

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Penelitian	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II DASAR TEORI	
A. Roti Tawar	6
B. Kedelai dan Tepung Kedelai	12
C. Kualitas Produk	20
D. Pengembangan Produk	23
E. <i>Value Engineering</i>	26
F. Uji Inderawi	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat Penelitian	31
B. Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian	31

	Halaman
C. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	
1. Jenis Data.....	40
2. Cara Pengumpulan Data.....	41
D. Analisis Data	
1. Preferensi konsumen dan prototipe produk pada pengembangan produk roti tawar dengan penambahan protein dari tepung kedelai ...	46
2. Tingkat kelayakan investasi produk.....	54
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Preferensi konsumen dan prototipe produk pada pengembangan produk roti tawar dengan penambahan protein dari tepung kedelai.....	59
B. Tingkat kelayakan investasi produk	101
 BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	110
B. Saran	110
 DAFTAR PUSTAKA	111
LAMPIRAN	115