



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Kajian Teori	3
2.2 Kerangka Pemikiran	5
III METODE	6
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	6
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
3.3 Metode Pengolahan dan Analisis Data	6
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Keadaan Umum <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	9
4.2 Proses Produksi <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	9
4.3 Analisis Biaya	13
4.4 Kandungan Gizi <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	14
4.5 Analisis Masalah dan Solusi	15
4.6 Analisis Kesukaan menggunakan Uji Organoleptik	15
SIMPULAN DAN SARAN	19
5.1 Simpulan	19
5.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

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

1	Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
2	Kategori Jawaban dan Bobot Nilai Skala Likert	7
3	Interval Kelas pada Kesukaan Panelis	8
4	Daftar Bahan Pembuatan Produk	10
5	Biaya Produksi <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	13
6	Harga Pokok Produksi <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	13
7	Kandungan gizi <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	14
8	Kandungan Gizi <i>Tuna Onigiri in Egg Roll</i>	14
9	Jenis Kelamin Responden	15
10	Usia Responden	16
11	Pekerjaan Responden	16
12	Rata-rata Penampilan	16
13	Rata-rata warna keseluruhan	17
14	Rata-rata rasa	17
15	Rata-rata tekstur	17
16	Rata-rata aroma	18
17	Analisis Deskriptif Uji Organoleptik terhadap Produk <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	18

DAFTAR GAMBAR

1	Bagan Kerangka Pemikiran	5
2	Alat Penyajian <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	10
3	Alur Persiapan Pengolahan <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	11
4	Alur Pengolahan <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	12
5	Penyajian <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	12

DAFTAR LAMPIRAN

1	Alat yang Digunakan	22
2	Bahan yang Digunakan	23
3	Resep Terstruktur <i>Tomato Onigiri in Egg Roll</i>	24
4	Angka Kecukupan Energi	25
5	Kuisisioner Identitas Responden	26
6	Kuisisioner Panelis	27
7	Pelaksanaan Uji Organoleptik	28