

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
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	5
1.6. Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	6
2.1. Kajian Teoritik	6
2.1.1. Jenis Ubi Jalar	6
2.1.2. Tepung Ubi Jalar Putih	7
2.1.3. Keripik Telur	12
2.1.4. Bumbu Rendang	12
2.1.5. Telur	20
2.1.6. Proses Pembuatan Keripik Telur Bumbu Rendang	23
2.1.7. Kualitas	26
2.2. Kerangka Pemikiran	27
2.3. Hipotesis Penelitian	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.2. Metodologi Penelitian	29
3.3. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	29
3.4. Variabel Penelitian	30
3.5. Definisi Operasional	30
3.6. Desain Penelitian	32
3.7. Prosedur Penelitian	32
3.8. Penelitian Pendahuluan	35
3.9. Penelitian Lanjutan	40
3.10. Instrumen Penelitian	40
3.11. Hipotesis Statistik	42
3.12. Teknik Pengambilan Data	42

3.13. Teknik Analisis Data	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1. Hasil Penelitian	45
4.2. Pembahasan	57
4.3. Kelemahan Penelitian	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1. Kesimpulan	60
5.2. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	63