

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERSEUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Tujuan	3
1.6 Manfaat.....	3
1.7 Metodologi.....	4
1.7.1 Pendekatan.....	4
1.7.2 Pengumpulan Data.....	4
1.8 Sistematika Penulisan Laporan.....	6
BAB II.....	8
TINJAUAN UMUM.....	8
2.1 Kajian Teoritik.....	8
2.1.1 Buah Nanas.....	8
2.1.2 Kandungan Nutrisi dan Air pada Kulit Nanas.....	8
2.1.3 Klasifikasi Nanas.....	9
2.1.4 Jenis-Jenis Nanas.....	9
2.1.5 Kulit dan Bonggol Nanas.....	10
2.1.6 Limbah.....	10

2.1.7	Limbah Kulit Nanas.....	12
2.1.8	Eksplorasi.....	12
2.1.9	Eksplorasi Kulit Nanas.....	13
2.1.10	Metode Pengasapan.....	13
2.1.11	Penggaraman Kulit Nanas.....	13
2.1.12	Pengeringan Kulit Nanas.....	14
2.1.13	Pemanasan Kulit Nanas.....	14
2.1.14	Pengasapan.....	14
2.1.15	Pengasapan panas (<i>warm smoking</i>).....	15
2.1.16	pengasapan Dingin (<i>cold smoking</i>).....	15
2.1.17	Pengepressan Kulit Nanas.....	15
2.1.18	Pembersihan Kulit Nanas.....	16
2.1.19	Peresinan.....	16
2.1.20	Aksesoris.....	16
2.2	Landasan Empirik.....	17
2.2.1	Profil Tempat.....	17
2.2.2	Observasi.....	18
2.3	Ide Awal.....	21
BAB III.....		24
EKSPERIMENT.....		24
3.1	Skema Eksplorasi.....	24
3.2	Tahapan Eksperimen Desain.....	25
3.3	Eksperimen.....	26
3.4	T.O.R.....	29
BAB IV.....		30
PERANCANGAN.....		30
4.1	Kuesioner.....	30
4.2	Flow of Activity.....	33
4.3	Tabel Kebutuhan Komponen kalung.....	34
4.4	Blocking System.....	35

4.5	Sketsa Ide.....	36
4.6	Sketsa Final.....	41
4.7	Oprational Produk.....	42
BAB V.....		45
KESIMPULAN DAN SARAN.....		45
5.1	Kesimpulan.....	45
5.2	Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....		50
LAMPIRAN.....		53