

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
 BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	3
E. Kerangka Konsep	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Prevalensi Anemia pada Ibu Hamil	5
B. Diversifikasi Konsumsi Pangan	6
C. Pengembangan Siomay	7
D. Usaha Produksi Siomay	12
1.1 Kesesuaian Label dan Kemasan Produk.....	12
1.2 Pemasaran Produk	15
1.3 Analisis SWOT	17
1.4 Analisis Finansial	20
E. Kepuasan Konsumen.....	26
 BAB III METODE PENELITIAN.....	28
A. Studi Pendahuluan.....	28
B. Jenis dan Desain Penelitian	29
C. Waktu dan Tempat Penelitian	29
D. Definisi Operasional Variabel	30
E. Jenis dan Metode Pengumpulan Data	31
F. Analisis dan Pengolahan Data	32
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Analisis Aspek Produk	44
B. Analisis Finansial	48
C. Analisis SWOT.....	51
D. Analisis Kepuasan Konsumen.....	54

BAB V	PENUTUP	57
	A. Kesimpulan	57
	B. Saran	57
	DAFTAR PUSTAKA.....	58
	LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1	Angka Kecukupan Zat Gizi Ibu Hamil.....	6
2	Kandungan Gizi Ikan Air Tawar per 100 gram.....	7
3	Kandungan Gizi Tempe dan Kacang Kedelai per 100 gram.....	9
4	Kandungan Gizi Daun Kelor per 100 gram.....	10
5	Modifikasi Resep SOREZI.....	28
6	Nilai Gizi Modifikasi Resep per 100 gram.....	29
7	Definisi Operasional Variabel.....	30
8	Alat Pengolahan SOREZI.....	33
9	Spesifikasi Bahan Makanan Pengolahan SOREZI.....	33
10	Kandungan Energi dan Zat Gizi SOREZI per 100 gram.....	34
11	Rumus Perhitungan Biaya.....	38
12	Rumus Analisis Kelayakan Usaha.....	38
13	Matriks Analisis SWOT.....	39
14	Perhitungan Biaya Usaha.....	49
15	Analisis BEP Produksi.....	50
16	Analisis BEP Harga.....	50
17	Identifikasi Faktor Internal dan Eksternal SOREZI.....	51
18	Matriks Analisis SWOT.....	52
19	Skala Likert Kepuasan Konsumen terhadap Warna, Aroma, Rasa, Harga dan Kemasan	55

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1	Kuadran Analisis SWOT.....	18
2	Pengolahan Ikan Patin.....	35
3	Pengolahan Tempe.....	35
4	Pengolahan Daun Kelor.....	36
5	Pengolahan Labu Siam.....	36
6	Pengolahan SOREZI.....	37
7	Siomay Goreng Bergizi (SOREZI).....	44
8	Keterangan Produk.....	45
9	Logo Produk.....	46
10	Poster Penjualan.....	48
11	Kuadran SWOT SOREZI.....	53
12	Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Warna, Aroma, Rasa, Harga dan Kemasan.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1	Proses Pengolahan Produk.....	63
2	Kuisisioner.....	64
3	Perhitungan Nilai Gizi Siomay.....	65
4	Matriks IFAS SOREZI.....	66
5	Matriks EFAS SOREZI.....	67
6	Data Hasil Kuisisioner Pemberian Rating dari Faktor Internal.....	68
7	Data Hasil Kuisisioner Pemberian Rating dari Faktor Eksternal....	69
8	Perhitungan Biaya.....	70
9	Hasil Kuisisioner.....	71