

---

---

**DAFTAR ISI**

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Penelitian .....	1
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
2.1.1. Beras Merah Sebagai Fortifikasi.....	7
2.1.2. Kandungan Gizi Pada Beras Merah .....	7
2.2. Kue Putu Mayang.....	8
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>11</b>
3.1. Metode Penelitian .....	11
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>12</b>
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
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>26</b>
5.1. Kesimpulan .....	26
5.2. Saran .....	27
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>28</b>