

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	5
2.1 Kajian Teoritik	5
2.1.1 Standar Mutu Kue Kering (SNI 01-2973-1992)	5
2.1.2 Kue Kering Lidah Kucing	6
2.1.3 Bahan-bahan Pembuatan Kue Lidah Kucing	8
2.1.4 Proses Pembuatan Kue Lidah Kucing	11
2.1.5 Ubi Jalar	12
2.1.6 Jenis-Jenis Ubi Jalar	14
2.1.7 Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu Lokal	15
2.1.8 Tepung Ubi Jalar Ungu lokal	17
2.1 Kerangka Berpikir	20
2.2 Hipotesis Penelitian	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Metode Penelitian	22
3.3 Variabel Penelitian	22
3.4 Definisi Operasional	23
3.5 Desain Penelitian	24
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	25
3.7 Prosedur Penelitian	26
3.8 Instrumen Penelitian	41
3.9 Teknik Pengambilan Data	42
3.10 Hipotesis Statistik	43
3.11 Teknik Analisis Data	45

BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
4.1	Formula Terbaik	46
4.2	Hasil Uji Validitas	56
4.3	Hasil Penelitian	51
4.4	Pembahasan	59
4.5	Kelemahan Penelitian	61
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	62
5.1	Kesimpulan	62
5.2	Saran	63
	DAFTAR PUSTAKA	64
	LAMPIRAN	66