

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	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Pengembangan	4
1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan	5
1.5 Pentingnya Pengembangan	6
1.6 Asumsi dan Keterbatasan Penelitian	6
1.7 Definisi Istilah	7

	1.8	Sistematika Penulisan	7
BAB II		KAJIAN PUSTAKA	10
	2.1	Tinjauan Tepun Sukun	10
	2.1.1	Manfaat Tepung Sukun	10
	2.1.2	Kandungan Gizi Buah Sukun	11
	2.2	Tinjauan Gelatin	11
	2.2.1	Manfaat Gelatin	12
	2.2.2	Kandungan Gizi Gelatin	12
	2.3	Tinjauan Gula	13
	2.3.1	Manfaat Gula	13
	2.3.2	Kandungan Gizi Gula	13
	2.4	Tinjauan Air	14
	2.4.2	Kandungan Gizi Air	14
	2.5	Tinjauan Kreasi Tapioca Pearl	14
	2.5.2	Kandungan Gizi Tapioca Pearl	15
BAB III		METODE PENGEMBANGAN	16
	3.1	Model Pengembangan	16
	3.2	Prosedur Pengembangan	16
	3.2.1	Bahan dan Peralatan Penelitian	17
	3.2.2	Waktu dan Tempat Penelitian	19
	3.2.3	Proses Pembuatan Es Krim Daun Kelor	20
	3.3	Uji Coba Produk	22
	3.3.1	Desain Uji Coba	22

	3.3.2	Subyek Uji Coba	23
	3.3.3	Jenis Data	23
	3.3.4	Pengumpulan Data	24
	3.3.5	Teknik Analisis Data.....	24
BAB IV		HASIL PENGEMBANGAN	30
	4.1	Penyajian Data Uji Coba	30
	4.2	Analisis Data	31
	4.2.1	Analisis Data Hasil Penelitian	31
	4.2.2	Analisis Data Hasil Uji Organoleptik	35
	4.2.3	Analisis Data Hasil Uji Laboratorium	37
	4.3	Aspek Bisnis	38
	4.3.1	Analisis Biaya yang Dihasilkan	38
	4.3.2	Kemasan	39
	4.3.3	<i>Marketing Mix</i>	40
BAB V		PENUTUP	43
	5.1	Kajian Produk	43
	5.2	Saran Pemanfaatan dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut	44
		DAFTAR PUSTAKA	45
		LAMPIRAN	58