



## DAFTAR ISI

|   |    |
|---|----|
| DAFTAR TABEL  | x  |
| DAFTAR GAMBAR   | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN   | xi |
| I PENDAHULUAN   | 13 |
| 1.1 Latar Belakang  | 13 |
| 1.2 Rumusan Masalah   | 14 |
| 1.3 Tujuan  | 14 |
| II TINJAUAN PUSTAKA   | 15 |
| 2.1 <i>Tartlet</i>  | 15 |
| 2.2 <i>Brownies</i>   | 15 |
| 2.3 Pengembangan Produk Modifikasi                                      | 15 |
| 2.4 Ibu Menyusui  | 17 |
| 2.5 Uji Organoleptik  | 17 |
| 2.6 Analisis Bisnis   | 18 |
| 2.6.1 <i>Business Model Canvas</i>                                      | 18 |
| 2.6.2 Biaya Produksi  | 18 |
| III KERANGKA PEMIKIRAN  | 19 |
| IV METODE PENGAMATAN  | 20 |
| 4.1 Waktu dan Tempat Pengamatan   | 20 |
| 4.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data                                     | 20 |
| 4.3 Kebutuhan Alat dan Bahan  | 21 |
| 4.3.1 Kebutuhan Alat  | 21 |
| 4.3.2 Kebutuhan Bahan   | 22 |
| 4.4 Alur Proses Produksi  | 23 |
| 4.5 Batasan Istilah   | 24 |
| V HASIL DAN PEMBAHASAN  | 25 |
| 5.1 Deskripsi Produk  | 25 |
| 5.1.1 <i>Katuk and Spinach Brownies Tartlet A1</i>                      | 25 |
| 5.1.2 <i>Katuk and Spinach Brownies Tartlet A2</i>                      | 25 |
| 5.2 Karakteristik Produk  | 26 |
| 5.3 Proses Produksi   | 27 |
| 5.3.1 Alur Proses Produksi <i>Katuk and Spinach Brownies Tartlet A1</i> | 27 |



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

b. Penguji tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

|   |    |
|---|----|
| 5.3.2 Alur Proses Produksi <i>Katuk and Spinach Brownies Tartlet</i> A2 | 31 |
| 5.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi                                       | 35 |
| 5.4.1 Kandungan Energi dan Zat Gizi A1                                  | 35 |
| 5.4.2 Kontribusi Energi A1  | 35 |
| 5.4.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi A2                                  | 36 |
| 5.4.4 Kontribusi Energi A2  | 36 |
| 5.5 <i>Business Model Canvas</i>  | 37 |
| 5.5.1 Segmen Pelanggan ( <i>Customer Segment</i> )                      | 37 |
| 5.5.2 Proposisi Nilai ( <i>Value Proposition</i> )                      | 37 |
| 5.5.3 Saluran ( <i>Channel</i> )  | 37 |
| 5.5.4 Hubungan Pelanggan ( <i>Customer Relationship</i> )               | 38 |
| 5.5.5 Sumber Pendapatan ( <i>Revenue Stream</i> )                       | 38 |
| 5.5.6 Aktivitas Utama ( <i>Key Activities</i> )                         | 38 |
| 5.5.7 Sumber Daya Utama ( <i>Key Resources</i> )                        | 39 |
| 5.5.8 Mitra Utama ( <i>Key Partnership</i> )                            | 39 |
| 5.5.9 Struktur Harga ( <i>Cost Structure</i> )                          | 39 |
| 5.6 Biaya Produksi  | 40 |
| 5.6.1 Biaya Bahan Baku Langsung   | 40 |
| 5.6.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung                                       | 41 |
| 5.6.3 Biaya <i>Overhead</i>   | 42 |
| 5.6.4 Biaya Produksi  | 42 |
| 5.7 Karakteristik Ibu Menyusui  | 43 |
| 5.7.1 Alamat Responden  | 43 |
| 5.7.2 Usia Responden  | 44 |
| 5.7.3 Pekerjaan   | 44 |
| 5.7.4 Kategori Ibu Menyusui   | 45 |
| 5.7.5 Pola Makan Responden  | 45 |
| 5.7.6 Pemberian ASI   | 45 |
| 5.7.7 Produksi ASI  | 46 |
| 5.7.8 Kebiasaan Konsumsi Makanan  | 46 |
| 5.8 Uji Organoleptik <i>Katuk and Spinach Brownies Tartlet</i>          | 46 |
| 5.8.1 Uji Organoleptik terhadap Penampilan                              | 47 |
| 5.8.2 Uji Organoleptik terhadap Warna                                   | 47 |
| 5.8.3 Uji Organoleptik terhadap Rasa                                    | 48 |



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies



|   |    |
|---|----|
| 5.8.4 Uji Organoleptik terhadap Aroma   | 48 |
| 5.8.5 Uji Organoleptik terhadap Tekstur | 48 |
| VI SIMPULAN DAN SARAN                   | 50 |
| 6.1 Simpulan                            | 50 |
| 6.2 Saran                               | 51 |
| DAFTAR PUSTAKA                          | 52 |
| LAMPIRAN                                | 55 |

## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| Tabel 1 Jenis dan cara pengambilan data             | 20 |
| Tabel 2 Kebutuhan alat                              | 21 |
| Tabel 3 Kebutuhan bahan                             | 22 |
| Tabel 4 Karakteristik produk                        | 26 |
| Tabel 5 Kandungan energi dan zat gizi A1            | 35 |
| Tabel 6 Kontribusi energi A1                        | 35 |
| Tabel 7 Kandungan energi dan zat gizi A2            | 36 |
| Tabel 8 Kontribusi energi A2                        | 36 |
| Tabel 9 Biaya bahan baku langsung A1                | 40 |
| Tabel 10 Biaya bahan baku langsung A2               | 41 |
| Tabel 11 Biaya tenaga kerja langsung                | 41 |
| Tabel 12 Biaya <i>overhead</i>                      | 42 |
| Tabel 13 Biaya produksi A1                          | 42 |
| Tabel 14 Anggaran biaya produksi A2                 | 43 |
| Tabel 15 Total biaya produksi A1 dan A2             | 43 |
| Tabel 16 Alamat responden                           | 44 |
| Tabel 17 Usia responden                             | 44 |
| Tabel 18 Pekerjaan                                  | 44 |
| Tabel 19 Kategori ibu menyusui                      | 45 |
| Tabel 20 Pola makan responden                       | 45 |
| Tabel 21 Pemberian ASI                              | 45 |
| Tabel 22 Produksi ASI                               | 46 |
| Tabel 23 Kebiasaan konsumsi makanan                 | 46 |
| Tabel 24 Hasil uji organoleptik terhadap penampilan | 47 |
| Tabel 25 Hasil uji organoleptik terhadap warna      | 47 |
| Tabel 26 Hasil uji organoleptik terhadap rasa       | 48 |
| Tabel 27 Hasil uji organoleptik terhadap aroma      | 48 |
| Tabel 28 Hasil uji organoleptik terhadap tekstur    | 49 |



## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 1 Budidaya tanaman katuk di Subang Jawa Barat   | 16 |
| Gambar 2 Kerangka pemikiran                            | 19 |
| Gambar 3 Alur proses produksi                          | 23 |
| Gambar 4 <i>Katuk and spinach brownies tartlet A1</i>  | 25 |
| Gambar 5 <i>Katuk and spinach brownies tartlet A2</i>  | 25 |
| Gambar 6 Alur proses produksi A1                       | 27 |
| Gambar 7 Pengadaan bahan makanan A1                    | 28 |
| Gambar 8 Proses persiapan alat dan bahan A1            | 28 |
| Gambar 9 Proses pembuatan ekstrak daun katuk dan bayam | 28 |
| Gambar 10 Hasil ekstrak daun katuk dan bayam           | 29 |
| Gambar 11 Hasil <i>tartlet A1</i>                      | 29 |
| Gambar 12 Hasil <i>brownies A1</i>                     | 29 |
| Gambar 13 Proses pengisian A1                          | 30 |
| Gambar 14 Proses pemanggangan A1                       | 30 |
| Gambar 15 Kemasan A1                                   | 30 |
| Gambar 16 Penyajian A1                                 | 30 |
| Gambar 17 Alur Proses A2                               | 31 |
| Gambar 18 Pengadaan bahan makanan A2                   | 32 |
| Gambar 19 Proses persiapan alat dan bahan A2           | 32 |
| Gambar 20 Hasil pencincangan daun katuk dan bayam      | 32 |
| Gambar 21 Hasil <i>tartlet A2</i>                      | 33 |
| Gambar 22 Hasil <i>brownies A2</i>                     | 33 |
| Gambar 23 Pengisian A2                                 | 33 |
| Gambar 24 Proses pemanggangan A2                       | 34 |
| Gambar 25 Kemasan A2                                   | 34 |
| Gambar 26 Penyajian A2                                 | 34 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |    |
|---|----|
| Lampiran 1 Resep terstruktur A1                           | 55 |
| Lampiran 2 Resep terstruktur A2                           | 56 |
| Lampiran 3 Kebutuhan bahan utama                          | 57 |
| Lampiran 4 Kebutuhan bahan tambahan                       | 58 |
| Lampiran 5 Label kemasan                                  | 60 |
| Lampiran 6 Perhitungan kontribusi energi                  | 61 |
| Lampiran 7 <i>Business Model Canvas (BMC)</i>             | 63 |
| Lampiran 8 Bentuk kuesioner (melalui <i>google form</i> ) | 64 |
| Lampiran 9 Hasil kuesioner                                | 65 |
| Lampiran 10 Pengolahan dan analisis data                  | 66 |
| Lampiran 11 Data identitas responden                      | 69 |
| Lampiran 12 Dokumentasi panelis tidak terlatih            | 70 |