

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSEMBAHAN	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	1
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	3
1.3. Perumusan Masalah	7
1.4. Batasan Masalah	7
1.5. Tujuan Penelitian	7
1.6. Manfaat Penelitian	7
BAB II DASAR TEORI	8
2.1. <i>Snack bar</i>	8
2.2. Jenis <i>Snack bar</i>	9
2.3. Sorgum Putih	13
2.4. Koro Benguk Biji Putih	14
2.5. Gula Kelapa	16
2.6. Tepung Tapioka	17
2.7. Tepung Maizena	17
2.8. Margarin	17
2.9. Telur	18
2.10. Susu Bubuk	18
2.11. Kismis	19
2.12. <i>Value Engineering</i> (VE)	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1. Objek Penelitian	21
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	21
3.3. Pengumpulan Data pada Tahapan Informasi	21

3.4. Benchmark	22
3.5. Pembuatan Snack bar pada Tahapan Kreatif.....	23
3.6. Kuisioner Uji Hedonik.....	27
3.7. Kebutuhan Data	28
3.8. Tata Laksana Penelitian	29
3.9. Rencana Analisis Hasil Penelitian	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	48
4.1. Tahapan Informasi	48
4.2. Tahapan Kreatif	55
4.3. Tahapan Analisis	63
4.4. Tahapan Pengembangan dan Rekomendasi	66
4.5. Pengujian Produk	72
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN	83