

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR PERSAMAAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
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
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
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 <i>Value Engineering</i> ...	26
2.6 Pengujian Organoleptik.....	33
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>38</b>
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
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>67</b>
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

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