



## DAFTAR ISI

RINGKASAN .....	ii
PRAKATA .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
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.....	3
2. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Pengembangan Produk .....	4
2.2 Daya terima .....	4
2.3 Uji Organoleptik.....	4
2.4 Kentang .....	5
2.5 Snack .....	5
2.6 Pastel .....	6
2.7 Batasan Istilah .....	6
3. METODE PENELITIAN.....	7
3.1 Waktu dan Lokasi.....	7
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data.....	7
3.3 Pengembangan Produk .....	8
4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	9
4.1 Gambaran Umum Produk.....	9
4.2 Pengadaan dan penyimpanan Bahan .....	9
4.2.1 Pengadaan Bahan .....	9
4.2.2 Penyimpanan Bahan.....	11
4.3 Proses Produksi Produk.....	11
4.3.1 Persiapan Bahan dan Alat .....	11
4.3.2 Pengolahan Produk .....	12
4.3.3 Pemorsian dan Penyajian .....	14



4.3.4	Pengemasan dan Pelabelan .....	14
4.4	Pemasaran Produk .....	15
4.5	Kandungan Energi dan Zat Gizi .....	17
4.6	Hasil Uji Organoleptik .....	18
5.	SIMPULAN DAN SARAN .....	23
5.1	Kesimpulan.....	23
5.2	Saran.....	24
	DAFTAR PUSTAKA .....	25
	LAMPIRAN .....	26
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	32

© 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

Tabel 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	7
Tabel 2 Perencanaan Kebutuhan Bahan.....	9
Tabel 3 Perencanaan Pembelian Bahan .....	10
Tabel 4 Tabel Persiapan Bahan.....	11
Tabel 5 Tabel Kebutuhan Alat .....	12
Tabel 6 Tabel Perencanaan Biaya .....	16
Tabel 7 Kandungan Gizi Produk.....	17
Tabel 8 Tabel Rata-rata skala hedonik.....	21

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Pikir Pastel Kentang Tutup.....	3
Gambar 2 Diagram Alir Pengolahan Produk .....	13
Gambar 3 Proses Pembuatan Adonan.....	13
Gambar 4 Proses Pembuatan Isian.....	14
Gambar 5 Produk Pastel kentang Tutup .....	14
Gambar 6 Logo Produk.....	14
Gambar 7 Kemasan Produk .....	15
Gambar 8 Diagram jenis Kelamin Panelis.....	18
Gambar 9 Diagram Rentang Usia Panelis.....	19
Gambar 10 Diagram Hasil Penilaian Penampilan Pastel kentang Tutup..	19
Gambar 11 Diagram Hasil Penilaian Warna Patel Kentang Tutup.....	20
Gambar 12 Diagram Hasil Penilaian Rasa Pastel Kentang Tutup .....	20
Gambar 13 Diagram Hasil Penilaian Tekstur Pastel Kentang Tutup.....	21

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner Uji Organoleptik Pota`tup.....	26
Lampiran 2 Daftar Panelis Uji Organoleptik .....	28
Lampiran 3 Resep Terstruktur .....	29
Lampiran 4 Resep Baku .....	30
Lampiran 5 Label Kandungan Gizi.....	31