

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
RIWAYAT PENULIS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GRAFIK	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Pembatasan Masalah	3
D. Perumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Deskripsi Teoritis Tepung.....	5
1. Karakteristik Tepung Jagung	5
2. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	8
B. Tinjauan Umum Tentang Roti Tawar	10
1. Pengertian Roti Tawar.....	10
2. Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Roti Tawar.....	11
C. Uji Organoleptik	23

1. Pengertian.....	23
2. Panelis.....	24
3. Kelebihan dan Kelemahan Uji Organoleptik.....	25
D. Macam-macam Uji Penerimaan.....	25
1. Uji Hedonik.....	25
2. Uji Mutu Hedonik	25
E. Analisis Data.....	26
1. Model Linear Rancangan Acak Lengkap Satu Faktor (RAL).....	26
2. Analisis Sidik Ragam (ANOVA).....	27
3. Bonferoni.....	28
F. Kerangka Berfikir	29
G. Kerangka Konsep.....	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	31
A. Tempat dan Waktu Penelitian	31
B. Bahan dan Alat.....	31
C. Instrumen Penelitian	32
1. Variabel Penelitian.....	32
2. Definisi Konseptual dan Operasional.....	32
D. Jenis Penelitian.....	33
E. Teknik Analisis Data.....	36
F. Penelitian Nilai Gizi.....	37
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	42
A. Deskripsi Data.....	42
1. Penelitian Pendahuluan.....	42
2. Penelitian Utama.....	42
3. Deskripsi Produk.....	43
4. Hasil Analisis Data.....	44
a. Penilaian Hedonik Terhadap Uji Organoleptik.....	44
b. Uji Mutu Hedonik.....	51
c. Uji Nilai Gizi.....	58

BAB V PEMBAHASAN	61
A. Deskripsi Produk.....	61
B. Penelitian Organoleptik	62
C. Uji Nilai Gizi.....	69
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	78
A. Kesimpulan	78
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN.....	84