

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	6
1.3. Pembatasan Masalah.....	7
1.4. Perumusan Masalah.....	8
1.5. Tujuan Penelitian.....	8
1.6. Manfaat Penelitian.....	8
1.6.1. Bagi Akademik.....	8
1.6.2. Bagi Penulis.....	9
1.6.3. Bagi Masyarakat.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1. Kajian Teori.....	10
2.1.1. Roti Tawar.....	10
2.1.2. <i>Puree</i> Talas Beneng (<i>Xanthosoma undipes</i> K. Koch).....	19
2.1.3. Daya Terima Roti Tawar.....	23
2.1.4. Analisis Zat Gizi.....	27
2.1.5. Lansia.....	31
2.2. Penelitian Yang Relevan.....	33
2.3. Kerangka Berfikir.....	35
2.4. Pertanyaan Peneliti.....	37

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	38
3.1. Tempat dan Waktu.....	38
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	38
3.2.1. Alat	38
3.2.2. Bahan.....	39
3.3. Diagram Alir Penelitian	39
3.3.1. Formulasi Pembuatan Roti Tawar Substitusi <i>Puree</i> Talas Beneng	41
3.4. Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data.....	44
3.5. Teknik Analisis Data	45
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	51
4.1. Deskripsi Hasil Penelitian.....	51
4.1.1. Tahap Pembuatan Roti Tawar	51
4.2. Analisis Data	54
4.2.1. Daya Terima Roti Tawar Substitusi <i>Puree</i> Talas Beneng	54
4.2.2. Penentuan Roti Tawar Substitusi <i>Puree</i> Talas Beneng Terbaik.....	61
4.2.3. Kandungan Gizi Roti Tawar Substitusi <i>Puree</i> Talas Beneng	62
4.3. Pembahasan Hasil Penelitian	63
4.3.1. Daya Terima Roti Tawar	63
4.3.2. Analisa Kandungan Gizi Roti Tawar Substitusi <i>Puree</i> Talas Beneng....	66
4.4. Aplikasi Hasil Penelitian	70
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	72
5.1. Simpulan	72
5.2. Implikasi.....	72
5.3. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74