

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
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 .....	3
1.6 Kerangka Pikir.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Pengertian Jasa Boga.....	7
2.2 Pengertian Pengembangan Produk.....	7
2.3 Pengertian Modifikasi Resep.....	7
2.4 Pengertian <i>Snack</i> .....	7
2.5 Pengertian <i>Tarlet</i> .....	8
2.6 Pengertian Pangan Lokal.....	8
2.7 Kandungan Serat .....	9
2.8 Obesitas .....	10
2.9 Antioksidan .....	11
2.10 Kajian Bahan .....	11
2.10.1 Ayam Fillet .....	11
2.10.2 Buncis.....	12
2.10.3 Jagung .....	12
2.10.4 Keju.....	12
2.10.5 Kuning Telur .....	13
2.10.6 Margarin.....	13
2.10.7 Mentega.....	13
2.10.8 Wortel.....	13
2.11 Sikap Konsumen.....	14
2.11.1 Model Sikap Multiatribut Fishbein .....	14



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

2.11.2	Pemasaran.....	14
III.	Metode.....	16
3.1	Waktu dan Lokasi .....	16
3.2	Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	16
3.3	Metode Pengolahan dan Analisis Data .....	17
3.3.1	Pengumpulan Data.....	17
3.3.2	Skala Likert .....	17
3.3.3	Sikap Konsumen Metode Fishbein.....	18
3.3.4	Analisis Deskriptif.....	20
IV.	KEADAAN UMUM .....	22
1	Gambaran Umum.....	22
2	Pengadaan Bahan Makanan .....	23
3	Bahan-Bahan Pembuatan Produk <i>Snack</i> Asin .....	23
4	Proses Persiapan .....	25
5	Proses Pengolahan.....	27
6	Proses Penyajian Produk.....	30
7	Analisis Biaya .....	30
8	Perbandingan Kandungan Gizi .....	33
4.9	Kontribusi Energi, Serat dan Vitamin A Per Porsi <i>Snack</i> Modifikasi Pada Remaja Wanita.....	34
4.10	Pemasaran Produk.....	37
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
5.1	Analisis Sikap Konsumen.....	38
5.1.1	Karakteristik Responden .....	38
a.	Jenis kelamin.....	38
b.	Usia .....	38
c.	Tempat Tinggal.....	39
d.	Pendidikan .....	39
e.	Pekerjaan.....	39
f.	Pendapatan Per Bulan .....	40
5.1.2	Tingkat Kepercayaan (bi) Terhadap Atribut Produk.....	40
5.1.3	Tingkat Kepentingan (ei) Atribut Produk <i>Snack</i> Asin .....	43



5.1.4 Sikap Multiatribut (Ao) Produk Snack Asin.....	44
VI. SIMPULAN DAN SARAN .....	47
6.1 Simpulan.....	47
6.2 Saran .....	47
DAFTAR PUSTAKA .....	48
LAMPIRAN .....	51
RIWAYAT HIDUP.....	71



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.

## DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data .....	16
2 Kategori Jawaban dan Bobot Skala Likert .....	18
3 Interpretasi Tingkat Kepercayaan (bi) .....	19
4 Interpretasi Tingkat Kepentingan (ei) .....	20
5 Nilai Sikap Konsumen (Ao) .....	20
6 Daftar Bahan Pembuatan Produk Carrot tarlet With Mix Vegetable .....	23
7 Daftar Bahan Pembuatan Produk Tarlet Jamur Sosis Mozzarella .....	24
8 Alur Produksi Pengolahan Produk <i>Snack</i> Carrot tarlet With Mix Vegetable.....	28
9 Alur Produksi Pengolahan Produk <i>Snack</i> Tarlet Jamur Sosis Mozzarella .....	29
10 Tabel Biaya Produksi <i>Carrot tarlet With Mix Vegetable</i> .....	30
11 Harga Pokok Produksi Carrot Tarlet With Mix Vegetable .....	31
12 Tabel Biaya Produksi Tarlet Jamur Sosis Mozzarella.....	32
13 Harga Pokok Produksi Tarlet Jamur Sosis Mozzarella .....	33
14 Perbandingan Kandungan Gizi Tarlet Modifikasi dengan Tarlet Sebelum Modifikasi.....	34
15 Kontribusi Terhadap Kebutuhan Energi Per Satu Porsi Produk Modifikasi .....	35
16 Kontribusi Terhadap Kebutuhan Serat Per Satu Porsi Produk Modifikasi .....	36
17 Kontribusi Terhadap Kebutuhan Vitamin A Per Satu Porsi Produk Modifikasi .....	36
18 Jenis kelamin Responden.....	38
19 Usia responden .....	38
20 Tempat Tinggal Responden.....	39
21 Pendidikan Terakhir Responden.....	39
22 Kategori Pekerjaan Responden.....	40
23 Kategori Pendapatan Per Bulan Responden .....	40
24 Rata - Rata Tingkat Kepercayaan (bi) Atribut Produk “ <i>Carrot Tarlet With Mix Vegetable</i> ” .....	40
25 Rata - Rata Tingkat Kepercayaan (bi) Atribut Produk Tarlet Jamur Sosis Mozzarella .....	42
26 Rata - Rata Tingkat Kepentingan (ei) Atribut Produk <i>Snack</i> Asin.....	43
27 Hasil Analisis Sikap Multiatribut (Ao) Fishbein untuk <i>Produk Carrot Tarlet With Mix Vegetable</i> dan Tarlet Jamur Sosis Mozzarella.....	44

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 Kerangka Pemikiran.....	4
2 Produk Carrot Tarlet With Mix Vegetable.....	22
3 Produk Tarlet Jamur Sosis Mozzarella .....	22
4 Alur Persiapan Pengolahan Pembuatan Carrot tarlet With Mix Vegetable .....	26
5 Alur Persiapan Pengolahan Pembuatan Tarlet Jamur Sosis Mozzarella.....	27
6 Alat penyajian Produk.....	30
7 Promosi Melalui Instagram .....	37

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan Istilah .....	52
2 Alat yang Digunakan Membuat <i>Snack Carrot Tarlet With Mix Vegetable</i> .....	54
3 Resep Terstruktur Produk Carrot Tarlet With Mix Vegetable.....	55
4 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Carrot Tarlet With Mix Vegetable</i> .....	57
5 Alat yang Digunakan Untuk Membuat Tarlet Jamur Sosis Mozzarella .....	58
6 Resep Terstruktur Produk Tarlet Jamur Sosis Mozzarella.....	59
7 Kandungan Energi dan Zat Gizi Tarlet Jamur Sosis Mozzarella.....	60
8 Dokumentasi Konsumen .....	61
9 Kuesioner karakteristik Konsumen .....	62
10 Jawaban Kuesioner Konsumen pada Aspek Evaluasi Tingkat Kepercayaan (bi) Atribut Produk <i>Snack Carrot Tarlet With Mix Vegetable</i> .....	63
11 Jawaban Kuesioner Konsumen pada Aspek Evaluasi Tingkat Kepercayaan (bi) Atribut Produk <i>Snack Carrot Tarlet With Mix Vegetable</i> .....	64
12 Jawaban Kuesioner Konsumen pada Aspek Evaluasi Tingkat Kepentingan (ei) Atribut Produk <i>Snack Asin Berupa Tarlet</i> .....	65
13 Kuesioner Evaluasi Tingkat Kepercayaan (bi) Atribut Produk <i>Carrot Tarlet With Mix Vegetable</i> .....	66
Lampiran 14 Kuesioner Evaluasi Tingkat Kepercayaan (bi) Atribut Produk Tarlet Jamur Sosis Mozzarella.....	67
15 Kuesioner Evaluasi Tingkat Kepentingan (ei) Atribut Produk Tarlet .....	68
16 Banyaknya Jawaban Konsumen Berdasarkan Skor Jawaban Pada Aspek Tingkat Kepercayaan (bi) Atribut Produk Modifikasi .....	69
17 Banyaknya Jawaban Konsumen Berdasarkan Skor Jawaban Pada Aspek Tingkat Kepercayaan (bi) Atribut Produk Sebelum Modifikasi .....	69
18 Banyaknya Jawaban Konsumen Berdasarkan Skor Jawaban Pada Aspek Tingkat Kepentingan (ei) <i>Snack Tarlet</i> .....	70