

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
ABSTRAK	xviii
ABSTRACT	xix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Pokok Masalah	9
1.3 Batasan Penelitian	9
1.4 Tujuan Penelitian	10
1.5 Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Keripik Tempe	11
2.2 Kemasan	14
2.3 Pengembangan Kemasan Baru	17

2.4 Value Analysis.....	21
2.5 Kerusakan Produk Pangan.....	26
2.6 Umur Simpan.....	27
2.6.1. Kadar Air.....	30
2.6.2 Aktivitas Air.....	30
2.6.3 Kadar Air Kesetimbangan.....	31
2.6.4 Sorpsi Isotermis.....	32
2.6.5 Model Persamaan Sorpsi Isotermis.....	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
3.1. Objek Penelitian.....	36
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
3.2.1 Waktu Penelitian.....	36
3.2.2 Tempat Penelitian.....	36
3.3. Pengumpulan Data.....	36
3.4. Pengolahan Data.....	37
3.4.1 Tahapan Penelitian.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	50
4.1 Profil UMKM.....	50
4.2 Perancangan dan Pengembangan Kemasan.....	53
4.2.1 Tahap Informasi.....	53
4.2.2 Tahap Kreativitas.....	66

4.2.3 Tahap Analisis dan Evaluasi.....	79
4.2.4 Tahap Implementasi.....	103
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	105
5.1 Kesimpulan.....	105
5.2 Saran.....	105
DAFTAR PUSTAKA.....	106
LAMPIRAN.....	110