

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRACT	xii

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Mie Basah	6
B. Tepung Tapioka	7
C. Kebutuhan Konsumen	8
D. Pengembangan Produk	9
E. <i>Value Engineering</i> (Rekayasa Nilai)	13
F. Uji Inderawi	18
G. Teknik <i>Sampling</i>	23
H. Validitas dan Reliabilitas	24

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

A. Obyek Penelitian	27
B. Kerangka Pemecahan Masalah	29
C. Pengumpulan Data	31
D. Pengolahan Data	32

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	41
1. Studi tentang Potensi Tepung Tapioka.....	41
2. Data Hasil Penelitian	43
a. Tahap Identifikasi Kebutuhan Konsumen.....	43
b. Tahap Kreativitas	55
B. Pengolahan Data	86
1. Tahap Analisa	86
2. Tahap Evaluasi	97

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	100
B. Saran	100

DAFTAR PUSTAKA	101
-----------------------------	------------

LAMPIRAN	103
-----------------------	------------