

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI .....	1
DAFTAR GAMBAR .....	3
DAFTAR TABEL .....	3
I PENDAHULUAN .....	4
1.1 Latar Belakang .....	4
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan.....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Manfaat.....	5
1.5 Ruang Lingkup.....	5
II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pengembangan Produk.....	6
2.1 Makanan Sepinggian .....	7
2.2 <i>Rice bowl</i> .....	7
2.3 Ikan Patin ( <i>Pangasius pangasius</i> ).....	8
2.4 Gluten .....	10
2.5 <i>Oatmeal</i> .....	12
III KERANGKA PEMIKIRAN.....	13
IV METODE PENELITIAN .....	15
4.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan .....	15
4.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data .....	15
V HASIL DAN PEMBAHASAN .....	16
5.1 Gambaran Umum Produk.....	16
5.1.1 Nama dan Fungsi Produk.....	16
5.1.2 Bentuk Pengembangan Produk .....	16
5.1.3 Bahan Utama Produk.....	16
5.1.4 Bahan Tambahan Produk.....	17
5.1.5 Keunggulan Produk.....	18
5.2 Pengadaan dan Penyimpanan Bahan.....	18





5.2.1 Perencanaan Anggaran Bahan Makanan .....	18
5.2.2 Perencanaan Jenis dan Jumlah Makanan .....	20
5.2.3 Pembelian Bahan Makanan.....	20
5.2.4 Penyimpanan Bahan Makanan .....	20
5.3 Proses Produksi Produk.....	21
5.3.1 Persiapan Alat dan Bahan .....	21
5.3.2 Pengolahan Produk.....	22
5.3.3 Kendala pada Proses Produksi .....	23
5.3.4 Pemorsian dan Penyajian Produk.....	23
5.3.5 Kandungan Energi dan Zat Gizi.....	24
5.3.6 Pengemasan dan Pelabelan Produk .....	25
5.4 Pemasaran Produk.....	26
5.4.1 Target Konsumen .....	26
5.4.2 Cara Pemasaran dan Distribusi .....	26
5.5 Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) .....	27
5.5.1 Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) .....	27
5.6 Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia (MUI).....	28
5.6.1 Sertifikasi Halal.....	28
VI PENUTUP.....	29
6.1 Simpulan.....	29
6.2 Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA .....	31
LAMPIRAN .....	33



## DAFTAR GAMBAR

1 Gado-gado .....	7
2 <i>Rice bowl teriyaki</i> .....	7
3 Nasi kuning.....	8
4 Ikan patin ( <i>Pangasius</i> ) .....	9
5 Ikan patin fillet.....	10
6 Kerangka Pemikiran.....	13
7 Bahan Utama Produk .....	17
8 Bahan Tambahan Produk .....	18
9 Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah.....	20
10 Diagram alir pembuatan <i>Japanese Pangrice</i> .....	22
11 Alur Produksi.....	23
12 Penyajian <i>Japanese Pangrice</i> .....	24
13 Klaim Kandungan Zat Gizi “Rendah” atau “Bebas” .....	25
14 Paper Bowl .....	25
15 Logo dan Label Nama Produk.....	26
16 Pemasaran Produk.....	27

## DAFTAR TABEL

1 Kandungan energi dan zat gizi ikan patin per 100 g.....	9
2 Persyaratan klaim “bebas gluten” atau “rendah gluten” .....	12
3 Kandungan energi dan zat gizi <i>oat</i> per 100 g.....	12
4 Jenis dan cara pengambilan data.....	15
5 Perencanaan anggaran bahan makanan .....	18
6 Harga pokok produksi.....	19
7 Kebutuhan alat .....	21
8 Kebutuhan bahan .....	22
9 Kandungan energi dan zat gizi <i>Japanese Pangrice</i> .....	24

