



DAFTAR ISI

| | |
|--|----|
| DAFTAR TABEL | ii |
| DAFTAR GAMBAR | ii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | ii |
| 1 PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 2 |
| 1.3 Tujuan | 2 |
| 1.4 Ruang Lingkup Penelitian | 2 |
| 1.5 Kerangka Pikir | 3 |
| 2 METODE KAJIAN..... | 4 |
| 2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan..... | 4 |
| 2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data | 4 |
| 2.3 Pelaksanaan Uji Organoleptik..... | 5 |
| 2.4 Batasan Istilah | 6 |
| 3 TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 3.1 Pengembangan Produk | 6 |
| 3.2 Cookies | 7 |
| 3.3 Uji Organoleptik..... | 7 |
| 3.4 Ubi | 8 |
| 4 HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 8 |
| 4.1 Gambaran Umum Produk | 9 |
| 4.1.1 Nama dan Fungsi Produk..... | 9 |
| 4.1.2 Bahan-bahan..... | 10 |
| 4.1.3 Keunggulan Produk | 10 |
| 4.2 Pengembangan Produk | 11 |
| 4.2.1 Tahap Pengembangan Produk..... | 11 |
| 4.2.2 Tahap Pengadaan Bahan Makanan..... | 12 |
| 4.2.3 Tahap Produksi Produk..... | 13 |
| 4.2.3.1 Persiapan | 13 |
| 4.2.3.2 Pengolahan Cookies Ubi | 14 |
| 4.2.3.3 Pemorsian, Pengemasan dan Pelabelan..... | 16 |
| 4.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi..... | 17 |
| 4.4 Analisis Biaya Bahan dan Harga Jual | 18 |
| 4.5 Hasil Uji Organoleptik..... | 19 |
| 4.5.1 Penampilan | 19 |
| 4.5.2 Warna..... | 19 |
| 4.5.3 Rasa..... | 20 |
| 4.5.4 Tekstur | 20 |
| 4.5.5 Bentuk..... | 21 |
| 5 SIMPULAN DAN SARAN..... | 21 |
| 5.1 Simpulan | 21 |
| 5.2 Saran | 22 |
| DAFTAR PUSTAKA | 23 |
| LAMPIRAN | 25 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1 Uji Coba dan Pembuatan Cookies Ubi..... | 4 |
| Tabel 2 Jenis dan Cara Pengambilan Data | 5 |
| Tabel 3 Kandungan Gizi Ubi..... | 8 |
| Tabel 4 Pengurangan Kadar Antosianin Akibat Perlakuan Panas | 9 |
| Tabel 5 Spesifikasi Bahan Makanan Produksi Cookies Ubi..... | 12 |
| Tabel 6 Rencana Anggaran Bahan Makanan Produk Cookies Ubi | 12 |
| Tabel 7 Kebutuhan Alat Cookies Ubi | 14 |
| Tabel 8 Kandungan Energi dan Zat Gizi Cookies Ubi | 17 |
| Tabel 9 Kandungan Energi dan Zat Gizi Choco Chips Cookies | 17 |
| Tabel 10 Analisis Biaya Bahan Produksi Cookies Ubi | 18 |
| Tabel 11 Harga Pokok Produksi Cookies Ubi..... | 18 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1 Kerangka Pikir Pengembangan Produk Produk Cookies Ubi Ungu | 3 |
| Gambar 2 Hidangan Cookies Ubi Ungu | 9 |
| Gambar 3 Contoh penghidangan cookies ubi..... | 10 |
| Gambar 4 Persiapan Pengolahan Cookies Ubi..... | 13 |
| Gambar 5 Proses Pengolahan Cookies Ubi..... | 15 |
| Gambar 6 Pemorsian Cookies Ubi | 16 |
| Gambar 7 Kemasan Cookies Ubi | 16 |
| Gambar 8 Hasil Uji Organoleptik Penampilan Cookies Ubi | 19 |
| Gambar 9 Hasil Uji Organoleptik Warna Cookies Ubi | 20 |
| Gambar 10 Hasil Uji Organoleptik Rasa Cookies Ubi | 20 |
| Gambar 11 Hasil Uji Organoleptik Tekstur Cookies Ubi | 21 |
| Gambar 12 Hasil Uji Organoleptik Bentuk Cookies Ubi | 21 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1 Resep Hidangan Cookies Ubi..... | 25 |
| Lampiran 2 Form Penilaian Uji Organoleptik | 27 |
| Lampiran 3 Dokumentasi Uji Organoleptik Hidangan Cookies Ubi..... | 28 |
| Lampiran 4 Bahan Pembuatan Cookies Ubi | 29 |
| Lampiran 5 Alat Pengolahan Cookies Ubi..... | 30 |
| Lampiran 6 Bon Pembelian Bahan Produksi Cookies Ubi | 31 |
| Lampiran 7 Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik | 32 |