

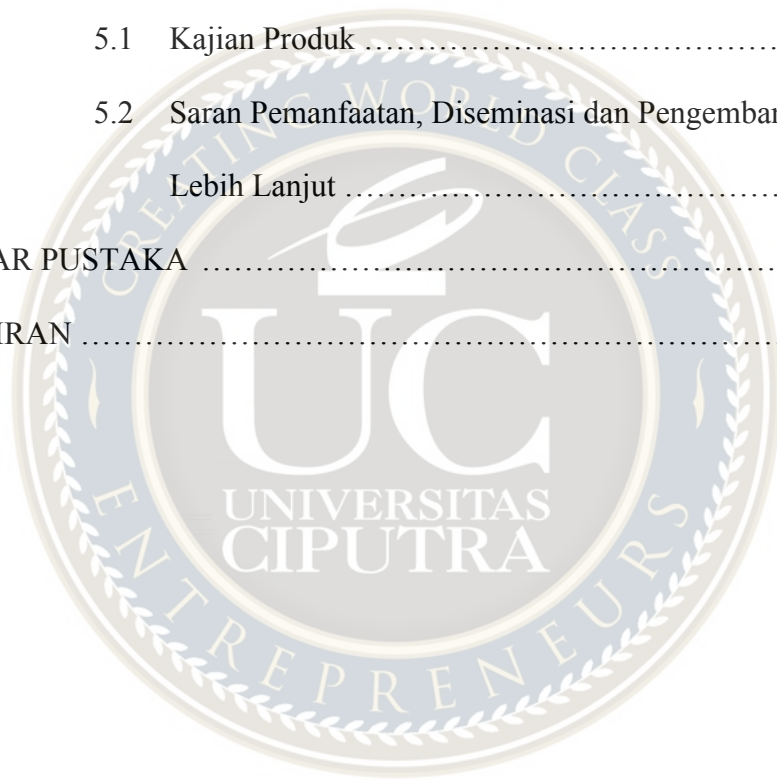
DAFTAR ISI

	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	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Pengembangan	5
1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan	6
1.5 Pentingnya Pengembangan	7
1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan	7
1.7 Definisi Istilah	8

1.8	Sistematika Penulisan	9
BAB II	KAJIAN PUSTAKA	11
2.1	Tinjauan Sagu	11
2.1.1	Manfaat Sagu	11
2.1.2	Kandungan Gizi Sagu	12
2.2	Tinjauan Kelor	12
2.2.1	Manfaat Daun Kelor	13
2.2.2	Kandungan Gizi Daun Kelor	13
2.3	Tinjauan Air	14
2.3.1	Manfaat Air	14
2.3.2	Kandungan Gizi Air	15
2.4	Tinjauan Garam	15
2.4.1	Manfaat Garam	15
2.4.2	Kandungan Gizi Garam	16
2.5	Tinjauan Lada	16
2.5.1	Manfaat Lada	16
2.5.2	Kandungan Gizi Lada	17
2.6	Tinjauan Bawang Putih	17
2.6.1	Manfaat Bawang Putih	17
2.6.2	Kandungan Bawang Putih	18
2.7	Tinjauan Kreasi Mi Sagu Secara Umum	18
2.7.1	Jenis – Jenis Mi	19
2.7.2	Kandungan Gizi Produk	20

	2.7.3	Proses Pembuatan Mi Sagu	20
	2.8	Tinjauan <i>Marketing Mix</i>	23
BAB III		METODE PENGEMBANGAN	26
	3.1	Model Pengembangan	26
	3.2	Prosedur Pengembangan	27
	3.2.1	Bahan dan Peralatan Penelitian	27
	3.2.2	Waktu dan Tempat Penelitian	29
	3.2.3	Proses Pembuatan	31
	3.3	Uji Coba Produk	35
	3.3.1	Desain Uji Coba	35
	3.3.2	Subyek Uji Coba	35
	3.3.3	Jenis Data	36
	3.3.4	Pengumpulan Data	37
	3.3.5	Teknik Analisis Data	41
BAB IV		HASIL PENGEMBANGAN	46
	4.1	Penyajian Data Uji Coba	46
	4.1.1	Uji Coba Pembuatan Bubuk Daun Kelor	
		Rebus.....	48
	4.1.2	Proses dan Hasil Uji Coba Pembuatan Mi Sagu dengan Penambahan Daun Kelor Rebus	50
	4.2	Analisis Data	54
	4.2.1	Analisis Data Hasil Uji Organoleptik	55
	4.2.2	Analisis Data Uji Laboratorium	61

4.3	Aspek Bisnis	62
4.3.1	Analisis Biaya yang Dihasilkan	62
4.3.2	Kemasan	63
4.3.3	Penerimaan Pasar	63
4.3.4	Strategi Pemasaran	69
BAB V	PENUTUP	74
5.1	Kajian Produk	74
5.2	Saran Pemanfaatan, Diseminasi dan Pengembangan Lebih Lanjut	76
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	85



DAFTAR TABEL

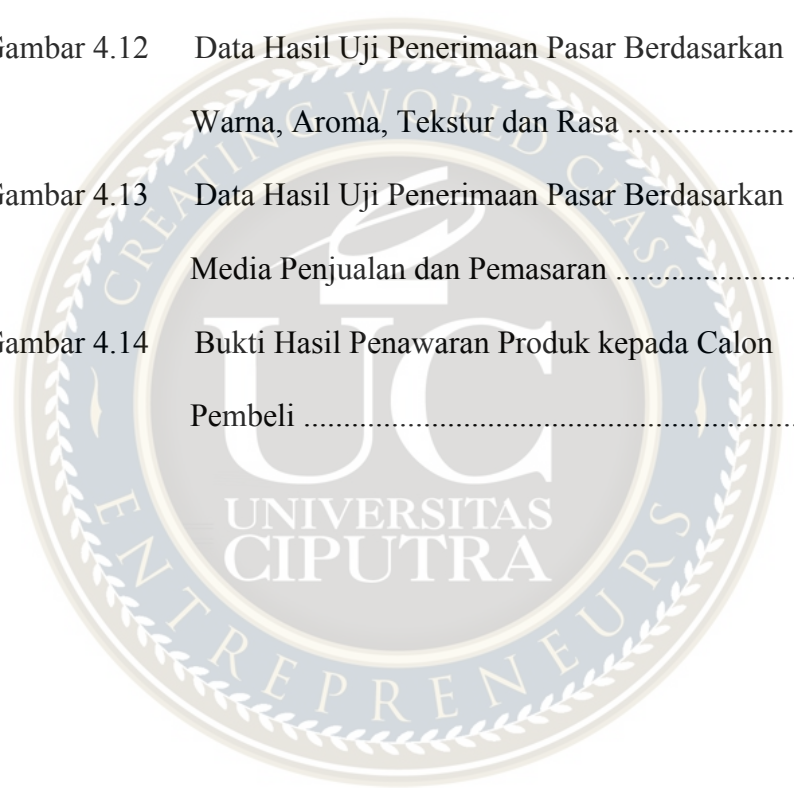
Tabel 1.1	Perbandingan Penelitian Terdahulu	3
Tabel 2.1	Kandungan Gizi 100 Gram Tepung Sagu	12
Tabel 2.2	Kandungan Gizi 100 Gram Daun Kelor	13
Tabel 2.3	Kandungan Gizi 100 Gram Air	15
Tabel 2.4	Kandungan Gizi 100 Gram Garam	16
Tabel 2.5	Kandungan Gizi 100 Gram Lada	17
Tabel 2.6	Kandungan Gizi 100 Gram Bawang Putih	18
Tabel 2.7	Kandungan Gizi Produk	20
Tabel 2.8	Bahan Dasar Pembuatan Mi Sagu	20
Tabel 3.1	Bahan Pembuatan Bubuk Daun Kelor Rebus.....	27
Tabel 3.2	Bahan Pembuatan Mi Sagu	28
Tabel 3.3	Peralatan Penelitian Mi Sagu	28
Tabel 3.4	Waktu dan Tempat Penelitian	29
Tabel 3.5	Perbandingan Bahan dalam Pembuatan Mi Sagu Daun Kelor	42
Tabel 4.1	Perbandingan Uji Coba Mi Sagu Bubuk Daun Kelor Rebus	46
Tabel 4.2	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Menggunakan ANOVA	55

