

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.7 Keterbaharuan Penelitian.....	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian	8
2.1.1 Makanan Jajanan	8
2.1.2 Kebiasaan Konsumsi Makanan Jajanan	8
2.1.3 Kebutuhan Gizi Pada Remaja.....	8
2.1.4 Dampak Konsumsi Makanan Jajanan.....	10
2.2 Biji Durian	10
2.3 Kerupuk	12
2.4 Bahan Baku Pembuatan Kerupuk.....	14
2.4.1 Tepung Tapioka.....	14
2.4.2 Bahan Pengembang	15
2.4.3 Bumbu-Bumbu	15

2.4.4 Garam	15
2.4.5 Bawang Putih.....	15
2.5 Proses Pembuatan Tepung Biji Durian.....	15
2.6 Proses Pembuatan Kerupuk	16
2.6.1 Pembuatan Kerupuk	17
2.6.2 Pengukusan.....	17
2.6.3 Pengeringan	18
2.6.4 Penggorengan	19
2.7 Analisis Proksimat.....	19
2.7.1 Kadar Karbohidrat	19
2.7.2 Kadar Lemak	19
2.7.3 Kadar Protein.....	19
2.7.4 Kadar Air	20
2.7.5 Kadar Abu.....	20
2.8 Uji Organoleptik.....	21
2.8.1 Warna.....	21
2.8.2 Rasa	21
2.8.3 Aroma	21
2.8.4 Tekstur.....	22
2.9 Kerangka Berpikir	23
2.10 Kerangka Konsep	25
2.11 Hipotesa.....	25

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.2 Jenis dan Desain Penelitian	26
3.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	26
3.2.2 Penelitian Utama.....	27
3.3 Alat dan Bahan	27
3.4 Prosedur Penelitian.....	28
3.4.1 Penentuan Taraf Perlakuan Kerupuk Simulasi dan Penambahan Bahan Baku Tepung Biji Durian	28
3.4.2 Prosedur Pembuatan Kerupuk Simulasi	28
3.5 Variabel Penelitian	31

3.5.1 Definisi Konseptual	31
3.6 Definisi Operasional.....	32
3.6.1 Kerupuk Simulasi Tepung Biji Durian	32
3.6.2 Nilai Gizi	32
3.6.3 Mutu Hedonik.....	32
3.6.4 Hedonik	32
3.6.5 Sifat Fisik.....	32
3.7 Analisis Kandungan Gizi (Analisis Proximat).....	33
3.7.1 Analisis Kadar Air	33
3.7.2 Analisis Kadar Abu	34
3.7.3 Analisis Kandungan Karbohidrat	34
3.7.4 Analisis Kandungan Lemak.....	34
3.7.5 Analisis Kandungan Protein	35
3.7.6 Analisis Kandungan Kalsium	36
3.8 Teknik Pengambilan Data	36
3.9 Uji Organoleptik.....	37
3.9.1 Uji Hedonik	37
3.9.2 Uji Mutu Hedonik	37
3.10 Analisis Data	37

BAB IV HASIL PENELITIAN

4.1 Deskripsi dan Formulasi Produk	39
4.2 Hasil Uji Hedonik.....	40
4.2.1 Warna.....	40
4.2.2 Aroma	41
4.2.3 Rasa	42
4.2.4 Tekstur	43
4.2.5 Keseluruhan	44
4.3 Uji Mutu Hedonik.....	44
4.3.1 Warna.....	45
4.3.2 Aroma	46
4.3.3 Rasa	47
4.3.4 Tekstur	48

4.4 Analisis Zat Gizi.....	48
4.4.1 Kadar Air	49
4.4.2 Kadar Abu.....	49
4.4.3 Lemak	49
4.4.4 Protein.....	50
4.4.5 Karbohidrat.....	50
4.4.6 Kalsium.....	50
4.5 Harga Pokok Produksi (HPP)	50

BAB V HASIL PEMBAHASAN

5.1 Deskripsi Produk Terpilih	52
5.2 Penelitian Uji Daya Terima	53
5.2.1 Warna.....	54
5.2.2 Aroma	55
5.2.3 Rasa	55
5.2.4 Tekstur	56
5.2.5 Keseluruhan	56
5.3 Kandungan Gizi Pada Produk Kerupuk	56
5.3.1 Kadar Air	56
5.3.2 Kadar Abu.....	57
5.3.3 Kadar Lemak	58
5.3.4 Kadar Protein.....	58
5.3.5 Kadar Karbohidrat	59
5.3.6 Kadar Kalsium.....	60

BAB VI HASIL PENUTUP

6.1 Kesimpulan.....	61
6.2 Saran	61

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN