

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah .....	3
1.4 Rumusan Masalah .....	3
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.6 Manfaat Penelitian .....	4
1.6 Keterbaharuan Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1 Makanan Jajanan .....	6
2.2 Daun Ubi Jalar .....	7
2.3 Donat .....	10
2.4 Analisis Zat Gizi .....	13
2.5 Analisis Organoleptik .....	17
2.6 Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) .....	20
2.7 Kerangka Berfikir .....	20
2.8 Kerangka Konsep .....	21
2.9 Hipotesis .....	22
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>23</b>

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	23
3.2 Jenis dan Desain Penelitian .....	23
3.3 Alat dan Bahan .....	24
3.4 Prosedur Penelitian .....	25
3.5 Definisi Konseptual .....	28
3.6 Definisi Operasional .....	29
3.7 Tahap Analisis .....	30
3.8 Analisis Data .....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>35</b>
4.1 Formulasi Produk .....	35
4.2 Hedonik .....	36
4.3 Mutu Hedonik .....	42
4.4 Kandungan Gizi .....	45
4.5 Harga Pokok Produksi .....	47
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>48</b>
5.1 Deskripsi Produk Terpilih .....	48
5.2 Penilaian Organoleptik .....	48
5.3 Kandungan Gizi Produk .....	52
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>56</b>
6.1 Kesimpulan .....	56
6.2 Saran .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>