

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| | hlm. |
| ABSTRAK | i |
| DAFTAR ISI | ii |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GRAFIK | vii |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi Masalah | 3 |
| C. Pembatasan Masalah | 4 |
| D. Perumusan Masalah | 4 |
| E. Tujuan Penelitian | 4 |
| 1. Tujuan Umum | 4 |
| 2. Tujuan Khusus | 4 |
| F. Manfaat Penelitian | 5 |
| BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS | |
| A. Deskripsi Teoritis | 6 |
| 1. Kurma | 6 |
| a. Kandungan Zat Gizi Buah Kurma | 7 |
| b. Khasiat Buah Kurma | 9 |
| 2. Jamur Shiitake | 10 |
| a. Biologi Jamur Shiitake | 10 |
| b. Kandungan Zat Gizi | 12 |
| c. Kandungan Senyawa Lentinan Dalam Jamur Shiitake | 13 |
| d. Aktivitas Lentinan Sebagai Antitumor | 13 |
| e. Antimikroba Dan Antivirus | 14 |

| | |
|---|----|
| 3. Pepes | 14 |
| a. Bahan Utama | 15 |
| b. Bumbu Dan Pengikat | 16 |
| c. Jenis Membungkus Pepes | 17 |
| 1) Bungkus Bentuk Panjang | 17 |
| 2) Bungkus Bentuk Tum | 18 |
| 3) Bungkus Bentuk Daun Lain | 18 |
| d. Teknik Memasak | 19 |
| 1) Persiapan | 19 |
| 2) Kukus | 20 |
| 3) Bakar | 20 |
| 4) Kukus Lalu Bakar Atau Panggang | 21 |
| e. Kelebihan Hasil Masakan Dengan Cara Kukus | 21 |
| 4. Uji Organoleptik | 21 |
| a. Panel Pencicip Perorangan (<i>Individual Expert</i>) | 22 |
| b. Panel Pencicip Terbatas (<i>Small Expert Panel</i>) | 23 |
| c. Panel Terlatih (<i>Trained Panel</i>) | 23 |
| d. Panel Tak Terlatih (<i>Untrained Panel</i>) | 24 |
| e. Panel Agak Terlatih (<i>Semi-Trained Panel</i>) | 24 |
| f. Panel Konsumen (<i>Consumer Panel</i>) | 24 |
| 1) Uji Hedonik | 25 |
| 2) Uji Mutu Hedonik | 26 |
| B. Kerangka Berfikir | 26 |
| C. Kerangka Konsep | 27 |
| D. Hipotesis | 28 |

BAB III METODE PENELITIAN

| | |
|--------------------------------|----|
| A. Tempat Dan Waktu Penelitian | 29 |
| 1. Uji Pendahuluan | 29 |

| | |
|--|----|
| B. Jenis Penelitian Dan Prosedur | 30 |
| 1. Jenis Penelitian | 30 |
| 2. Bahan Dan Alat | 31 |
| 3. Prosedur Pembuatan Pepes Jamur Shiitake Kurma | 31 |
| 4. Diagram Prosedur Pembuatan Pepes Jamur Shiitake Kurma | 32 |
| 5. Prosedur Analisa Kandungan Kimia | 33 |
| a. Kadar air | 33 |
| b. Kadar abu | 33 |
| c. Protein | 34 |
| d. Lemak | 35 |
| C. Populasi Dan Sampel | 37 |
| D. Instrumen Penelitian | 37 |
| 1. Variabel Penelitian | 37 |
| 2. Definisi Konseptual Dan Definisi Operasional | 38 |
| E. Rancangan Percobaan | 40 |
| F. Parameter Pengamatan | 40 |
| 1. Uji Mutu Hedonik | 40 |
| 2. Uji Hedonik | 41 |
| G. Analisis Data | 41 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | |
| A. Deskripsi Produk | 42 |
| B. Uji Organoleptik | 43 |
| 1. Uji Mutu Hedonik | 43 |
| 1) Warna | 44 |
| 2) Rasa | 46 |
| 3) Aroma | 50 |
| 4) Tekstur | 52 |

| | |
|--|----|
| 2. Uji Hedonik | 55 |
| 1) Warna | 55 |
| 2) Rasa | 58 |
| 3) Aroma | 60 |
| 4) Tekstur | 62 |
| 5) Keseluruhan Produk | 63 |
| C. Nilai Kandungan Kimia Produk Pepes Jamur Shiitake Kurma | 65 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | |
| A. Kesimpulan | 69 |
| B. Saran | 70 |
| DAFTAR PUSTAKA | |
| LAMPIRAN | |