
DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| ABSTRAK | iii |
| ABSTRACT | iv |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR TABEL | viii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang Penelitian | 1 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1.1. Beras Merah Sebagai Fortifikasi..... | 7 |
| 2.1.2. Kandungan Gizi Pada Beras Merah | 7 |
| 2.2. Kue Putu Mayang..... | 8 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 11 |
| 3.1. Metode Penelitian | 11 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 12 |
| 4.1. Formulasi Resep Pada Beras Merah Di Produk Putu Mayang..... | 12 |
| 4.2. Daya Terima Konsumen Terhadap Beras Merah Pada Fortifikasi Putu Mayang | 19 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 26 |
| 5.1. Kesimpulan | 26 |
| 5.2. Saran | 27 |
| DAFTAR PUSTAKA | 28 |