



DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Peningkatan Nilai Gizi (Fortifikasi)	4
2.2 Ikan Air Tawar Belut (<i>Monopterus albus</i>)	6
2.3 Pembuatan Tepung Belut	7
2.4 Asam Lemak Omega 3	8
2.5 Pedoman Gizi Seimbang Selingan	10
2.6 Cake Pops	10
2.5 Uji Organoleptik	11
III METODE KAJIAN	13
3.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	13
3.2 Jenis dan Teknik Pengambilan Data	13
3.2.1 Proses Pengembangan Produk	14
3.2.2 Pelaksanaan Uji Organoleptik	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Deskripsi Produk <i>Cake Pops</i> Belut	15
4.2 Keunggulan produk	16
4.3 Resep Terstruktur Tepung Belut	16
4.3 Resep Terstruktur <i>Cake Pops</i> Belut	17
4.3 Persiapan Alat dan Bahan <i>Cake Pops</i> Belut	17
4.4 Pembuatan Tepung Belut	18
4.5 Pengolahan Produk <i>Cake Pops</i> Belut	19



4.5 Pengemasan Produk <i>Cake Pops</i>	22
4.6 Kandungan Gizi Produk <i>Cake Pops</i> Belut	23
4.6.1 Kontribusi Zat Gizi terhadap Kebutuhan Sehari	23
4.7 Uji Organoleptik Produk <i>Cake Pops</i> Belut	23
4.7.1 Produk Uji	23
4.8 Hasil Uji Organoleptik	24
4.8.1 Warna	25
4.8.2 Aroma	25
4.8.3 Rasa	26
4.8.4 Tekstur	26
V SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR TABEL

1	Perbandingan Kandungan Gizi Belut, Ikan Segar dan Udang per 100 g	7
2	Data Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Bilangan Iod Tepung Belut	7
3	Angka Kecukupan Omega 3 yang dianjurkan(per orang per hari)	9
4	Kandungan energi dan zat gizi <i>Cake Pops</i>	11
5	Jenis dan Metode Pengumpulan Data	13
6	Resep terstruktur tepung belut	16
7	Resep terstruktur <i>cake pops</i> belut	17
8	Alat dan bahan pembuatan <i>Cake Pops</i> Belut Omega 3	18
9	Kandungan energi dan zat gizi <i>Cake Pops</i> Belut	23
10	Alat dan bahan produk uji	24
11	Hasil penilaian uji organoleptik dari aspek warna	25
12	Hasil penilaian uji organoleptik dari aspek aroma	25
13	Hasil penilaian uji organoleptik dari aspek rasa	26
14	Hasil penilaian uji organoleptik dari aspek tekstur	26

DAFTAR GAMBAR

1	Alur kerangka pikir pengembangan produk	4
2	Penghalusan daging belut	19
3	Daging belut yang telah kering.	19
4	Hasil ayak tepung belut	19
5	Coklat batang,mentega dan minyak sawit yang dilelehkan	20
6	Adonan telur dan gula	20
7	Campuran adonan basah dan kering	20
8	Adonan cake yang telah dituang kedalam loyang stainless	21
9	Adonan cake dipanggang dan adonan matang	21
10	Adonan <i>Cake Pops</i> yang telah dibentuk dan diberikan stik lolipop	22
11	Coating pada <i>Cake Pops</i>	22
12	Kemasan <i>Cake Pops</i> Belut	22

DAFTAR LAMPIRAN

1	Alat Pengolahan Pembuatan Tepung Belut dan <i>Cake Pops</i> Belut	34
2	Bahan Pembuatan <i>Cake Pops</i> Belut	36
3	Angket (form) uji organoleptik	37
4	Hasil uji organoleptik oleh 30 panelis	38
5	Dokumentasi uji organoleptik	39



