

APPENDIX

a. NUTRIENTS FACTS OF DURIAN SEEDS

There are nutrients values of durian seeds per 1pcs

Carbo	54,18 + 7.476	61.656 gr
Calories	78 + 2.75	80.75 gr
Fats	10.66 + 115	125.66 gr
sodium	2 mg	2 mg
Protein	2.94 + 132,4	117,94 gr

b. PACKAGING DESIGN



Picture 17. Logo Of Durian Seeds (personal document 2018)



Picture 18. Packaging Of Durian Seeds Sausage (personal document 2018)

REFERENCES

Anonymous 2015 nutrition content

Anonymous 2016. Manfaat dan kandungan alang-alang bagi kesehatan

[.Http://www.google.com/url?sa=t&q=&erc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&vwd=0ahUKewibslu59=http%3A%2Fnyusandalan.com%2Fnyusandalan.com%2Fmanfaat-dan-kandungan-biji-durian-bagi-kesehatan%2f&usg=AFQjCNFveVof5A](http://www.google.com/url?sa=t&q=&erc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&vwd=0ahUKewibslu59=http%3A%2Fnyusandalan.com%2Fnyusandalan.com%2Fmanfaat-dan-kandungan-biji-durian-bagi-kesehatan%2f&usg=AFQjCNFveVof5A) diakses pada tanggal 10 juli 2108.

Anonymous 2017 karakteristik biji durian

Anonymous 2018 nutrisi gizi biji durian

Anonymous 2018. Manfaat biji durian bagi tubuh

[Http://myfitnesssource/fitness/source/-b0217/](http://myfitnesssource/fitness/source/-b0217/) diakses pada tanggal 20 juli 2018.

[Http://panganku.com/tag/amonium](http://panganku.com/tag/amonium) diakses pada tanggal 17 juli 2018.

[Http://www.google.com/irl?gj=r&b%karakteristikbijidurian.com%b&r=fkA](http://www.google.com/irl?gj=r&b%karakteristikbijidurian.com%b&r=fkA)

diakses pada tanggal 2 agustus 2018.

[Http://www.khasiat.co.id/biji_durian.html](http://www.khasiat.co.id/biji_durian.html) diakses pada tanggal 21 Juni 2018.

Rosita Ratnasari Dewi

1674130010078

Durian seed sausage


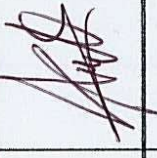


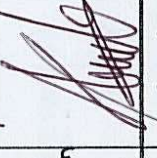


Ingredients



- 500 gr durian seeds
- 1 tsp salt
- 1 tsp black pepper
- 1 tsp beef powder
- 1 tsp paprika powder
- 4 cloves garlic
- 1 whole egg
- 50 gr tapioca flour
- 1 roll of collagen

Step

1. Mix all ingredients until evenly distributed
2. Insert into the piping bag
3. Take the collagen size 25 cm, tie the bottom end
4. The ingredients in the piping bag enter into the collagen
5. Bake for 30 minute



No	Date	Topic Consultation	Name/ Signature
1.	5 Juni 2018	Konsultasi resep	
2.	8 Juni 2018	Konsultasi benefit produk	
3.	15 Juni 2018	Konsultasi Proses pembuatan Produk	
4.	21 Juni 2018	Konsultasi Proses pembuatan Produk	
5.	9 Juli 2018	Konsultasi langkah pembuatan Produk	
6.	12 Juli 2018	Konsultasi kandungan produk	
7.	20 Juli 2018	Konsultasi executive & Chapter 1	

No	Date	Topic Consultation	Name/ Signature
8.	22 Juli 2018	Konsultasi chapter 1, 2 & 3	
9.	25 Juli 2018	Konsultasi Chapter 4 & 5	
10.	29 Juli 2018	konsultasi chapter 6 & conclusion	
11.	2 Agustus 2018	Konsultasi mengenai hasil laporan	
12.	16 Agustus 2018	Konsultasi mengenai Revisi dari konsultasi sebelumnya dari ACC untuk print	



OTTIMMO®
International
MasterGourmet
Academy
CULINARY ARTS • GASTRONOMY • BAKING & PASTRY ARTS

**FORM CONSULTATION
RESEARCH AND DEVELOPMENT
FINAL PROJECT**

Name :

Student Number

Class :

**STUDY PROGRAM OF CULINARY ART
OTTIMMO INTERNATIONAL
MASTERGOURMET ACADEMY
SURABAYA**