

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	13
A. Latar Belakang.....	13
B. Rumusan Masalah.....	15
C. Tujuan.....	15
D. Manfaat.....	16
E. Kerangka Konsep.....	17
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	18
A. Prevalensi pendek.....	18
B. Substitusi Jagung Manis Susu Kecambah Kedelai.....	20
C. Label dan Kemasan Produk.....	25
D. Pemasaran.....	27
E. Aspek Finansial.....	29
F. Analisis SWOT.....	37
G. Mutu Organoleptik.....	40
H. Kepuasan Konsumen.....	41
BAB III METODE PENELITIAN.....	44
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	44
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	44
C. Definisi Operasional.....	44
D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data.....	47
E. Analisis dan Pengolahan Data.....	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	58
A. Analisis Aspek Produk.....	58
B. Analisis Aspek Finansial.....	65
C. Analisis SWOT.....	68
D. Analisis Mutu Organoleptik.....	72
E. Analisis Kepuasan Konsumen.....	75
BAB V PENUTUP.....	77
A. Kesimpulan.....	77
B. Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	79
LAMPIRAN.....	84

## DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Angka Kecukupan Gizi Anak Usia Sekolah.....	19
2.	Perbandingan Nilai Gizi Susu Kecambah Kedelai.....	34
3.	Kandungan Gizi pada Kecambah Kedelai dan Biji Kedelai....	20
4.	Perbandingan Kandungan Jagung dengan Beras.....	22
5.	Spesifikasi Alat Pengolahan.....	27
6.	Spesifikasi Bahan Makanan Pengolahan.....	34
7.	Kandungan Zat Gizi Susu Kecambah Kedelai Substitusi Jagung Manis.....	37
8.	Rumus Perhitungan Biaya.....	41
9.	Rumus Analisis Kelayakan Usaha.....	42
10.	Matriks Metode Pengolahan dan Analisis SWOT.....	45
11.	Perubahan Desain Label Produk.....	47
12.	Perhitungan Biaya Usaha.....	50
13.	Analisis BEP Produksi.....	51
14.	Analisis BEP Harga.....	52
15.	Matriks Analisis SWOT.....	53
16.	Perbandingan Mutu Organoleptik Susu Kedelai Komersial.....	71
17.	Perbandingan Nilai Gizi Susu Kedelai Komersial.....	75

## DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1.	Diagram Alir Perkecambahan Kedelai.....	49
2.	Persiapan Jagung Manis.....	50
3.	Proses Pengolahan.....	51
4.	Keterangan Kemasan.....	58
5.	Logo Produk.....	60
6.	Brosur Promosi.....	64
7.	Tingkat Kesukaan Konsumen.....	73
8.	Tingkat Kepuasan Konsumen.....	75

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Proses pengolahan produk .....	84
2.	Instrumen Penelitian .....	85
3.	Perhitungan biaya .....	86
4.	Hasil kuesioner .....	88
5.	Hasil Perhitungan Skala Likert .....	90