

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.7 Keterbaruan Penelitian.....	6
BAB II.....	15
TINJAUAN PUSTAKA.....	15
2.1 Kerangka Teori.....	15
2.1.1 Pasta.....	15
2.1.1.1 Gambaran Umum Pasta Farfalle.....	15
2.1.1.2 Pembuatan Pasta.....	16
2.1.2 Kacang Tunggak.....	19
2.1.3 Daun Pohpohan.....	21
2.1.4 Kalsium.....	21
2.2 Penilaian Organoleptik.....	22

2.3 Analisis Proksimat.....	26
2.4 Kerangka Berfikir.....	26
2.5 Kerangka Konsep.....	27
2.6 Hipotesis.....	28
BAB III.....	29
METODOLOGI PENELITIAN.....	29
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
3.2 Desain Penelitian.....	29
3.3 Bahan dan Alat.....	29
3.4 Tahapan Penelitian.....	29
3.4.1 Penelitian Tahap I.....	30
3.4.1.1 Metode Penentuan Formula Pasta Farfalle.....	30
3.4.1.2 Proses Pembuatan Pure Daun Pohpohan.....	31
3.4.1.3 Proses Pembuatan Tepung Kacang Tunggak.....	31
3.4.1.4 Proses Pembuatan Pasta Farfalle.....	31
3.4.2 Penelitian Tahap II.....	33
3.4.2.1 Uji Organoleptik.....	33
3.4.2.2 Uji Proksimat.....	33
3.5 Teknik Pengambilan Sampel.....	38
3.6 Analisis Statistik.....	39
3.7 Instrumen Penelitian.....	39
3.8 Teknik Pengambilan Data.....	42
3.9 Pengolahan Data.....	43
3.10 Analisis Data.....	43
3.11 Organisasi Peneliti.....	43
3.12 Biaya Penelitian.....	44
3.13 Rencana Publikasi.....	44
BAB IV.....	45
HASIL PENELITIAN.....	45
4.1 Formulasi dan Deskripsi Produk.....	45
4.2 Daya Terima Panelis Konsumen.....	47
4.3 Nilai Gizi Produk.....	49
4.3.1 Kadar Air.....	50
4.3.2 Kadar Abu.....	50
4.3.3 Lemak Total.....	50
4.3.4 Protein.....	51
4.3.5 Karbohidrat.....	51
4.3.6 Kalsium.....	51
4.4 Harga Pokok Produksi.....	52

BAB V.....	53
PEMBAHASAN.....	53
5.1 Deskripsi Produk.....	53
5.2 Uji Organoleptik Produk.....	54
5.2.1 Tekstur.....	55
5.2.2 Aroma.....	56
5.2.3 Rasa.....	57
5.2.4 Warna.....	58
5.2.5 Tingkat Kesukaan Keseluruhan.....	59
5.3 Nilai Gizi Produk.....	59
5.3.1 Kadar Air.....	59
5.3.2 Kadar Abu.....	61
5.3.3 Kadar Lemak.....	62
5.3.4 Kadar Protein.....	64
5.3.5 Kadar Karbohidrat.....	65
5.3.6 Kadar Kalsium.....	67
BAB VI.....	69
KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
6.1 Kesimpulan.....	69
6.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir.....	27
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	27
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pengolahan Pasta Farfalle.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1.7 Keterbaruan penelitian.....	6
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pasta Dalam 100 gr.....	16
Tabel 2.2 Komposisi Nilai Gizi Kacang Tunggak per 100 gr.....	20
Tabel 2.1 Komposisi Nilai Gizi Daun Pohpohan per 100 gr.....	21
Tabel 3.4.1 Perbandingan Bahan Pasta Farfalle.....	30
Tabel 3.4.2 Definisi Operasional.....	40
Tabel 3.5 Biaya Penelitian.....	44
Tabel 4.1 Analisis Statistik Hedonik.....	47
Tabel 4.2 Analisis Statistik Nilai Gizi Pasta Farfalle per 100 gr.....	49
Tabel 4.3 Hasil Perhitungan Harga Pokok produksi.....	52