



## DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
PRAKATA	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
1.5 Kerangka Pikir	3
2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Biji Labu Kuning	5
2.2 <i>Vegetarian</i>	5
2.3 Intoleransi Laktosa	6
3 METODE KAJIAN	6
3.1 Waktu dan Tempat	6
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
3.3 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data	7
3.3.1 Populasi dan Sampel	7
3.3.2 Metode Angket (Kuesioner)	8
3.3.3 Analisis Statistik Inferensial	8
3.3.4 Analisis Statistik Deskriptif	9
4 HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Gambaran Umum Produk	9
4.1.1 Deskripsi Produk	9
4.1.2 Keunggulan Produk	10
4.2 Produksi Produk Kinsee Milk	10
4.2.1 Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan	10
4.2.2 Persiapan Pengolahan	12
4.2.3 Pengolahan Produk	15
4.2.4 Kandungan Gizi <i>Kinsee Milk</i>	17
4.2.5 Pengemasan Produk	17
4.2.6 Perencanaan Biaya	20
4.3 Uji Organoleptik	22
5 SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	31



## DAFTAR TABEL

1	Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
2	Skala Hedonik	8
3	Kebutuhan Bahan Makanan <i>Kinsee Milk</i>	10
4	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan Produksi <i>Kinsee Milk</i>	11
5	Spesifikasi Bahan Makanan	12
6	Alat Persiapan	13
7	Alat Pengolahan	15
8	Kandungan Gizi <i>Kinsee Milk</i>	17
9	Perencanaan biaya variabel <i>Kinsee Milk</i>	20
10	Perencanaan biaya tetap <i>Kinsee Milk</i>	20
11	Analisis biaya <i>Kinsee Milk</i>	21
12	Resep Formula Sampel Produk	22
13	Nilai Mean Parameter Warna	23
14	Nilai Mean Parameter Aroma	24
15	Nilai Mean Parameter Rasa	25
16	Nilai Mean Parameter Kekentalan	26

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir <i>Kinsee Milk</i>	4
2	Diagram alir persiapan pengolahan <i>Kinsee Milk</i>	14
3	Diagram alir pengolahan <i>Kinsee Milk</i>	16
4	Logo <i>Kinsee Milk</i>	18
5	Kemasan <i>Kinsee Milk</i>	19
6	Nilai rata-rata Parameter Warna	23
7	Nilai Rata-rata Parameter Aroma	24
8	Nilai Rata-rata Parameter Rasa	25
9	Nilai Rata-rata Parameter Kekentalan	26

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Kebutuhan Bahan	32
2	Kebutuhan Alat	33
3	Kemasan <i>Kinsee Milk</i>	34
4	Kuesioner Uji Organoleptik <i>Kinsee Milk</i>	35
5	Data diri panelis	37
6	Hasil Uji Organoleptik	38
7	Hasil Uji <i>Kruskal-Wallis</i>	39
8	Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i>	40
9	Nilai Mean	42
10	Dokumentasi Uji Organoleptik	43

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