

Daftar Isi

| | |
|--|-----------|
| KATA PENGANTAR | i |
| ABSTRAK | iii |
| <i>ABSTRACT</i> | iv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 2 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 2 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 4 |
| 2.1 Lekker | 4 |
| 2.3 Tepung Labu Kuning | 4 |
| 2.4 <i>Pure Ubi Ungu</i> | 5 |
| 2.5 <i>Pure Pumpkin</i> | 5 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 6 |
| 3.1 Metode Eksperimen | 6 |
| BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN | 8 |
| 4.1 Karakteristik Konsumen Pada Inovasi Produk Leker Tepung Labu Kuning..... | 8 |
| 4.2 Hasil Pembahasan Formulasi Resep | 9 |
| 4. Daya Terima Konsumen Inovasi Produk Leker Tepung Labu Kuning..... | 12 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 19 |
| 5.1 Kesimpulan | 19 |
| 5.2 Saran..... | 19 |
| DAFTAR PUSTAKA | 21 |