

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II. KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
2.1 Landasan Teoritis .....	8
2.1.1 Analisis Kandungan Gizi.....	8
2.1.2 Uji Daya Terima .....	14
2.1.3 <i>Puree</i> Ubi Jalar Kuning dan Labu Kuning .....	16
2.2 Penelitian yang Relevan.....	27
2.3 Kerangka Berpikir .....	29
2.4 Pertanyaan Penelitian.....	29
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>31</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	31

3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	31
3.3 Diagram Alir Penelitian .....	31
3.4 Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data.....	34
3.5 Teknik Analisis Data .....	35
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>46</b>
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian.....	46
4.1.1 <i>Cake</i> Substitusi .....	46
4.1.2 Daya Terima .....	48
4.1.3 Kandungan Gizi .....	48
4.2 Analisis Data Penelitian.....	49
4.2.1 Uji Daya Terima .....	49
4.2.2 Penentuan <i>Cake</i> terbaik.....	61
4.2.3 Kandungan Gizi.....	63
4.3 Pembahasan.....	66
4.3.1 Penelitian Relevan .....	66
4.3.2 Karakteristik <i>Cake</i> .....	68
4.3.3 Kandungan Gizi.....	73
4.4 Aplikasi Hasil Penelitian .....	78
<b>BAB V. SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>79</b>
5.1 Simpulan .....	79
5.2 Implikasi .....	79
5.3 Saran.....	80
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>81</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>91</b>