

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
INTISARI	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Batasan Masalah	5
1.4. Tujuan Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Tempe	7
2.2. Spirulina.....	12
2.3. Pengembangan Produk	14
2.4. Metode Pendekatan <i>Value Engineering</i>	17
2.5. Uji Validitas.....	21
2.6. Uji Reliabilitas	22
2.7. Uji Sensoris.....	23
2.8. Uji Proksimat.....	26
2.9. Uji Aktivitas Antioksidan	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31

3.2.	Data Penelitian.....	31
3.3.	Metode Pengumpulan Data.....	32
3.4.	Tahapan Penelitian.....	33
3.4.1.	Studi Pendahuluan	33
3.4.2.	Perumusan Masalah dan Penentuan Tujuan	33
3.4.3.	Studi Pustaka.....	34
3.4.4.	Tahap Informasi	34
3.4.5.	Tahap Analisis Fungsi.....	37
3.4.6.	Tahap Kreatif	38
3.4.7.	Tahap Analisis/Evaluasi.....	38
3.4.8.	Tahap Rekomendasi.....	41
3.4.9.	Uji Kandungan Gizi	41
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1.	Tahap Informasi.....	47
4.2.	Tahap Analisis Fungsi	56
4.3.	Tahap Kreatif	59
4.4.	Tahap Analisis/Evaluasi	61
4.5.	Tahap Rekomendasi.....	72
BAB IV	PENUTUP	81
5.1.	Kesimpulan	81
5.2.	Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	88