

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAKSI	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Perumusan Masalah	5
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
4. Manfaat Bagi jurusan ilmu gizi universitas esaunggul	7
5. Manfaat bagi institusi	7

BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS	8
A. Deskripsi Teoritis	8
1. Begonia Robusta	8
2. Antioksidan	9
3. Cincau	11
B. Uji Organoleptik	16
C. Uji Penerimaan	18
D. Kerangka Berpikir	20
E. Kerangka Konsep	21
F. Hipotesis Penelitian	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Ruang Lingkup Penelitian	23
B. Desain Penelitian	23
C. Proses pembuatan	28
D. Tehnik Pemilihan Penguji	31
E. Sumber Data	31
F. Instrumen Penelitian	31
G. Analisis Data	35
H. Uji Statistik	36
BAB IV HASIL PENELITIAN	37
A. Deskripsi Data	37
1. Penelitian Pendahuluan	37

2. Penelitian Utama	39
B. Analisa Data	45
1. Penilaian Mutu Organoleptik	50
BAB V PEMBAHASAN	54
A. Deskripsi Data	54
1. Faktor Keterbatasan Dalam Penelitian	54
2. Penelitian Pendahuluan	54
3. Penelitian Utama	56
4. Komposisi Zat Gizi Cincau Hariang beureum	56
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	