

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
ABSTRAK	iii
HALAMAN PENGESAHAN	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.3.1. Tujuan Umum	2
1.3.2. Tujuan Khusus	2
1.4 Hipotesis Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
1.6 Keterbaruan Penelitian	3
1.7 Tempat Penelitian	4
BAB 2 KERANGKA TEORI	
2.1 Karakteristik Daun Kelor	5
2.2 Tepung Daun Kelor	6
2.3 Produk Mi Kering	8
2.4 Zat Gizi	14
2.5 Daya Terima	16
2.6 Angka Lempeng Total	19

Kerangka Berpikir	21
Kerangka Konsep	22
BAB 3 METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2 Bahan dan Alat	23
3.3 Instrument Penelitian	24
3.3.1. Variabel Penelitian	24
3.3.2. Definisi Konseptual	25
3.3.3. Definisi Operasional	27
3.4 Jenis Penelitian	31
3.4.1 Tahapan Penelitian	31
1. Penelitian Pendahuluan	31
2. Penelitian Utama	33
3.5 Prosedur Penelitian	33
3.5.1 Pembuatan Mi Kering Daun Kelor	33
3.5.2 Prosedur Pengujian	36
1. Pengujian Daya Terima	36
2. Pengujian Nilai Gizi	39
3. Pengujian Jumlah Bakteri	44
4. Teknik Analisa Data	47
BAB 4 HASIL PENELITIAN	
4.1 Hasil Penelitian Pendahuluan	48
4.1.1 Penentuan Konsentrasi Penambahan Tepung Daun Kelor	48
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima	50
1. Uji Hedonik	50
2. Uji Mutu Hedonik	58
4.1.3 Produk Mi Kering Daun Kelor Terpilih.....	66
4.2 Hasil Penelitian Utama	67
4.2.1 Hasil Uji Nilai Gizi	67

4.2.2 Hasil Uji Jumlah Bakteri	68
BAB 5 PEMBAHASAN	
5.1 Penelitian Pendahuluan	70
5.1.1 Pembuatan Mi Kering Daun Kelor	71
5.1.2 Uji Daya Terima.....	71
1. Uji Hedonik	71
2. Uji Mutu Hedonik	75
5.1.3 Produk Mi Kering Daun Kelor Terpilih.....	79
5. 2 Penelitian Utama	81
5.2.1 Uji Nilai Gizi	81
1. Kadar Air	81
2. Kadar Abu	83
3. Karbohidrat	84
4. Protein	85
5. Lemak	85
6. Serat Kasar	87
7. Zat Besi	88
5.2.2 Uji Jumlah Bakteri	89
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	93
6.2 Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	101

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandungan Gizi Daun Kelor	6
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Daun Kelor	7
Tabel 2.3 Syarat Mutu Mi Kering	9
Tabel 2.4 Komposisi Zat Gizi Mi Kering	14
Tabel 3.1 Konsentrasi Tepung Daun Kelor pada Penelitian Pendahuluan	31
Tabel 3.2 Formula Standar Pembuatan Mi Kering dari Tepung Terigu	32
Tabel 3.3 Formulasi Mi Kering dari Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor	33
Tabel 3.4 Penentuan Angka Acak	37
Tabel 4.1 Konsentrasi Tepung Daun Kelor	48
Tabel 4.2 Formula Standar Pembuatan Mi Kering Daun Kelor dalam Persen	48
Tabel 4.3 Formula Standar Pembuatan Mi Kering Daun Kelor dalam Gram	49
Tabel 4.4 Uji <i>Oneway</i> Anova Parameter Warna Hasil Uji Hedonik	51
Tabel 4.5 Uji Bonferroni Parameter Warna Hasil Uji Hedonik	51
Tabel 4.6 Uji <i>Oneway</i> Anova Parameter Rasa Hasil Uji Hedonik	53
Tabel 4.7 Uji Bonferroni Parameter Rasa Hasil Uji Hedonik	53
Tabel 4.8 Uji <i>Oneway</i> Anova Parameter Aroma Hasil Uji Hedonik	55
Tabel 4.9 Uji Bonferroni Parameter Aroma Hasil Uji Hedonik	55
Tabel 4.10 Uji <i>Oneway</i> Anova Parameter Tekstur Hasil Uji Hedonik	57
Tabel 4.11 Uji Bonferroni Parameter Tekstur Hasil Uji Hedonik	57
Tabel 4.12 Uji <i>Oneway</i> Anova Parameter Warna Hasil Uji Mutu Hedonik	59
Tabel 4.13 Uji Bonferroni Parameter Warna Hasil Uji Mutu Hedonik	59
Tabel 4.14 Uji <i>Oneway</i> Anova Parameter Rasa Hasil Uji Mutu Hedonik	61
Tabel 4.15 Uji Bonferroni Parameter Rasa Hasil Uji Mutu Hedonik	61
Tabel 4.16 Uji <i>Oneway</i> Anova Parameter Aroma Hasil Uji Mutu Hedonik	63
Tabel 4.17 Uji Bonferroni Parameter Aroma Hasil Uji Mutu Hedonik	63

