategori Penampilan	25
10 Hasil Uji Organoleptik Kategori Warna	25
11 Hasil Uji Organoleptik Kategori Rasa	26
12 Hasil Uji Organoleptik Kategori Tekstur	27
13 Hasil Uji Organoleptik Kepuasan Produk	27



DAFTAR LAMPIRAN

1 Resep Terstruktur <i>Morleafstar</i>	31
2 Alat Pembuatan <i>Morleafstar</i>	32
3 Bahan Pembuatan <i>Morleafstar</i>	33
4 Kuesioner Uji Organoleptik	34
5 Hasil Kuesioner Uji Organoleptik	34
6 Daftar Panelis Uji Organoleptik	35

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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.