



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
II METODE	3
2.1 Tempat dan Waktu Magang	3
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah Perusahaan	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3 Ketenagakerjaan	4
3.4 Produk	4
IV PENANGANAN LIMBAH KULIT PISANG	5
4.1 Jumlah Limbah Kulit Pisang	5
4.2 Penanganan Limbah	5
V PENGEMBANGAN PRODUK INOVASI DODOL KULIT PISANG	7
5.1 Deskripsi Produk	7
5.2 Formulasi	7
5.3 Proses Produksi	8
5.4 Uji Organoleptik Produk Dodol Kulit Pisang	9
5.5 Analisis Proksimat Produk Dodol Kulit Pisang	13
5.6 Analisis Finansial	14
VI SIMPULAN DAN SARAN	16
6.1 Simpulan	16
6.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	19

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin 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.
 - 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 TABEL

1 Rekapitulasi produksi bolu pisang bulan Agustus 2021	5
2 Formulasi terpilih untuk dodol kulit pisang	8
3 Nilai rata-rata uji organoleptik dodol kulit pisang	10
4 Analisis ragam warna dodol kulit pisang	11
5 Analisis lanjutan warna dodol kulit pisang	11
6 Analisis ragam aroma dodol kulit pisang	12
7 Analisis ragam tekstur dodol kulit pisang	12
8 Analisis ragam rasa dodol kulit pisang	13
9 Analisis lanjutan rasa dodol kulit pisang	13
10 Hasil analisis proksimat dodol kulit pisang terpilih	14
11 Proyeksi analisis finansial dari dodol kulit pisang	15

DAFTAR GAMBAR

1 Dodol kulit pisang	7
2 Diagram alir proses pembuatan dodol kulit pisang	9
3 Penampakan sampel uji dodol	10

DAFTAR LAMPIRAN

1 Rekapitulasi produksi bolu pisang bulan Agustus	20
2 Standar mutu dodol berdasarkan SNI 2986-2013	21
3 Standar mutu dodol kulit pisang ambon	21
4 Spesifikasi kemasan dodol kulit pisang	22
5 Analisis ragam warna dodol kulit pisang	23
6 Analisis ragam aroma dodol kulit pisang	24
7 Analisis ragam tekstur dodol kulit pisang	25
8 Analisis ragam rasa dodol kulit pisang	26
9 Analisis finansial	27