

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Produk Pangan Darurat.....	7
B. Ubi Jalar (<i>Ipomoea batatas</i>)	11
C. Tempe	13
D. Jagung (<i>Zea mays</i> L).....	15
E. Uji Organoleptik	17
F. Akseptabilitas Konsumen	20
G. Kerangka Teori	22
H. Kerangka Konsep	23
I. Hipotesis	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
C. Populasi dan Sampel.....	25
D. Variabel Penelitian	26
E. Definisi Operasional.....	26

F.	Instrumen Penelitian	29
G.	Prosedur Kerja	30
H.	Jenis dan Cara Pengambilan Data	32
I.	Jalannya Penelitian	33
J.	Metode Analisis Data	34
K.	Etika Penelitian	34
BAB IV	HASIL dan PEMBAHASAN	35
A.	Hasil	35
1.	Pembuatan Tepung Jagung	35
2.	Pembuatan Tepung Ampas Sari Tempe	35
3.	Tepung Ubi Jalar Kuning	36
4.	Formulasi <i>Soy-based Bar</i>	37
5.	Pembuatan <i>Soy-based Bar</i> dari Formulasi Tepung Ampas Sari Tempe, Tepung Jagung, dan Tepung Ubi Kuning	39
6.	Sifat Organoleptik <i>Soy-based Bar</i>	40
7.	Akseptabilitas Konsumen	44
B.	Pembahasan	46
1.	Sifat Organoleptik <i>Soy-based Bar</i>	46
2.	Akseptabilitas Konsumen	51
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	54
A.	Kesimpulan	54
B.	Saran	54
	DAFTAR PUSTAKA	55
	LAMPIRAN	63