

# DAFTAR ISI

|                                            | Halaman |
|--------------------------------------------|---------|
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                | i       |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                    | iii     |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                  | vi      |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                 | vii     |
| <b>DAFTAR GRAFIK</b> .....                 | viii    |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....               | ix      |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                   |         |
| 1.1 Latar Belakang .....                   | 1       |
| 1.2 Identifikasi Masalah .....             | 3       |
| 1.3 Pembatasan Masalah .....               | 4       |
| 1.4 Perumusan Masalah .....                | 4       |
| 1.5 Tujuan Penelitian .....                | 5       |
| 1.6 Manfaat Penelitian .....               | 6       |
| <b>BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS</b> |         |
| 2.1 Deskripsi Teoritis .....               | 7       |
| 2.1.1 Kue Brownis .....                    | 7       |
| 2.1.2 Ubi Ungu .....                       | 8       |
| 2.1.3 Tepung terigu .....                  | 12      |
| 2.1.4 Zat Gizi .....                       | 16      |
| 2.1.5 Analisis Proximat .....              | 17      |
| 2.1.6 Daya Terima .....                    | 21      |
| 2.2 Kerangka Berfikir .....                | 23      |
| 2.3 Kerangka Konsep .....                  | 24      |
| 2.4 Hipotesis .....                        | 24      |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>           |         |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....      | 25      |
| 3.1.1 Pembuatan .....                      | 25      |

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.1.2 Pembuatan .....                                                         | 25 |
| 3.1.3 Uji Daya Terima .....                                                   | 25 |
| 3.1.4 Penelitian Zat Gizi .....                                               | 25 |
| 3.2 Metode Penelitian .....                                                   | 26 |
| 3.2.1 Proses Pembuatan Tepung Ubi Ungu .....                                  | 27 |
| 3.2.2 Proses Pembuatan Kue Brownis .....                                      | 28 |
| 3.3 Penelitian Komposisi Zat Gizi .....                                       | 29 |
| 3.3.1 Penetapan Kadar Lemak dengan Metode Ekstrasi Soxhlet .....              | 29 |
| 3.3.2 Penetapan Kadar Protein dengan Metode Kejdahl .....                     | 30 |
| 3.3.3 Penetapan Kadar Air dengan Metode Oven .....                            | 34 |
| 3.3.4 Penetapan Kadar Abu dengan Metode Pengabuan Kering .....                | 35 |
| 3.3.5 Penetapan Karbohidrat dengan Metode Carbohydrate By Difference<br>..... | 38 |
| 3.4 Tehnik Pengambilan Sampel .....                                           | 38 |
| 3.5 Instrumen Penelitian .....                                                | 39 |
| 3.6 Tehnik Analisis Data .....                                                | 44 |
| 3.6.1 Uji Daya Terima pada Panel Konsumen .....                               | 44 |
| 3.6.2 Uji Daya Terima pada Panel Agak Terlatih .....                          | 45 |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>                                                |    |
| A. DESKRIPSI DATA .....                                                       | 48 |
| a. Penelitian Pendahuluan .....                                               | 48 |
| b. Penelitian Utaman .....                                                    | 50 |
| B. Analisis Data .....                                                        | 52 |
| a. Penilaian Mutu Organoleptik .....                                          | 54 |
| C. Penilaian Daya Terima Kue Brownis Berdasarkan Tingkat Kesukaan             | 59 |
| <b>BAB V PEMBAHASAN</b>                                                       |    |
| A. DESKRIPSI DATA .....                                                       | 62 |
| a. Penilaian Uji Proximat .....                                               | 62 |
| a) Komposisi Zat Gizi Kue Brownis .....                                       | 62 |
| c. Penelitian Organoleptik .....                                              | 63 |
| d. Penilaian Daya Terima Kue Brownis Berdasarkan Tingkat Kesukaan             | 63 |

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

|                      |    |
|----------------------|----|
| A. Kesimpulan .....  | 71 |
| B. Saran .....       | 72 |
| DAFTAR PUSTAKA ..... | 74 |