Tabel 4.18 Uji <i>Oneway</i> Anova Parameter Tekstur Hasil Mutu Uji Hedonik	65
Tabel 4.19 Uji Bonferroni Parameter Tekstur Hasil Uji Mutu Hedonik	65
Tabel 4.20 Hasil Analisis Nilai Gizi Produk Mi Kering K868	67
Tabel 4.21 Perbandingan Komposisi Kimia Produk Mi Kering K868 dengan SNI	68
Tabel 4.22 Hasil Analisis Jumlah Bakteri Produk Mi Kering K868	68
Tabel 4.23 Perbandingan Jumlah Bakteri Produk Mi Kering K868 dengan SNI	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daun Kelor	5
Gambar 2.2 Tepung Daun Kelor	7
Gambar 2.3 Kerangka Berpikir	21
Gambar 2.4 Kerangka Konsep	22
Gambar 3.1 Skema Tahapan Penelitian	31
Gambar 3.2 Skema Pembuatan Mi Kering Daun Kelor	35

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 Nilai Rata-rata Parameter Warna Hasil Uji Hedonik	50
Grafik 4.2 Nilai Rata-rata Parameter Rasa Hasil Uji Hedonik	52
Grafik 4.3 Nilai Rata-rata Parameter Aroma Hasil Uji Hedonik	54
Grafik 4.4 Nilai Rata-rata Parameter Tekstur Hasil Uji Hedonik	56
Grafik 4.5 Nilai Rata-rata Parameter Warna Hasil Uji Mutu Hedonik	58
Grafik 4.6 Nilai Rata-rata Parameter Rasa Hasil Uji Mutu Hedonik	60
Grafik 4.7 Nilai Rata-rata Parameter Aroma Hasil Uji Mutu Hedonik	62
Grafik 4.8 Nilai Rata-rata Parameter Tekstur Hasil Uji Mutu Hedonik	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses Pembuatan Mi Kering Kontrol dan Perlakuan	101
Lampiran 2 Produk Mi Kering Matang	106
Lampiran 3 Formulir VAS Untuk Uji Hedonik dan Mutu Hedonik	107
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Daya Terima	116
Lampiran 5 Uji Distribusi Normal Data Hasil Uji Hedonik	117
Lampiran 6 Uji Distribusi Normal Data Hasil Uji Mutu Hedonik	118
Lampiran 7 Analisis Deskriptif Hasil Uji Hedonik	119
Lampiran 8 Analisa <i>Oneway</i> Anova Hasil Uji Hedonik	120
Lampiran 9 Uji Lanjut Bonferroni Hasil Uji Hedonik	121
Lampiran 10 Analisis Deskriptif Hasil Uji Mutu Hedonik	123
Lampiran 11 Analisa <i>Oneway</i> Anova Hasil Uji Mutu Hedonik	124
Lampiran 12 Uji Lanjut Bonferroni Hasil Uji Mutu Hedonik	125
Lampiran 13 Daftar Hadir Panelis Uji Daya Terima	127
Lampiran 14 Hasil Analisis Nilai Gizi Dan Jumlah Bakteri	128