



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 ISI

DAFTAR TABEL	2
DAFTAR GAMBAR	2
DAFTAR LAMPIRAN	3
I PENDAHULUAN	4
1.1. Latar Belakang	4
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan	5
1.4. Manfaat	5
1.5. Batasan Istilah	6
II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Kajian Teori	7
2.1.1 Pengertian Pengembangan Produk	7
2.1.2 Tujuan Pengembangan Produk	7
2.1.3 Pengertian Modifikasi Produk	7
2.1.4 Anemia	7
2.1.5 Kemojo Spinoat Cake	9
2.2. Pengertian GMP dan SOP dalam Produksi Kemojo Spinoat Cake	13
2.3. Gambaran Umum Produk	13
2.3.1. Nama dan Fungsi Produk	13
2.3.2. Bentuk Pengembangan Produk	14
2.3.3. Bahan utama	14
2.3.4. Bahan Tambahan	14
2.3.5. Kelebihan Produk	15
2.3.6. Segmentation, Targeting, dan Positioning Produk Kemojo Spinoat Cake	15
2.4. PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga)	16
2.5. Sertifikasi Halal MUI	16
III KERANGKA PEMIKIRAN	17
IV METODOLOGI	18
4.1. Tempat dan Waktu Pengamatan	18
4.2. Metode Analisis Data	18
4.3. Jenis dan Cara Pengambilan Data	18



V	HASIL DAN PEMBAHASAN	19
5.1.	Proses Produksi Kemojo Spinoat Cake	19
5.1.1	Penerimaan Bahan Baku	19
5.1.2	Pencucian	20
5.1.3	Perebusan	20
5.1.4	Penghalusan	20
5.1.5	Pencampuran	20
5.1.6	Pemanggangan	20
5.1.7	Pengemasan	21
5.1.8	Distribusi	21
5.2.	SOP (Standard Operating Procedure) Produksi Kemojo Spinoat Cake	21
5.3.	GMP dalam Produksi Kemojo Spinoat Cake	21
VI	SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1.	Simpulan	24
6.2.	Saran	24
	DAFTAR PUSTAKA	25
	LAMPIRAN	28
	RIWAYAT HIDUP	35



DAFTAR TABEL

Tabel 1	Angka Kecukupan Zat Besi yang dianjurkan (per orang per hari)	8
Tabel 2	Kandungan Energi dan Zat Gizi dalam 100 g Oatmeal	10
Tabel 3	Kandungan Energi dan Zat Gizi dalam 100 g Bayam	10
Tabel 4	Kandungan Energi dan Zat Gizi dalam 100 g Santan	11
Tabel 5	Kandungan Energi dan Zat Gizi dalam 100 g Telur	11
Tabel 6	Kandungan Energi dan Zat Gizi dalam 100 g Gula Pasir	12
Tabel 7	Kandungan Energi dan Zat Gizi dalam 100 g Mentega	12
Tabel 8	Kandungan Gizi <i>Kemojo Spinoat Cake</i>	15
Tabel 9	Jenis dan Cara Pengambilan Data	18
Tabel 10	GMP Pada Produksi <i>Kemojo Spinoat Cake</i>	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Produk Akhir <i>Kemojo Spinoat Cake</i>	14
Gambar 2	Kerangka Pikir GMP dan SOP Produksi <i>Kemojo Spinoat Cake</i>	17

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.



Gambar 3 Diagram Alir Produksi <i>Kemojo Spinoat Cake</i>	19
Gambar 4 Bayam Segar	20
Gambar 5 Kemasan <i>Kemojo Spinoat Cake</i>	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Spesifikasi Bahan Baku <i>Kemojo Spinoat Cake</i>	28
Lampiran 2 Resep Terstruktur <i>Kemojo Spinoat Cake</i>	29
Lampiran 3 Denah Ruang Produksi	30
Lampiran 4 Lokasi Bangunan dan Ruang Produksi	31

