



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
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	2
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pengembangan Produk	4
2.2 <i>Snack Bar</i>	4
2.3 Kajian Bahan	5
2.4 Diabetes Mellitus	9
2.5 Uji Organoleptik	10
2.6 Daya Terima	10
2.7 Preferensi Konsumen	11
III METODE PENELITIAN	12
3.1 Waktu dan Tempat	12
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	12
3.3 Metode Pengolahan dan Analisis Data	13
3.3.1 Pengumpulan Data	13
3.3.2 Skala Likert	13
3.3.3 Perhitungan Kuesioner	15
3.3.4 Analisis Data	15
3.4 Batasan Istilah	15
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Gambaran Umum Produk	16
4.2 Tahap Produksi Goodbar	17
4.2.1 Persiapan	17
a. Persiapan Alat	17
b. Persiapan Bahan	18
4.2.2 Pengolahan	18
4.2.3 Pemorsian	20
4.3 Kandungan Gizi	20





4.4 Analisis Biaya	21
4.4.1 Biaya Bahan Baku	21
4.4.2 Harga Pokok Produksi	22
4.4.3 BEP (<i>Break Even Point</i>)	22
4.5 Karakteristik Responden	23
4.5.1 Jenis kelamin	23
4.5.2 Usia	24
4.5.3 Pendidikan Terakhir	24
4.5.4 Pekerjaan	24
4.5.5 Pendapatan Perbulan	25
4.6 Daya Terima Produk Goodbar	25
4.6.1 Penampilan	25
4.6.2 Warna	26
4.6.3 Rasa	27
4.6.4 Tekstur	27
4.7 Preferensi Konsumen Terhadap Goodbar	28
V PENUTUP	31
5.1 Simpulan	31
5.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	35



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

DAFTAR TABEL

1 Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu per 100 g	5
2 Kandungan Gizi Jahe per 100 g	6
3 Kandungan Gizi Oatmeal per 100 g	6
4 Kandungan Gizi Kurma per 100 g	7
5 Kandungan Gizi Almond per 100 g	8
6 Kandungan Gizi Putih Telur per 100 g	9
7 Jenis dan Cara Pengambilan Data	12
8 Bobot Nilai Skala Likert	14
9 Kategori Kelas Interval Preferensi Konsumen	14
10 Persiapan Alat Produksi Goodbar	17
11 Persiapan Bahan Produksi Goodbar	18
12 Kandungan Gizi Goodbar	21
13 Biaya Bahan Baku	21
14 Harga Pokok Produksi	22
15 BEP Produksi Goodbar	23
16 Jenis kelamin Responden Goodbar	23
17 Usia Responden Goodbar	24
18 Pendidikan Terakhir Responden Goodbar	24
19 Pekerjaan Responden Goodbar	25
20 Pendapatan Perbulan Responden Goodbar	25
21 Preferensi Konsumen Terhadap Goodbar	28

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir	3
2 Produk Goodbar	16
3 Alur Prosedur Pengolahan Goodbar	19
4 Pemorsian dan Penyajian Goodbar	20
5 Hasil Uji Organoleptik Penampilan Goodbar	25
6 Hasil Uji Organoleptik Warna Goodbar	26
7 Hasil Uji Organoleptik Rasa Goodbar	27
8 Hasil Uji Organoleptik Tekstur Goodbar	28



DAFTAR LAMPIRAN

1 Resep Terstruktur Produk Goodbar	36
2 Biaya Variabel Produksi Goodbar	37
3 Biaya Tetap Produksi Goodbar	38
4 Kuesioner Karakteristik Responden	39
5 Kuesioner Preferensi Konsumen Terhadap Goodbar	40
6 Jawaban Kuesioner Preferensi Konsumen Terhadap Goodbar	41
7 Kuesioner Uji Organoleptik	42
8 Jawaban Kuesioner Uji Organoleptik	43

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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