UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN PRODUK MAKANAN PENDAMPING AIR SUSU IBU (MP-ASI) BUBUK INSTAN DARI TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG PISANG SUMBER ASAM LINOLEAT, VITAMIN B12 DAN KALIUM
NURSELVI, Dr. Atris Suyantohadi, STP, M.T ; Dr. M. Affan Fajar Falah STP, M.Agr
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

SAMPUL LUAR ..... **i**
HALAMAN JUDUL ..... **ii**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
HALAMAN PERNYATAAN ..... **iv**
PRAKATA ..... **v**
DAFTAR ISI ..... **viii**
DAFTAR GAMBAR ..... **x**
DAFTAR TABEL ..... **xi**
DAFTAR PERSAMAAN ..... **xii**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xiii**
INTISARI ..... **xiv**
ABSTRACT ..... **xv**
BAB I. PENDAHULUAN **1**
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Perumusan Masalah 6
1.3 Batasan Penelitian 6
1.4 Tujuan Penelitian 7
1.5 Manfaat Penelitian 8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA **9**
2.1 Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) 9
2.2 Bahan Utama MP-ASI Bubuk Instan 14
2.2.1 Tepung tempe 14
2.2.2 Tepung pisang kepok kuning 18
2.2.3 Tepung beras merah 21
2.3 Bahan Pendukung 22
2.4 Teknologi Pengolahan 23
2.5 Proses Pengembangan Produk dengan Pendekatan *Value Engineering* ... 26
2.6 Pengujian Organoleptik 33
BAB III. METODE PENELITIAN **38**
3.1 Obyek dan Fokus Penelitian 38
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian 38
3.3 Bahan dan Alat 39
3.4 Jenis dan Cara Pengumpulan Data 41
3.5 Tahapan Penelitian 51
3.6 Analisis Data 63
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN **67**
4.1 Identifikasi Atribut Mutu dan Karakteristik Produk 68
4.2 Rancangan Formulasi Konsep Produk 90
4.3 Analisis Kandungan Gizi Alternatif Konsep Produk (Tahap Analisis) 98
4.4 Menganalisis Tingkat Penerimaan Bayi 115

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN PRODUK MAKANAN PENDAMPING AIR SUSU IBU (MP-ASI) BUBUK INSTAN DARI TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG PISANG SUMBER ASAM LINOLEAT, VITAMIN B12 DAN KALIUM
NURSELVI, Dr. Atris Suyantohadi, STP, M.T ; Dr. M. Affan Fajar Falah STP, M.Agr
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN 118
5.1 Kesimpulan 118
5.2 Saran 118
DAFTAR PUSTAKA 119
LAMPIRAN 123