

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENERIMAAN	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Pengembangan	6
1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan	6
1.5 Pentingnya Pengembangan	6
1.6 Asumsi dan Keterbatasan Penelitian	7
1.7 Definisi Istilah	8

	1.8	Sistematika Penulisan	9
BAB II		KAJIAN PUSTAKA	11
	2.1	Beras Merah	11
	2.1.1	Manfaat Beras Merah	12
	2.2	Tinjauan Kue Nastar Secara Umum	13
	2.2.1	Bahan Kue Nastar	14
	2.2.2	Resep Dasar Kue Nastar	21
	2.3	<i>Marketing Mix</i>	22
BAB III		METODE PENGEMBANGAN	25
	3.1	Model Pengembangan	25
	3.2	Prosedur Pengembangan	25
	3.2.1	Bahan dan Peralatan	28
	3.2.2	Waktu dan Tempat Penelitian	29
	3.3	Uji Coba Produk	31
	3.3.1	Desain Uji Coba	31
	3.3.2	Subyek Uji Coba	31
	3.3.3	Jenis Data	32
	3.3.4	Instrumen Pengumpulan Data	33
	3.4	Teknik Analisis Data	35
BAB IV		HASIL PENGEMBANGAN	38
	4.1	Penyajian Data Uji Coba	38
	4.2	Analisis Data	39
	4.2.1	Analisis Data Hasil Penelitian	39

4.2.2	Analisis Data Hasil Uji Organoleptik	45
4.2.3	Analisis Data Hasil Uji Laboratorium	48
4.3	Aspek Bisnis	49
4.3.1	Analisis Biaya yang Dihasilkan	49
4.3.2	Kemasan	50
4.3.3	<i>Marketing Mix</i>	51
BAB V	PENUTUP	53
5.1	Kajian Produk	53
5.2	Saran Pemanfaatan dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	61

