

## 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.....	xvii
BAB I      PENDAHULUAN.....	1
1.1    Latar Belakang Masalah.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	6
1.3    Tujuan Pengembangan.....	6
1.4    Spesifikasi Produk yang Diharapkan.....	7
1.5    Pentingnya Pengembangan.....	8
1.6    Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan.....	8

1.7	Definisi Istilah.....	9
1.8	Sistematika Penulisan .....	10
<b>BAB II</b>	<b>KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>12</b>
2.1	Tinjauan Air Nira Siwalan.....	12
2.1.1	Manfaat Air Nira Siwalan.....	13
2.1.2	Kandungan Gizi Air Nira Siwalan.....	13
2.2	Tinjauan Saus Mejik.....	14
2.2.1	Manfaat Air Nira Siwalan.....	14
2.2.2	Kecap Manis .....	15
2.2.3	Kecap Ikan .....	15
2.2.4	Gula Pasir.....	16
2.2.5	Garam.....	17
2.2.6	Lada Hitam .....	17
2.2.7	Bawang Putih.....	18
2.2.8	Minyak Goreng.....	19
2.3	SNI Saus .....	20
2.4	Strategi Pemasaran.....	20
2.5	Teori Uji Protein dan Kalori.....	23
2.6	Teori Uji Organoleptik .....	24
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENGEMBANGAN.....</b>	<b>27</b>
3.1	Model Pengembangan .....	27
3.2	Prosedur Pengembangan.....	27

	3.2.1	Bahan dan Peralatan Penelitian .....	28
	3.2.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
	3.2.3	Proses Pembuatan Saus Mejik Asli .....	31
	3.2.4	Proses Pembuatan Saus Mejik Air-Nira Siwalan .....	33
	3.3	Uji Coba Produk .....	35
	3.3.1	Desain Uji Coba.....	35
	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 DAN PEMBAHASAN .....	42
	4.1	Penyajian Data Uji Coba .....	42
	4.2	Analisis Data.....	43
	4.2.1	Analisis Data Hasil Penelitian .....	43
	4.2.2	Analisis Data Hasil Uji Organoleptik .....	47
	4.2.3	Analisis Data Hasil Uji Laboratorium .....	56
	4.3	Aspek Bisnis .....	57
	4.3.1	Analisis Biaya Produksi.....	57
	4.3.2	Kemasan .....	57
	4.3.3	Penerimaan Pasar .....	56
	4.3.4	Strategi Pemasaran.....	58
BAB V		PENUTUP .....	60

5.1	Kajian Produk .....	62
5.2	Saran Pemanfaatan, Diseminasi, dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut .....	63
	DAFTAR PUSTAKA .....	64
	LAMPIRAN .....	69

