



DAFTAR ISI

PRAKATA	VIII
DAFTAR TABEL	X
DAFTAR GAMBAR.....	XI
DAFTAR LAMPIRAN	XI
1 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
2 METODE KERJA	4
2.1 Waktu dan Tempat.....	4
2.2 Jenis Pengambilan Data.....	4
2.3 Pelaksanaan Uji Organoleptik.....	5
2.4 Batasan Istilah.....	5
3 TINJAUAN PUSTAKA	6
3.1 Pangan Jajanan.....	6
3.2 Minat beli.....	6
3.3 Kajian Bahan.....	7
3.3.1 Bahan Utama.....	7
3.3.2 Bahan Isian.....	7
4 HASIL DAN PEMBAHASAN	8
4.1 GAMBARAN UMUM PRODUK.....	8
4.1.1 Nama dan Fungsi Produk.....	8
4.1.2 Bahan Pembuatan Produk	9
4.1.3 Keunggulan Produk.....	9
4.2 Proses Produksi.....	10
4.2.1 Persiapan Alat dan Bahan	10
4.2.2 Pengolahan	12





4.2.3 Pemorsian dan Penyajian	13
4.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi	14
4.4 Pengemasan dan Pelabelan	15
4.5 Analisa Biaya dan Harga Jual.....	16
4.6 Gambaran Umum Responden.....	18
4.7 Analisis Tingkat Kesukaan (Kuesioner).....	18
4.7.1 Penampilan.....	19
4.7.2 Warna	19
4.7.3 Rasa.....	20
4.7.4 Tekstur	21
5 SIMPULAN DAN SARAN.....	22
5.1 SIMPULAN	22
5.2 SARAN.....	22
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	32

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2 Skala Jawaban	5
3 Bahan-bahan Schotel Bihun Jagung	9
4 Alat Persiapan.....	11
5 Alat Pengolahan.....	11
6 Alat Penyajian.....	12
7 Kandungan energi dan zat gizi schotel bihun jagung	14
8 Biaya Variabel Schotel Bihun Jagung	16
9 Biaya <i>Overhead</i> Schotel Bihun Jagung	17
10 Karakteristik Responden.....	18



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



DAFTAR GAMBAR

1 Bagan Kerangka Pikir	3
2 Persiapan Bahan	10
3 Pengolahan Modifikasi Schotel Bihun Jagung	12
4 Schotel Bihun Jagung.....	13
5 Penyajian Schotel Bihun Jagung.....	14
6 Hasil uji organoleptik uji penampilan.....	19
7 Hasil uji organoleptik uji warna.....	20
8 Hasil uji organoleptik uji rasa	20
9 Hasil uji organoleptik uji tekstur.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

1 Unsur pangan fungsional jagung dan manfaat bagi kesehatan.....	26
2 Spesifikasi Bahan	27
3 Prosedur kerja schotel bihun jagung	28
4 Resep baku schotel bihun jagung.....	29
5 Kemasan Schotel Bihun Jagung.....	29
6 Koesioner uji kepuasan konsumen.....	30

