



DAFTAR ISI

PRAKATA	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	2
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Produk	4
2.2 Pengembangan Produk	4
2.3 Daya Terima	5
2.4 Uji Organoleptik	5
2.5 Dodol	6
2.6 Kajian Bahan	8
2.6.1 Tepung Custard	8
2.6.2 Jagung Manis	9
2.6.3 Nangka	9
III METODE KERJA	10
3.1 Waktu dan Tempat	10
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	10
3.3 Metode Pengolahan dan Analisis Data	11
3.3.1 Analisis Deskriptif	11
3.3.2 Metode Angket (Kuisisioner)	11
3.4 Batasan Istilah	12
IV PROSES PRODUKSI DODOL JAGUNG ISI NANGKA	13
4.1 Gambaran Umum Produk	13
4.2 Jenis Bahan Makanan	14
4.3 Persiapan	14



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengurnikan dan memperdagangkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



4.4 Pengolahan	15
4.5 Pemorsian dan Penyajian.....	17
4.6 Kandungan Energi dan Zat Gizi	17
4.7 Analisis Biaya.....	18
4.7.1 Biaya Bahan Baku	18
4.7.2 Harga Pokok Produksi	18
4.7.3 Harga Jual Produk.....	19
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
5.1 Tahap Pengembangan Produk	19
5.2 Karakteristik Responden	21
5.3 Uji Organoleptik.....	21
5.3.1 Rasa.....	21
5.3.2 Tekstur	22
5.3.3 Warna.....	23
5.3.4 Aroma	23
VI PENUTUP.....	24
6.1 Simpulan.....	24
6.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN.....	28
RIWAYAT HIDUP.....	32



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 memperdagangkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Pikir Dodol Jagung Isi Nangka.....	3
Gambar 2 Bahan Pembuatan Dodol Jagung Isi Nangka	15
Gambar 3 Pengolahan Dodol Jagung Isi Nangka	16
Gambar 4 Hidangan Dodol Jagung Isi Nangka.....	17
Gambar 5 Penilaian Dodol Jagung Isi Nangka Berdasarkan Rasa	22
Gambar 6 Penilaian Dodol Jagung Isi Nangka Berdasarkan Tekstur	22
Gambar 7 Penilaian Dodol Jagung Isi Nangka Berdasarkan Warna.....	23
Gambar 8 Penilaian Dodol Jagung Isi Nangka Berdasarkan Aroma	24

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat dan Mutu Dodol	7
Tabel 2 Tahap Kegiatan Tugas Akhir	10
Tabel 3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	11
Tabel 4 Persiapan Alat Pengolahan Dodol Jagung Isi Nangka.....	14
Tabel 5 Persiapan Bahan Pengolahan Dodol Jagung Isi Nangka	15
Tabel 6 Kandungan Energi dan Zat Gizi.....	17
Tabel 7 Biaya Bahan Baku.....	18
Tabel 8 Harga Pokok Produksi	18
Tabel 9 Tahap Pengembangan Produk.....	20
Tabel 10 Karakteristik Responden	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Resep Terstruktur Dodol Jagung Isi Nangka.....	28
Lampiran 2 Kuisisioner	29
Lampiran 3 Daftar Panelis Uji Organoleptik Dodol Jagung Isi Nangka	31

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 memperdayakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.