



	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
ABSTRAK.....	v
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Hipotesis.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Persusuan di Indonesia.....	3
B. Masalah Gizi di Indonesia.....	4
C. Kerupuk.....	5
D. Bahan-Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk Tahu Susu.....	6
III. METODELOGI PENELITIAN	
A. Bahan dan Alat.....	21
B. Jalannya Penelitian.....	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Tahu Susu.....	27
B. Tepung Terigu.....	28
C. Nilai Gizi Kerupuk Tahu Susu.....	29
D. Nilai Organoleptis Kerupuk Tahu Susu	35
E. Pengembangan Kerupuk Tahu Susu.....	39
V. KESIMPULAN.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN I	
A. Prosedur Analisis.....	44
LAMPIRAN II	
A. Hasil Analisis.....	50
B. Perhitungan Statistik.....	54