# DAFTAR ISI

[ABSTRAK II](#_Toc80104267)

[ABSTRACT III](#_Toc80104268)

[HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR IV](#_Toc80104269)

[HALAMAN PERNYATAAN V](#_Toc80104270)

[KATA PENGANTAR VI](#_Toc80104271)

[DAFTAR ISI VII](#_Toc80104272)

[DAFTAR TABEL IX](#_Toc80104273)

[DAFTAR GAMBAR X](#_Toc80104274)

[DAFTAR LAMPIRAN XI](#_Toc80104275)

[**BAB I 1**](#_Toc80104276)

[**PENDAHULUAN 1**](#_Toc80104277)

[1.1 Latar Belakang Masalah 1](#_Toc80104278)

[1.2 Identifikasi Masalah 2](#_Toc80104279)

[1.3 Pembatasan Masalah 3](#_Toc80104280)

[1.4 Tujuan Penulisan 3](#_Toc80104281)

[1.5 Kegunaan Penulisan 3](#_Toc80104282)

[BAB II 4](#_Toc80104283)

[LANDASAN TEORI 4](#_Toc80104284)

[2.1 Seruit 4](#_Toc80104285)

[2.1.1 Sejarah dan Filosofi Seruit 4](#_Toc80104286)

[2.1.2 Kondisi Geografis Provinsi Lampung 5](#_Toc80104287)

[2.1.3 Potensi Alam Provinsi Lampung 6](#_Toc80104288)

[2.1.4 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Lampung 8](#_Toc80104289)

[2.1.4 Karakteristik Seruit 13](#_Toc80104290)

[2.1.5 Bahan Pembuatan Seruit 14](#_Toc80104291)

[2.1.6 Alat Pembuatan Seruit 20](#_Toc80104292)

[2.1.7 Prinsip Pembuatan Seruit 24](#_Toc80104293)

[2.1.8 Teknik Pembuatan Seruit 26](#_Toc80104294)

[2.1.9 Penyajian Seruit 28](#_Toc80104295)

[2.2 Kualitas seruit 30](#_Toc80104296)

[2.2.1 Konsep Kualitas 30](#_Toc80104297)

[2.2.2 Aspek-aspek Kualitas Seruit 31](#_Toc80104298)

[2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual 32](#_Toc80104299)

[2.3.1 Menentukan Total Harga Bahan Baku 33](#_Toc80104300)

[2.3.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan 34](#_Toc80104301)

[2.3.3 Menentukan Persentase Food Cost 34](#_Toc80104302)

[2.3.4 Menentukan Harga Jual 34](#_Toc80104303)

[BAB III 36](#_Toc80104304)

[PEMBAHASAN 36](#_Toc80104305)

[3.1 Tempat dan Waktu Ujicoba 36](#_Toc80104306)

[3.2 Prosedur Ujicoba 36](#_Toc80104307)

[3.2.1 Ujicoba 1 Seruit 36](#_Toc80104308)

[3.2.2 Ujicoba 2 Seruit 39](#_Toc80104309)

[3.2.3 Ujicoba 3 Seruit 41](#_Toc80104310)

[3.3 Hasil Uji Validasi Kualitas Seruit 45](#_Toc80104311)

[3.3.1 Aspek Warna 45](#_Toc80104312)

[3.3.2 Aspek Aroma 46](#_Toc80104313)

[3.3.3 Aspek Rasa 48](#_Toc80104314)

[3.3.4 Aspek Tekstur 49](#_Toc80104315)

[3.3.5 Aspek Konsistensi Kekentalan 50](#_Toc80104316)

[3.3.6 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi 51](#_Toc80104317)

[3.4 Penyajian Hasil Standardisasi Seruit 54](#_Toc80104318)

[3.5 Analisis Biaya 54](#_Toc80104319)

[3.6 Kelemahan Ujicoba 57](#_Toc80104320)

[BAB IV 58](#_Toc80104321)

[**PENUTUP 58**](#_Toc80104322)

[4.1 Kesimpulan 58](#_Toc80104323)

[4.2 Saran 59](#_Toc80104324)

[DAFTAR PUSTAKA 60](#_Toc80104325)

[**LAMPIRAN** 63](#_Toc80104326)

[Lampiran 1. Formula Standardisasi Seruit 64](#_Toc80104327)

[Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi 66](#_Toc80104328)

[Lampiran 3. Hasil Uji Validasi 1 69](#_Toc80104329)

[Lampiran 4. Hasil Uji Validasi 2 72](#_Toc80104330)

[Lampiran 5. Gambar Produk 76](#_Toc80104331)

[Lampiran 6. Kemasan dan Label 77](#_Toc80104332)