

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMAKASIH	iv
HALAM PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Hipotesis Penelitian.....	4
1.6 Keterbaruan Penelitian	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Buah Alkesa	6
2.2 Tempe.....	8
2.3 Bubur Bayi Instan MP-ASI.....	11
2.4 Zat Gizi.....	12
2.5 Analisis Proksimat	13
2.6 Analisis Mikrobiologi	15
2.7 Uji Organoleptik.....	15
2.8 Kerangka Berfikir.....	19
2.9 Kerangka Konsep	20

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat	21
3.2 Bahan dan Alat.....	21
3.3 Rancangan Penelitian	21

3.4 Definisi Operasional.....	31
3.5 Definisi Konseptual.....	32
3.6 Analisis Data	33
BAB IV HASIL PENELITIAN	
4.1 Penentuan Formulasi Pembuatan Bubur Bayi Instan.....	34
4.2 Nilai Gizi Bubur Bayi Instan.....	36
4.3 Uji Organoleptik (Mutu dan Daya Terima)	39
4.4 Uji Mikrobiologi Bubur Bayi Instan	44
4.5 Harga Pokok Produksi	44
BAB V PEMBAHASAN	
5.1 Deskripsi Produk.....	46
5.2 Uji Nilai Gizi Bubur Bayi Instan	46
5.3 Uji Organoleptik.....	49
5.4 Uji Mikrobiologi Bubur Bayi Instan	52
BAB VI KESIMPULAN dan SARAN	
6.1 Kesimpulan	53
6.2 Saran.....	53
DAFTAR REFERENSI	54