

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	ii
<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>PERSETUJUAN UJIAN SIDANG SKRIPSI</b> .....	iv
<b>PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	v
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi

### **BAB I PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti .....	6
1.4.2 Manfaat Bagi Pendidik .....	6
1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat .....	6

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Tape .....	7
2.1.1 Pengertian Tape .....	7
2.2 Fermentasi .....	8
2.2.1 Mekanisme Fermentasi .....	13
2.3 Ragi .....	15

2.4	Singkong .....	17
2.4.1	Nilai Gizi Singkong .....	19
2.5	Ubi Jalar .....	20
2.6	Ubi Jalar Cilembu.....	22
2.7	Nanas .....	24
2.8	Uji Daya Terima (organoleptik) .....	26
2.8.1	Pengertian Uji Daya Terima (organoleptik).....	26
2.8.2	Jenis Panelis.....	29
2.8.3	Persiapan Penguji Daya Terima .....	31
2.9	Hipotesis .....	31

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1	Desain Penelitian .....	32
3.2	Definisi Operasional .....	32
3.3	Tempat dan Waktu Penelitian .....	33
3.4	Alat dan Bahan .....	33
3.4.1	Alat .....	33
3.4.2	Bahan .....	34
3.5	Pelaksanaan Penelitian .....	34
3.5.1	Pembuatan Sari Buah Nanas.....	34
3.5.2	Pembuatan Variasi Tape Ubi .....	35
3.5.3	Persiapan Panelis .....	38
3.6	Metode Analisis .....	38
3.7	Analisis Data .....	39

### **BAB IV HASIL**

4.1	Tape Dengan Berbagai Variasi Ubi .....	43
4.2	Hasil Uji Daya Terima.....	46
4.2.1	Daya Terima Rasa Tape Ubi Berbagai Variasi Dengan dan Tanpa Penambahan Sari Buah Nanas .....	46
4.2.2	Daya Terima Warna Tape Ubi Berbagai Variasi Dengan dan Tanpa Penambahan Sari Buah Nanas.....	48

4.2.3	Daya Terima Tekstur Tape Ubi Berbagai Variasi Dengan dan Tanpa Penambahan Sari Buah Nanas .....	49
4.2.4	Daya Terima Aroma Tape Ubi Berbagai Variasi Dengan dan Tanpa Penambahan Sari Buah Nanas .....	50

## **BAB V PEMBAHASAN**

5.1	Tape Ubi dengan Berbagai Variasi .....	52
5.2	Penelitian Uji Daya Terima .....	52
5.2.1	Daya Terima Rasa Tape Ubi Berbagai Variasi Dengan dan Tanpa Penambahan Sari Buah Nanas .....	52
5.2.2	Daya Terima Warna Tape Ubi Berbagai Variasi Dengan dan Tanpa Penambahan Sari Buah Nanas .....	58
5.2.3	Daya Terima Tekstur Tape Ubi Berbagai Variasi Dengan dan Tanpa Penambahan Sari Buah Nanas .....	59
5.2.4	Daya Terima Aroma Tape Ubi Berbagai Variasi Dengan dan Tanpa Penambahan Sari Buah Nanas .....	62

## **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

6.1	Kesimpulan .....	65
6.2	Saran .....	66
6.3	Keterbatasan Penelitian .....	66

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	67
-----------------------------	----

## **LAMPIRAN**