

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Pembatasan Masalah	4
1.3 Perumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.4.1 Tujuan Umum	4
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Bagi Peneliti.....	5
1.5.2 Bagi Institusi	5
1.5.3 Bagi Masyarakat	5
1.5.4 Bagi Industri	5

1.6 Keterbaruan Penelitian	6
BAB II.....	14
TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1 Tinjauan Tentang Anak Sekolah	14
2.1.1 Pola Makan Anak Sekolah.....	14
2.1.2 Jajanan Anak Sekolah.....	14
2.2 Tinjauan Tentang Serat.....	16
2.2.1 Pengertian Serat	16
2.2.2 Kebutuhan Serat Anak Usia Sekolah.....	17
2.2.3 Manfaat Serat	17
2.3 Tinjauan Umum Tentang Pisang	19
2.3.1 Karakteristik Pisang.....	19
2.3.2 Kulit Pisang	20
2.3.3 Kandungan Gizi Kulit Pisang	21
2.3.4 Manfaat Kulit Pisang	22
2.4 Tinjauan Tentang Talas	23
2.4.1 Pengertian Talas.....	23
2.4.2 Manfaat Talas	24
2.4.3 Tepung Talas	25
2.4.4 Kandungan Gizi Tepung Talas	26
2.4.5 Proses Pembuatan Tepung Talas	26
2.5 Tinjauan Tentang Puff Pastry	27
2.5.1 Karakteristik Puff Pastry.....	27
2.5.2 Horn Pastry	27
2.5.3 Krim Pastry (Vla)	28
2.5.4 Bahan dan Proses Pembuatan Puff Pasty.....	29

2.5.5 Bahan dan Proses Pembuatan Vla	29
2.5.6 Proses Pembuatan Horn Pastry	30
2.6 Tinjauan Tentang Analisis Sensori.....	31
2.7 Tinjauan Tentang Analisis Proksimat	31
2.7.1 Analisis Kadar Air	32
2.7.2 Analisis Kadar Abu.....	32
2.7.3 Analisis Kadar Protein.....	33
2.7.4 Analisis Kadar Lemak	33
2.7.5 Analisis Kadar Karbohidrat	33
2.7.6 Analisis Kadar Serat	34
2.8 Kerangka teori	35
2.9 Kerangka Konsep	36
2.10 Hipotesis Penelitian.....	37
BAB III	38
METODOLOGI PENELITIAN.....	38
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	38
3.2 Desain Penelitian.....	38
3.3 Bahan dan Alat	38
3.3.1. Bahan	38
3.3.2. Alat	39
3.4 Prosedur Penelitian.....	39
3.4.1 Penelitian Pendahuluan.....	39
3.4.2 Penelitian Utama.....	41
3.4.3 Desk Analisis	42
3.4.4 Prosedur Pembuatan Tepung Talas.....	43
3.4.5 Pembuatan Puff Pastry.....	44

3.4.6 Prosedur Pembuatan Horn Pastry	45
3.5 Penelitian Lanjutan.....	45
3.5.1 Analisis sensori.....	45
3.5.2 Analisis zat gizi.....	46
3.6 Teknik Pengambilan Sampel.....	52
3.7 Instrumen Penelitian.....	53
3.7.1 Variabel Penelitian.....	53
3.7.2 Definisi Konseptual	53
3.7.3 Definisi Operasional	55
3.8 Teknik Analisis Data	58
3.9 Teknik Penyajian Data	58
3.10 Estimasi Biaya Penelitian.....	58
3.11 Organisasi penelitian	59
BAB IV	61
HASIL PENELITIAN.....	61
4.1 Formulasi Produk	61
4.2 Penilaian Sensoris Produk.....	62
4.3 Kandungan Zat Gizi Produk.....	65
BAB V.....	69
PEMBAHASAN	69
5.1 Deskripsi Produk Terpilih	69
5.2 Penilaian Sensoris Produk.....	70
5.3 Kandungan Gizi Produk	74
BAB VI	82
PENUTUP.....	82
6.1 Kesimpulan.....	82

6.2 Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA.....	83
LAMPIRAN	93

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keterbaruan Penelitian.....	6
Tabel 2. 1 Angka Kecukupan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat, dan Air yang dianjurkan (per hari).....	17
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi pada kulit pisang per 100 g.....	21
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Tepung Talas Beneng per 100 g.....	26
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Horn Pastry per 1 porsi (57 g)	28
Tabel 3. 1 Formulasi Resep Horn Pastry	39
Tabel 3. 2 Trial Error Formulasi Vla Kulit Pisang dan Tepung Talas pada Horn Pastry.....	40
Tabel 3.3 Formulasi yang telah dimodifikasi.....	42
Tabel 3.4 Definisi Operasional	55
Tabel 3.5 Biaya Penelitian	58
Tabel 4. 1 Analisis Pengujian Sensoris Vla yang Diaplikasikan pada Horn Pastry Dengan Penambahan Kulit Pisang dan Tepung Talas	62
Tabel 4. 2 Analisis Kandungan Zat Gizi Vla per 100 gram.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Pisang Kepok	19
Gambar 2.2 Kulit Pisang.....	20
Gambar 2.3 Talas Beneng.....	23
Gambar 2.4 Tepung Talas	25
Gambar 2.5 Horn Pastry.....	27
Gambar 2. 6 Kerangka Teori.....	35
Gambar 2.7 Kerangka Konsep	36
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Talas	43
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Puff Pastry	44
Gambar 3.3 Diagram Alir Pembuatan Horn Pastry	45
Gambar 3.4 Penilaian Likert Face Scale	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Panelis	93
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Panelis.....	94
Lampiran 3 Kuesioner uji organoleptik (hedonik) panelis anak.....	95
Lampiran 4 Perhitungan Takaran Saji dan Informasi Nilai Gizi	97
Lampiran 5 Dokumentasi Pembuatan Produk.....	99
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Sensoris	101
Lampiran 7 Hasil Output SPSS Uji Hedonik.....	102
Lampiran 8 Hasil Output SPSS Uji Proksimat	107
Lampiran 9 Desain Kemasan Produk.....	111