



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
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	3
1.6 Ruang Lingkup	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Preferensi	5
2.2 Modifikasi Resep	5
2.3 Snack (jenis-jenis snack dan sejarah dimsum)	6
2.4 Kajian Bahan	6
III METODE	8
3.1 Lokasi dan Waktu	8
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	8
3.3 Batasan Istilah	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Deskripsi Produk	10
4.2 Persiapan Alat dan Bahan	11
4.3 Pengolahan Dim Sum Jaram	13
4.4 Kandungan Gizi Dim Sum Jaram	16
4.5 Analisis Biaya Produksi	16
4.6 Preferensi Responden Terhadap Dim Sum Jaram	18
V SIMPULAN DAN SARAN	21
5.1 Simpulan	21
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25



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 TABEL

1.	Jenis dan Cara Pengambilan Data	8
2.	Kebutuhan Alat	12
3.	Kebutuhan Bahan	12
4.	Resep Terstruktur	13
5.	Perbandingan Uji Coba Resep Dim Sum Jaram (Jamur Tiram)	15
6.	Kandungan Gizi	16
7.	Biaya Bahan Baku	17
8.	Harga Pokok Produksi (HPP)	17
9.	Karakteristik Responden	18
10.	Preferensi Responden Terhadap Dim Sum Jaram	19
11.	Interval Penilaian Kesimpulan	23

## DAFTAR GAMBAR

1.	Kerangka Pikir Produksi Dim Sum Jaram	32
2.	Diagram Alir Proses Pembuatan Dim Sum Jaram	15
3.	Produk Dim Sum Jaram	16



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

## DAFTAR LAMPIRAN

1.	Gambar Bahan-Bahan yang Dibutuhkan pada Produksi Dim Sum Jaram	25
2.	Foto-foto Responden	25
3.	Perhitungan Kuesioner	22

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.