

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
SURAT KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK	vii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	viii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	ix
RIWAYAT HIDUP	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR GAMBAR	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xx
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Idenifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	4
D. Perumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum	6
2. Tujuan Khusus	6
F. Manfaat Penelitian	7
G. Keterbaruan Penelitian	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	11
A. Pempek	11
B. Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commersonii</i>)	13
C. Tepung Tapioka	15

D. Wortel (<i>Daucus carota</i>)	16
E. Brokoli (<i>Brassica oleracea var. Italica</i>)	19
F. Kol Merah (<i>Brassica oleracea var. Capitata forma rubra</i>) ...	21
G. Analisis Organoleptik	23
1. Uji Hedonik	23
2. Uji Mutu Hedonik	23
H. Analisis Fisik	25
1. Tekstur	26
2. Warna	26
I. Analisis Proksimat	27
1. Analisa Kadar Air	28
2. Analisa Kadar Abu	28
3. Analisa Protein	29
4. Analisa Lemak	29
5. Analisa Karbohidrat	30
J. Serat Pangan	30
K. Kerangka Teori	32
L. Kerangka Konsep	33
M. Hipotesis	33
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	35
A. Desain, Waktu dan Tempat Penelitian	35
B. Bahan dan Alat Penelitian	35
C. Tahapan Penelitian	36
1. Penentuan Formula Produk	36
2. Analisis Organoleptik	42
3. Analisis Fisik	43
4. Analisis Zat Gizi (Analisis Proksimat)	44
5. Kadar Serat Pangan	48
D. Pengolahan dan Analisis Data	50
1. Analisis Univariat	50
2. Analisis Statistik	50

E. Variabel Penelitian	51
1. Variabel Independen	51
2. Variabel Dependen	51
BAB IV. HASIL PENELITIAN	52
A. Deskripsi Produk	52
B. Hasil Analisis Organoleptik	54
1. Produk Pempek Wortel	56
a. Warna dan Mutu Warna	56
b. Aroma dan Mutu Aroma	56
c. Tekstur dan Mutu Tekstur	58
d. Rasa dan Mutu Rasa	59
e. Kesukaan Keseluruhan dan Mutu Keseluruhan	59
2. Produk Pempek Brokoli	60
a. Warna dan Mutu Warna	61
b. Aroma dan Mutu Aroma	61
c. Tekstur dan Mutu Tekstur	62
d. Rasa dan Mutu Rasa	62
e. Kesukaan Keseluruhan dan Mutu Keseluruhan	63
3. Produk Pempek Kol Merah	64
a. Warna dan Mutu Warna	64
b. Aroma dan Mutu Aroma	65
c. Tekstur dan Mutu Tekstur	65
d. Rasa dan Mutu Rasa	66
e. Kesukaan Keseluruhan dan Mutu Keseluruhan	67
C. Analisis Fisik	67
1. Tekstur	68
2. Warna	68
D. Analisis Zat Gizi	68
1. Kadar Air	69
2. Kadar Abu	70

3. Kadar Lemak	70
4. Kadar Protein	70
5. Kadar Karbohidrat	71
6. Kadar Serat Pangan	71
BAB V. PEMBAHASAN	73
A. Deskripsi Produk	73
B. Organoleptik	74
1. Pempek Wortel	75
a. Warna dan Mutu Warna	75
b. Aroma dan Mutu Aroma	76
c. Tekstur dan Mutu Tekstur	77
d. Rasa dan Mutu Rasa	78
e. Kesukaan Keseluruhan dan Mutu Keseluruhan	79
4. Pempek Brokoli	79
a. Warna dan Mutu Warna	79
b. Aroma dan Mutu Aroma	80
c. Tekstur dan Mutu Tekstur	81
d. Rasa dan Mutu Rasa	82
e. Kesukaan Keseluruhan dan Mutu Keseluruhan	83
5. Pempek Kol Merah	84
a. Warna dan Mutu Warna	84
b. Aroma dan Mutu Aroma	85
c. Tekstur dan Mutu Tekstur	86
d. Rasa dan Mutu Rasa	86
e. Kesukaan Keseluruhan dan Mutu Keseluruhan	87
C. Fisik	87
1. Tekstur	88
2. Warna	88
E. Zat Gizi	89
1. Kadar Air	89
2. Kadar Abu	91

3. Kadar Lemak	92
4. Kadar Protein	94
5. Kadar Karbohidrat	95
6. Kadar Serat Pangan	96
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	98
A. Kesimpulan	98
B. Saran	99
DAFTAR PUSTAKA	100
LAMPIRAN	105