UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA KECOMBRANG TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KUALITAS KIMIA, DAN KUALITAS SENSORIS EMPAL GENTONG PASTA
FARAH WAHYU AMALA S, Ir. Edi Suryanto, M. Sc., Ph.D., IPU., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL ..... **i**
HALAMAN PERSETUJUAN ..... **ii**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI ..... **iv**
HALAMAN SURAT KETERANGAN ..... **v**
HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **vi**
INTISARI ..... **vii**
ABSTRACT ..... **viii**
DAFTAR ISI ..... **ix**
DAFTAR TABEL ..... **xii**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xiii**
PENDAHULUAN **1**
Latar Belakang 1
Tujuan Penelitian 4
Manfaat Penelitian 4
TINJAUAN PUSTAKA **5**
Empal Gentong 5
Senyawa Bioaktif Bunga Kecombrang 8
Pembuatan Pasta 11
Uji Aktivitas Antioksidan Empal Gentong Pasta 12
Uji Kualitas Kimia Empal Gentong Pasta 13
Kadar air 14
Kadar protein 14
Kadar lemak 15
Kadar abu 15
Uji Kualitas Sensoris Empal Gentong Pasta 15
Rasa 16
Warna 16
Aroma 17
Tekstur 17
Daya terima 18

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA KECOMBRANG TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KUALITAS KIMIA, DAN KUALITAS SENSORIS EMPAL GENTONG PASTA
FARAH WAHYU AMALA S, Ir. Edi Suryanto, M. Sc., Ph.D., IPU., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS 19
Landasan Teori 19
Hipotesis 20

MATERI DAN METODE 21
Lokasi dan Waktu Penelitian 21
Materi 21
Alat 21
Bahan 21
Metode 22
Pembuatan empal gentong pasta 22
Aktivitas antioksidan empal gentong pasta 24
Kualitas kimia empal gentong pasta 25
Kualitas sensoris empal gentong pasta 26
Analisis data 27

HASIL DAN PEMBAHASAN 29
Aktivitas Antioksidan Empal Gentong Pasta 29
Kualitas Kimia Empal Gentong Pasta 31
Kadar Air 31
Kadar Protein 33
Kadar Lemak 35
Kadar Abu 36
Kualitas Sensoris Empal Gentong Pasta 38
Rasa Daging Empal Gentong Pasta 38
Warna Daging Empal Gentong Pasta 40
Aroma Daging Empal Gentong Pasta 41
Tekstur Daging Empal Gentong Pasta 42
Daya terima Daging Empal Gentong Pasta 43
Rasa Pasta Empal Gentong 45
Warna Pasta Empal Gentong 46
Aroma Pasta Empal Gentong 47
Tekstur Pasta Empal Gentong 48
Daya Terima Pasta Empal Gentong 49

KESIMPULAN DAN SARAN 51
Kesimpulan 51

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN BUNGA KECOMBRANG TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KUALITAS KIMIA, DAN KUALITAS SENSORIS EMPAL GENTONG PASTA
FARAH WAHYU AMALA S, Ir. Edi Suryanto, M. Sc., Ph.D., IPU., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Saran 51

RINGKASAN 52

DAFTAR PUSTAKA 59

UCAPAN TERIMAKASIH 66

LAMPIRAN 69