

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Prevalensi Masalah Gizi Remaja	7
B. Risol Mayo <i>Fish Cake</i> Lele	8
C. Kemasan dan Label Produk.....	12
D. Aspek Finansial	14
E. Analisis SWOT.....	19
F. Pemasaran Produk	20
G. Respon Kepuasan Konsumen	21
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Perencanaan	23
B. Produksi.....	27
C. Pasca Produksi.....	31
D. Metode Analisis Respon Konsumen	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Perhitungan Usaha	35
B. Hasil Penjualan.....	39
C. Analisis Respon Konsumen	39
D. Upaya Keberlanjutan Usaha	40
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kertas Greasproof Ukuran 13,5 x 25 cm	28
Gambar 2. Lunch Box Paper Ukuran M	29
Gambar 3. Desain Label Produk per Porsi	29
Gambar 4. Desain Label Produk per Box	30
Gambar 5. Produk Risol Mayo <i>Fish Cake</i> Lele.....	35
Gambar 6. Respon Kepuasan Konsumen	39

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Formulasi Risol Mayo <i>Fish Cake</i> Lele	23
Tabel 2. Formulasi <i>Fish Cake</i> Lele	23
Tabel 3. Spesifikasi Bahan Risol Mayo <i>Fish Cake</i> Lele.....	20
Tabel 4. Nilai Energi dan Zat Gizi Risol Mayo <i>Fish Cake</i> Lele.....	25
Tabel 5. Nilai Energi dan Zat Gizi Risol Mayo Fish Cake Lele per Porsi	25
Tabel 6. Rumus Perhitungan Biaya	26
Tabel 7. Rumus Perhitungan Kelayakan Usaha.....	27
Tabel 8. Perhitungan Biaya Usaha.....	37
Tabel 9. Perhitungan Kelayakan Usaha	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Perhitungan Nilai Gizi	46
Lampiran 2. Perhitungan Biaya dan Kelayakan Usaha	47
Lampiran 3. Kegiatan Pengolahan Produk	51
Lampiran 4. Pemasaran Produk	53
Lampiran 5. Respon Kepuasan Konsumen	54