



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
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
1.6 Kerangka Pikir	3
II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kue Tradisional	6
2.2 Kue Pasung	6
2.3 Bebas Gluten	7
2.4 Tepung Beras	7
2.5 Gula Aren	9
2.6 Santan	9
III METODE	10
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	10
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	10
3.3 Analisis Data	10
3.4 Proses Pengembangan Produk	11
3.5 Pelaksanaan Uji Organoleptik	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Gambaran Umum Produk Kue Pasung	13
4.2 Keunggulan Kue Pasung	14
4.3 rhadap gluten. Produk ini diharapkan dapat menarik perhatian masyarakat	14
4.4 Kebutuhan Alat	14
4.5 Kebutuhan Bahan	16
4.6 Proses Pengolahan Kue Pasung	18
4.7 Kandungan Gizi	20
4.8 Pengemasan Produk	20
4.9 Hasil Uji Organoleptik	21
V SIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 Simpulan	26
5.2 Saran	26
LAMPIRAN	30
RIWAYAT HIDUP	37

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:
  - 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## DAFTAR TABEL

1	Table 1 Jenis Pengambilan Data	10
2	Table 2 Kebutuhan Alat	14
3	Table 3 Alat Pengolahan	15
4	Table 4 Kebutuhan Bahan Makanan	16
5	Table 5 Spesifikasi Bahan Makanan	16
6	Table 6 Resep Pembuatan Kue Pasung	18
7	Table 7 Kandungan Gizi Kue Pasung	20
8	Table 8 Hasil Analisis Statistik Uji Organoleptik Parameter Warna	21
9	Table 9 Hasil Analisis Statistik Uji Organoleptik Parameter Aroma	22
10	Table 10 Hasil Analisis Statistik Uji Organoleptik Parameter Rasa	23
11	Table 11 Hasil Analisis Statistik Uji Organoleptik Parameter Tekstur	24
12	Table 12 Pengeluaran biaya	32

## DAFTAR GAMBAR

13	Gambar 1 Alur Kerangka Riset	5
14	Gambar 2 kue pasung di pasar tradisional	7
15	Gambar 3 Kue Pasung	13
16	Gambar 4 Alat Persiapan Pembuatan Kue Pasung	15
17	Gambar 5 Alat Pengolahan	15
18	Gambar 6 Bahan Pembuatan Kue Pasung	17
19	Gambar 7 Persiapan Pengolahan Kue Pasung	19
20	Gambar 8 Alur Proses Pengolahan Kue Pasung	20
21	Gambar 9 Pengemasan Kue Pasung	21
22	Gambar 10 Skor tingkat kesukaan panelis terhadap warna kue pasung	22
23	Gambar 11 Skor tingkat kesukaan panelis terhadap aroma kue pasung	23
24	Gambar 12 Skor tingkat kesukaan panelis terhadap rasa kue pasung	24
25	Gambar 13 Skor tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur kue pasung	25

## DAFTAR LAMPIRAN

26	Lampiran 1 Kebutuhan Bahan	30
27	Lampiran 2 Kebutuhan Alat	31
28	Lampiran 3 Form Pengeluaran Biaya	32
29	Lampiran 4 Perhitungan Kandungan Gizi	32
30	Lampiran 5 Hasil Penilaian Uji Organoleptik	33
31	Lampiran 6 Form Uji Organoleptik	34
32	Lampiran 7 Hasil Uji Kruskal Wallis dan Mann Whitney	35