

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
ABSTRAK.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	4
E. Kerangka Konsep	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Stunting.....	6
B. Komposisi Snack Bar	7
C. Label dan Kemasan Produk	11
D. Pemasaran Produk	12
E. Analisis SWOT	15
F. Mutu Organoleptik.....	17
G. Kepuasan Konsumen.....	18
H. Analisis Finansial	18
I. Cara Mempertahankan dan Mengembangkan Usaha	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Waktu dan Tempat.....	28
C. Variabel Penelitian	28
D. Sasaran dan Sampel.....	28
E. Bahan dan Alat	28
F. Definisi Operasional Variabel	29
G. Metode Penelitian	31
H. Spesifikasi Bahan Makanan	33
I. Pasca Produksi.....	35
J. Rencana Biaya.....	37
K. Prosedur Pengolahan	39
L. Matriks SWOT.....	41
M. Mutu Organoleptik.....	41
N. Kepuasan Konsumen.....	41
O. Respon Konsumen.....	42
P. Teknik Pengolahan Data	42
BAB IV HASIL PENELITIAN	43
A. Deskripsi Produk	43
B. Proses Menjual	44
C. Analisis Tahap Pemasaran	44
D. Analisis Mutu Organoleptik.....	45
E. Analisis Respon Kepuasan Konsumen.....	47
F. Analisis SWOT	47
G. Analisis Finansial	48
H. Analisis Keberhasilan Usaha.....	50

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN	59