

## 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 .....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xix
BAB I      PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar Belakang Masalah .....	1
1.2    Rumusan Penelitian .....	7
1.3    Tujuan Penelitian .....	8
1.4    Spesifikasi Produk yang Diharapkan.....	9
1.5    Pentingnya Pengembangan .....	9
1.6    Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan .....	10
1.7    Definisi Istilah .....	11

	1.8	Sistematika Penulisan .....	12
<b>BAB II</b>		<b>KAJIAN PUSTAKA</b>	
	2.1	Tinjauan Sagu .....	14
	2.2	Tinjauan Air .....	15
	2.3	Tinjauan Telur .....	16
	2.4	Tinjauan Garam .....	17
	2.5	Tinjauan Kulit Ari Kacang Hijau .....	17
	2.6	Tinjauan Kulit Ari Kedelai .....	18
	2.7	Tinjauan Protein .....	18
	2.8	Tinjauan Karbohidrat .....	18
	2.9	Proses Pembuatan Mi Secara Umum .....	20
	2.10	Tinjauan Organoleptik .....	22
	2.11	Teori Bauran Pemasaran .....	22
<b>BAB III</b>		<b>METODE PENELITIAN</b>	
	3.1	Model Pengembangan .....	25
	3.2	Prosedur Pengembangan .....	26
	3.3	Bahan dan Peralatan Penelitian .....	27
	3.4	Waktu dan Tempat Penelitian .....	30
	3.5	Proses Pembuatan Mi Sagu dengan Substitusi Tepung Ari Kulit Kacang Hijau dan Kedelai .....	31
	3.6	Uji Coba Produk .....	33
	3.7	Desain Uji Coba .....	34
	3.8	Subjek Uji Coba .....	36

3.9	Jenis Data .....	36
3.10	Pengumpulan Data .....	36
3.11	Teknik Analisis Data .....	37
<b>BAB IV HASIL PENGEMBANGAN</b>		
4.1	Penyajian Data Uji Coba .....	41
4.1.1	Uji Coba Pembuatan Tepung Kulit Ari Kacang Hijau dan Kedelai .....	43
4.1.2	Proses dan Hasil Uji Coba Pembuatan Mi Sagu dengan Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kacang Hijau dan Kedelai .....	45
4.2	Analisis Data .....	56
4.2.1	Analisis Data Hasil Penelitian .....	57
4.2.2	Analisis Data Hasil Uji Laboratorium .....	71
4.3	Aspek Bisnis .....	73
4.3.1	Analisis Biaya yang Dihasilkan .....	74
4.3.2	Kemasan .....	75
4.3.3	Penerimaan Pasar .....	75
4.3.4	Strategi Pemasaran .....	78
<b>BAB V PENUTUP</b>		
5.1	Kajian Produk .....	87
5.2	Saran Pemanfaatan, Diseminasi dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut .....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>91</b>

