

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
ABSTRAKSI	ii
LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG SIKRRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN	v
RIWAYAT HIDUP PANELIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	5
D. Perumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan Umum	6
2. Tujuan Khusus	6

F.	Manfaat Penelitian	6
1.	Manfaat Bagi Masyarakat	6
2.	Manfaat Bagi Industri	7
3.	Manfaat Bagi Peneliti	7

BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS

A.	Deskripsi Teoritis	8
1.	Lawar	8
2.	Begonia Hariang Beureum	10
3.	Antioksidan	12
B.	Antioksidan	12
C.	Uji Organoleptik	15
D.	Uji penerimaan yang dipakai	17
E.	Kerangka Berpikir	19
F.	Kerangka Konsep	20
G.	Hipotesis	21

BAB III METODE PENELITIAN

A.	Ruang Lingkup	22
1.	Tempat Dan Waktu Penelitian	22
B.	Desain Penelitian	22
1.	Hitungan Percobaan	22
2.	Buat Angka Acak	23
3.	Buat Rengking	23

4.	Distribusi Pada Jumlah Kelompok	23
5.	Rancangan Penelitian	24
6.	Tata Letak Rancangan Penelitian	24
7.	Instrumen Uji Organoleptik	25
C.	Proses Pembuatan	26
1.	Bahan	26
2.	Alat	26
3.	Cara pembuatan	26
D.	Deskripsi Proses Pengolahan Lawar Flores	28
E.	Teknik Pemilihan Penguji	28
F.	Sumber Data	29
G.	Instrumen Penelitian	29
H.	Analisis Data	33
1.	Analisis Univariat	33
2.	Analisis Bivariat	33
3.	Uji Statistik	33

BAB IV HASIL PENELITIAN

A.	Deskripsi Data	34
1.	Penelitian Pendahuluan	34
2.	Penelitian Utama	35
B.	Analisa Data	39

1.	Penilaian Mutu Organoleptik	39
2.	Antioksidan	46
BAB V PEMBAHASAN		
A.	Deskripsi Data	47
1.	Faktor Keterbatasan Dalam Penelitian	47
2.	Penelitian Pendahuluan	47
3.	Penelitian Utama	48
4.	Komposisi Zat Gizi Lawar Hariang beureum	48
B.	Antioksidan	50
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		
A.	Kesimpulan	51
B.	Saran	51
DAFTAR PUSTAKA		52
LAMPIRAN		