

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	2
1.1. Latar Belakang	2
1.2. Tinjauan Pustaka.....	5
1.3. Perumusan Masalah	7
1.4. Batasan Masalah.....	8
1.5. Tujuan Penelitian.....	8
1.6. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II DASAR TEORI	9
2.1. Buah Sukun.....	9
2.2. Tepung Sukun.....	11
2.3. Kukis	13
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1. Objek Penelitian	16
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	16
3.3. Kebutuhan Data	17
3.4. Tata Laksana Penelitian	18
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Tepung Sukun Kontrol	28
4.2. Tepung Perlakuan Perendaman Terhadap Tepung Sukun.....	27
4.3. Pengaruh Perlakuan Perebusan Terhadap Tepung Sukun.....	30
4.4. Pengaruh Perlakuan Autoklaf Terhadap Tepung Sukun.....	32

4.5.	Pemilihan Alternatif Durasi Terbaik Tepung Sukun.....	35
4.6.	Karakteristik Kukis Sukun.....	36
4.7.	Karakteristik Panelis Semi Terlatih.....	37
4.8.	Rekap Hasil Uji Deskriptif.....	38
4.9.	Rekap Hasil Uji Ranking.....	40
4.10.	Pengujian Kadar Serat Kasar Kukis Sukun.....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		49
5.1.	Kesimpulan	49
5.2.	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....		50
LAMPIRAN		54
Lampiran 1. Rekap Reduksi Tanin Tepung Sukun		54
Lampiran 2. Uji ANOVA dan Uji Tukey Data Reduksi Tanin.....		50
Lampiran 3. Kuesioner Uji Deskriptif dan Uji Ranking.....		52
Lampiran 4. Uji Normalitas Hasil Pengujian Ranking.....		55
Lampiran 5. Uji ANOVA Pengujian Ranking.....		56
Lampiran 6. Mean Rank Kruskal Wallis Uji Ranking.....		57
Lampiran 7. SNI 01 2891-1992 Cara Uji Makanan Minuman.....		58
Lampiran 8. Densitas Padat Tepung Sukun.....		60

DAFTAR TABEL

2.2.	Karakteristik Tepung Terigu.....	11
3.1.	Durasi Perlakuan Pembuatan Tepung Sukun.....	16
4.7.	Rekap Data Panelis Pengujian Kukis.....	38
4.8.	Tabel QDA Kukis Sukun.....	39
4.10.	Kandungan Serat Kukis Sukun dan Densitas Tepung Sukun.....	43

DAFTAR GAMBAR

2.1.	Buah Sukun.....	8
3.4.1.	Proses Pengembangan Produk Ketika Magang.....	18
3.4.2.	Proses Pengembangan Produk Ketika Riset.....	19
3.4.3.	Proses Pengembangan Produk Ketika Tugas Akhir.....	21
3.4.4.	Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Sukun.....	23
4.1.	Tepung Sukun Kontrol.....	27
4.2.	Pengaruh Perlakuan Perendaman.....	28
4.3.	Pengaruh Perlakuan Perebusan.....	30
4.4.	Pengaruh Perlakuan Autoklaf.....	33
4.5.	Pemilihan Alternatif Perlakuan Terbaik.....	35
4.6.	Karakteristik Kukis.....	36
4.8.	Diagram QDA Kukis Sukun.....	40
4.9.1.	Diagram <i>Oneway</i> ANOVA Uji Ranking.....	41
4.9.2.	<i>Mean Rank</i> <i>Kruskal-Wallis</i> Uji Kesukaan.....	42