Tabel 4.3	Hasil Analisis data Kesukaan pada Kategori Warna Menggunakan ANOVA	56
Tabel 4.4	Hasil Analisis data Kesukaan pada Kategori Aroma Menggunakan ANOVA	58
Tabel 4.5	Hasil Analisis data Kesukaan pada Kategori Tekstur Menggunakan ANOVA	59
Tabel 4.6	Hasil Analisis data Kesukaan pada Kategori Rasa Menggunakan ANOVA	60
Tabel 4.7	HPP Mi Sagu Bubuk Daun Kelor Rebus	62
Tabel 4.8	Data Hasil Uji Penerimaan Pasar Berdasarkan Alasan Pembelian	69
Tabel 4.9	Data Hasil Uji Penerimaan Pasar Berdasarkan Kritik dan Saran	70
Tabel 4.10	Perbandingan Harga dengan Kompetitor	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Proses Pembuatan Bubuk Daun Kelor Rebus	21
Gambar 2.2	Proses Pembuatan Mie Sagu Bubuk Daun Kelor Rebus	22
Gambar 3.1	Proses Pembuatan Bubuk Daun Kelor Rebus	31
Gambar 3.2	Proses Pembuatan Mie Sagu Bubuk Daun Kelor Rebus	33
Gambar 3.3	Kuesioner Uji Organoleptik Pengulangan 1	38
Gambar 3.4	Kuesioner Uji Organoleptik Pengulangan 2	39
Gambar 3.5	Kuesioner Uji Organoleptik Pengulangan 3	40
Gambar 3.6	Kuesioner Uji Penerimaan Pasar	41
Gambar 4.1	Hasil Mi Sagu dengan Penambahan Konsentrasi 30% Bubuk Daun Kelor Rebus	47
Gambar 4.2	Proses Pembuatan Bubuk Daun Kelor Rebus	48
Gambar 4.3	Proses Pembuatan Mi Sagu dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor Rebus	50
Gambar 4.4	Hasil Uji Coba Perlakuan 1 (0%)	52
Gambar 4.5	Hasil Uji Coba Perlakuan 2 (5%)	53
Gambar 4.6	Hasil Uji Coba Perlakuan 3 (10%)	54
Gambar 4.7	Hasil Uji Coba Perlakuan 4 (15%)	54
Gambar 4.8	Kemasan Mi Sagu Bubuk Daun Kelor	63

Gambar 4.9	Data Hasil Uji Penerimaan Pasar Berdasarkan Jenis Kelamin dan Usia	64
Gambar 4.10	Data Hasil Uji Penerimaan Pasar Berdasarkan Tampilan Produk dan Kemasan	65
Gambar 4.11	Data Hasil Uji Penerimaan Pasar Berdasarkan Harga	66
Gambar 4.12	Data Hasil Uji Penerimaan Pasar Berdasarkan Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa	67
Gambar 4.13	Data Hasil Uji Penerimaan Pasar Berdasarkan Media Penjualan dan Pemasaran	68
Gambar 4.14	Bukti Hasil Penawaran Produk kepada Calon Pembeli	72



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kuesioner Uji Organoleptik Pengulangan Pertama	84
Lampiran 2	Kuesioner Uji Organoleptik Pengulangan Kedua	85
Lampiran 3	Kuesioner Uji Organoleptik Pengulangan Ketiga	86
Lampiran 4	Data Hasil Uji Organoleptik Mi Sagu Bubuk Daun Kelor Rebus Pengulangan Pertama	87
Lampiran 5	Data Hasil Uji Organoleptik Mi Sagu Bubuk Daun Kelor Rebus Pengulangan Kedua	88
Lampiran 6	Data Hasil Uji Organoleptik Mi Sagu Bubuk Daun Kelor Rebus Pengulangan Ketiga	89
Lampiran 7	Kuesioner Uji Penerimaan Pasar	90
Lampiran 8	Data Hasil Uji Penerimaan Pasar	91
Lampiran 9	Dokumentasi Uji Organoleptik	92
Lampiran 10	Dokumentasi Penjualan	92
Lampiran 11	Riwayat Hidup	93