

DAFTAR ISI

	Hlm
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR GRAFIK	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Hipotesis Penelitian.....	5
1.7 Manfaat Penelitian	5
1.8 Keterbaruan Penelitian.....	5
1.9 Tempat Penelitian.....	6
BAB II KERANGKA TEORI	
2.1 Makanan Jajanan.....	7
2.2 Makanan Jajanan Papeda.....	8
2.3 Pati Sagu.....	9
2.4 Kecipir (<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> (L.) DC.)	11
2.4.1 Karakteristik Tanaman Kecipir.....	11
2.4.2 Potensi Kandungan Gizi Tanaman Kecipir	13
2.5 Proses Blansing.....	15

2.6 Angka Lempeng Total.....	16
2.7 Daya Terima.....	18
2.8 Kerangka Berfikir.....	22
2.9 Kerangka Konsep.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat.....	26
3.1.1 Bahan.....	26
3.1.2 Alat.....	27
3.2 Instrumen Penelitian.....	27
3.2.1 Variabel.....	27
3.2.2 Definisi Konseptual dan Operasional.....	27
3.2.3 Formulir Pengujian Daya Terima.....	29
3.3 Jenis Penelitian.....	30
3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	30
3.3.2 Penelitian Utama.....	31
3.4 Prosedur Penelitian.....	32
3.4.1 Pembuatan Sampel.....	32
3.4.2 Penelitian Daya Terima.....	36
3.4.3 Uji Mikrobiologi.....	36
3.4.4 Teknik Analisa Data.....	37
3.4.5 Penelitian Nilai Gizi.....	37
3.5 Jadwal Penelitian.....	43
BAB IV HASIL PENELITIAN	
4.1 Deskripsi Data.....	45
4.2 Penelitian Pendahuluan.....	45
4.2.1 Komposisi Bahan Pembuatan Makanan Jajanan.....	45
4.2.2 Analisa Data Penelitian Pendahuluan.....	47
4.3 Penelitian Utama.....	69
4.3.1 Uji Nilai Gizi.....	69
4.3.2 Uji Angka Lempeng Total.....	71
BAB V PEMBAHASAN	
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	72

5.1.1 Proses Pembuatan Tepung Polong Muda Kecipir.....	72
5.1.2 Pengujian Organoleptik.....	72
5.2 Penelitian Utama.....	81
5.2.1 Kadar Air.....	82
5.2.2 Kadar Abu.....	83
5.2.3 Lemak.....	85
5.2.4 Protein.....	87
5.2.5 Karbohidrat.....	89
5.2.6 Serat Kasar.....	90
5.2.7 Angka Lempeng Total.....	91
5.3 Faktor Keterbatasan dalam Penelitian.....	94
BAB VI PENUTUP	
6.1 Kesimpulan.....	94
6.2 Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN.....	101