

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
ABSTRAK	ii
LEMBARAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN	v
RIWAYAT HIDUP PANELIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. LatarBelakang	1
B. IdentifikasiMasalah	3
C. PembatasanMasalah	3
D. PerumusanMasalah	3
E. TujuanPenelitian	4
1. TujuanUmum	4
2. TujuanKhusus	4
F. ManfaatPenelitian	4
1. Bagi Masyarakat	4
2. Bagi Industri	4

3. Bagi Penelitian	5
4. Bagi Jurusan Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul Jakarta	5
5. Bagi Insitusi	5

BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS

A. Deskripsi Teoritis	6
1. Botani Tanaman Begonia (Hariangbeureum)	6
2. Fungsional	8
a. Pangan Fungsional	8
3. Bunttil	10
a. Pengertian Bunttil	10
4. Antioksidan	11
a. Uji Antioksidan	11
5. Uji Organoleptik	12
a. Pengertian Uji Organoleptik	12
6. Uji Penerimaan	14
a. Uji Penerimaan yang digunakan	14
7. Kerangka Berfikir	15
8. Kerangka Konsep	16
9. Hipotesis	17

BAB III METODE PENELITIAN

A. Ruang Lingkup Penelitian	18
1. Tempat dan waktu	18
a. Pembuatan bunttil daun begonia	18
b. Uji organoleptik	18

B. Desain Penelitian	18
1. Hitungan Percobaan	18
2. Buat Angka Acak	19
3. Buat Rengking	19
4. Distribusi pada Jumlah Kelompok	19
5. Rancangan Penelitian	20
6. Tata Letak Rancangan Penelitian	20
7. Instrumen Uji Organoleptik	21
C. Proses Pembuatan	22
1. Bahan	22
2. Alat	22
3. Cara pembuatan	22
4. Penyajian	23
D. Deskripsi Proses Pengolahan Buntil	24
1. Persiapan Bahan dan Peralatan	24
2. Pemasakan	24
3. Pengemasan	24
E. Teknik Pemilihan Penguji	24
F. Sumber Data	25
G. Instrument Penelitian	25
1. Variabel	25
a. Variabel Dependen	25
2. Definisi konseptual	25
a. Buntil	25

b. Zat Gizi	25
c. Daya Terima	26
d. Uji Organoleptik	26
1. Rasa	26
2. Warna	26
3. Aroma	26
4. Tekstur	27
3. Definisi Operasional	27
a. Buntil	27
b. Zat Gizi	27
c. Daya Terima	27
d. Uji Organoleptik	27
1. Rasa	27
2. Warna	28
3. Aroma	28
4. Tekstur	28
H. Analisa Data	28
a. Analisa Univarian	28
b. Analisa Bivariat	28
c. Uji Statistik	29

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Dekripsi Data	30
1. Penelitian Pendahuluan	30
2. Penelitian Utama	32

a.	Komposisi Bahan Bunttil	32
b.	Komposisi Nilai Zat Gizi	34
c.	Hasil uji proximat	35
1.	Air	35
2.	Abu	35
3.	Protein	36
4.	Lemak	36
5.	Karbohidrat	37
6.	Serat Kasar	38
d.	Identifikasi Antioksidan pada bunttil	38
B.	Analisi Data	38
1.	Pernilaian Organoleptik	39
a.	Terhadap Rasa Bunttil	39
b.	Terhadap Warna Bunttil	41
c.	Terhadap Aroma Bunttil	43
d.	Terhadap Tekstur Bunttil	45

BAB V PEMBAHASAN

A.	Dekripsi Data	47
1.	Faktor Keterbatasan dan Penelitian	47
2.	Penelitian Pendahuluan	47
3.	Penelitian Utama	48
4.	Komposisi Zat Gizi	49
a.	Komposisi Kadar Air	49
b.	Komposisi Kadar Abu	49

c. Komposisi Kadar Protein	50
d. Komposisi Kadar Lemak	50
e. Komposisi Kadar Karbohidrat	51
f. Komposisi Kadar Serat	51
5. Antioksidan	51
BAB VI KESIMPULAN dan SARAN	54
DAFTAR PUSTAKA	