

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	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
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	5
1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan	6
1.7 Definisi Istilah	7

1.8	Sistematika Penulisan	7
BAB II	KAJIAN PUSTAKA	9
2.1	Kajian Tentang Pare	9
2.1.1	Deskripsi Pare	9
2.1.2	Kandungan Gizi Pare	9
2.1.3	Manfaat Pare	11
2.2	Kajian Tentang Tepung Tapioka	11
2.2.1	Deskripsi Tepung Tapioka	11
2.2.2	Kandungan Gizi Tepung Tapioka	12
2.2.3	Manfaat Tepung Tapioka	12
2.3	Kajian Tentang Telur Bebek	13
2.3.1	Deskripsi Telur Bebek	13
2.3.2	Kandungan Gizi Telur Bebek	13
2.3.3	Manfaat Telur Bebek	14
2.4	Kajian Tentang Garam	14
2.4.1	Deskripsi Garam	14
2.4.2	Kandungan Gizi Garam	14
2.4.3	Manfaat Garam	15
2.5	Kajian Tentang Gula	15
2.5.1	Deskripsi Gula	15
2.5.2	Kandungan Gizi Gula	16
2.5.3	Manfaat Gula	17
2.6	Kajian Tentang Bawang Putih	17

	2.6.1	Deskripsi Bawang Putih	17
	2.6.2	Kandungan Gizi Bawang Putih	17
	2.6.3	Manfaat Bawang Putih	18
	2.7	Kajian Tentang Air	19
	2.7.1	Deskripsi Air	19
	2.7.2	Kandungan Air	19
	2.7.3	Manfaat Air	20
	2.8	Tinjauan Kreasi Kerupuk	20
	2.8.1	Jenis- Jenis Kerupuk	21
	2.8.2	Kandungan Gizi Kerupuk	21
	2.8.3	Proses Pembuatan Kerupuk	22
	2.8.4	Standar Kerupuk	22
	2.9	Teori Uji Organoleptik	22
	2.10	Tinjauan Strategi Pemasaran	23
BAB III		METODE PENGEMBANGAN	25
	3.1	Model Pengembangan	25
	3.2	Prosedur Pengembangan	25
	3.2.1	Bahan dan Peralatan Penelitian	26
		1. Bahan	26
		2. Peralatan Penelitian	28
	3.2.2	Waktu dan Tempat Penelitian	29
	3.2.3	Proses Pengurangan Rasa Pahit Pada Pare ...	30
	3.2.4	Proses Pembuatan Kerupuk Pare	32

3.3	Uji Coba Produk.....	34
3.3.1	Desain Uji Coba	34
3.3.2	Subjek Uji Coba	35
3.3.3	Jenis Data	35
3.3.4	Pengumpulan Data	36
3.3.5	Teknik Analisis Data	36
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	Rasa	43
4.2.3	Tekstur	45
4.2.4	Warna	46
4.2.5	Aroma	47
4.2.6	Hasil Uji Organoleptik	49
4.2.7	Hasil Uji Laboratorium	49
4.3	Aspek Bisnis	50
4.3.1	Analisis Biaya yang Dihasilkan	50
4.3.2	Kemasan	50
4.3.3	Penerimaan Pasar terhadap Hasil Pengembangan	52
4.3.4	Strategi Pemasaran	55
4.3.5	Penjualan	57

BAB V	PENUTUP	58
5.1	Kajian Produk	58
5.2	Saran Pemanfaatan, Diseminasi dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut	59
	DAFTAR PUSTAKA	60
	LAMPIRAN	65

