



DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
PEMBANTAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Kerangka Pikir.....	2
1.4 Batasan Istilah.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Jasa Boga.....	4
2.2 Jagung.....	4
2.3 Susu.....	4
2.4 Keju.....	5
2.5 Sistem Produksi Makanan.....	5
2.6 Snack atau Makanan Selingan.....	5
2.7 Puding.....	5
2.8 Pangan Sehat.....	5
2.9 Indeks Glikemik.....	6
2.10 Serat.....	6
3 METODE PENELITIAN.....	7
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	7
3.2 Populasi dan Sampel.....	7
3.3 Uji Organoleptik.....	7
3.4 Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	8
4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	9
4.1 Gambaran Umum Produk.....	9
4.2 Kebutuhan Alat dan Bahan.....	9
4.2.1 Kebutuhan Alat.....	9



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.

© Hak Cipta Milik IPB Institut Pertanian Bogor
Hala Cipta Dilindungi Undang-Undang
Fogor Agricultural University

4.2.2 Kebutuhan Bahan	10
4.3 Resep Terstruktur	10
4.4 Hasil Uji Organoleptik	12
4.5 Analisis Biaya	14
4.6 Perkiraan Harga Jual	15
4.7 Kandungan Energi dan Zat Gizi.....	15
4.8 Bauran Pemasaran	17
4.9 Kemasan dan Pelabelan.....	17
4.10 Pemesanan.....	18
5. PENUTUP.....	19
5.1 Simpulan.....	19
5.2 Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN.....	22

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR TABEL

© Hak Cipta milk IPB (Institut Pertanian Bogor)

1	Pengambilan Data Uji Organoleptik.....	7
2	Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	8
3	Kebutuhan Alat.....	10
4	Kebutuhan Bahan.....	10
5	Resep Terstruktur Jasuke.....	11
6	Resep Terstruktur Puding Jasuke.....	11
7	Keterangan Hasil Uji Organoleptik	13
8	Analisis Biaya Jasuke	14
9	Analisis Biaya Puding Jasuke.....	14
10	Harga Pokok Produk.....	15
11	Kandungan Gizi Jasuke	16
12	Kandungan Gizi Puding Jagung Susu Keju.....	16

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir Modifikasi Snack.....	2
2	Puding Jasuke	9
3	Indikator Penampilan.....	12
4	Indikator Warna	12
5	Indikator Rasa.....	13
6	Indikator Tekstur	13

DAFTAR LAMPIRAN

1	Uji Organoleptik	23
2	Daftar Nama Panelis Uji Organoleptik.....	24
3	Kebutuhan Alat Puding Jasuke.....	25
4	Kebutuhan Bahan Puding Jasuke.....	27
5	Kemasan dan Label Puding Jasuke.....	29

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.