

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tinjauan Pustaka.....	3
1.2.1 Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) dengan Penambahan Tapioka	3
1.2.2 Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai (<i>Glycine Max</i>) dalam Pembuatan Kukis Kaya Serat dan Protein dengan Flavor Kulit Jeruk Manis (<i>Citrus sinensis L.</i>)	3
1.2.3 Kesukaan Masyarakat Terhadap Pembuatan <i>Brownies</i> Bersubstitusi Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai	4
1.3 Perumusan Masalah	4
1.4 Batasan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II DASAR TEORI	6
2.1 <i>Brownies</i>	6
2.1.1 Tepung Terigu	8
2.1.2 <i>Butter</i>	8
2.1.3 Telur Ayam	9
2.1.4 Gula pasir	9
2.1.5 SP	9
2.1.6 Cokelat Bubuk (<i>cocoa powder</i>).....	9
2.1.7 <i>Dark Cooking Chocolate</i>	10

2.1.8	<i>Baking Powder</i>	10
2.1.9	Vanili Bubuk	10
2.1.10	Susu Cokelat	10
2.2	Tepung Kulit Ari.....	10
2.2.1	Pembersihan	11
2.2.2	Pengeringan	11
2.2.3	Penggilingan.....	12
2.2.4	Pengayakan	12
2.3	Tepung Tapioka	13
2.4	Kandungan Pengembangan <i>Brownies</i>	14
2.4.1	Protein.....	15
2.4.2	Lemak	15
2.4.3	Karbohidrat.....	15
2.4.4	Serat Pangan Total.....	15
BAB III METODE PENELITIAN.....		17
3.1	Objek Penelitian	17
3.2	Alat dan Bahan Penelitian	17
3.2.1	Alat.....	17
3.2.2	Bahan.....	18
3.3	Kebutuhan Data	18
3.3.1	Metode Pengumpulan Data	18
3.3.2	Rancangan Percobaan.....	19
3.3.3	Pengujian Mutu Produk	20
3.3.4	Uji Hedonik	26
3.4	Tata Laksana Penelitian	27
3.4.1	Pembuatan Tepung Kulit Ari Kedelai	27
3.4.2	Pembuatan <i>Brownies</i> Kulit Ari Kacang Kedelai.....	28
3.5	Rencana Analisis Hasil Penelitian	29
3.5.1	Analisis Uji Statistik	29
3.5.2	Penentuan Formula Terpilih.....	30
3.5.3	Analisis Uji Hedonik.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		31
4.1	Penelitian Pendahuluan.....	31
4.2	Pengujian Proksimat Pengembangan Produk <i>Brownies</i>	32

4.2.1	Kadar Air	32
4.2.2	Kadar Abu	34
4.2.3	Kadar Protein	35
4.2.4	Kadar Lemak	36
4.2.5	Kadar Karbohidrat	38
4.2.6	Serat Pangan	39
4.3	Pemilihan Formula Terbaik.....	40
4.4	Uji Hedonik <i>Brownies</i>	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		49
5.1	Kesimpulan	49
5.2	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....		50
LAMPIRAN		57
Lampiran 1: Formulir Uji Deskriptif Penelitian Pendahuluan		57
Lampiran 2: Hasil Penelitian Pendahuluan		60
Lampiran 3: Dokumentasi Penelitian Pendahuluan		61
Lampiran 4: Total Hasil Pengujian.....		64
Lampiran 5: Uji Normalitas, ANOVA <i>Two Way</i> , <i>Post Hoc Tukey</i>		67
Lampiran 6: Uji Hedonik		73

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Bahan-bahan Pembuatan <i>Brownies</i>	7
Tabel 2.2 Komposisi Tapioka per 100 g.....	13
Tabel 2.3 Syarat Mutu Roti Manis.....	14
Tabel 2.4 Syarat Mutu Produk <i>Brownies</i>	16
Tabel 3.1 Persentase Formula Tepung.....	20
Tabel 3.2 Formula Jumlah <i>Butter</i>	20
Tabel 3.3 Kombinasi Perlakuan	20
Tabel 3.4 Ketentuan Skor Uji Hedonik	26
Tabel 4.1 Pemilihan Produk Terpilih	46
Tabel 4.2 Demografi Karakteristik Panelis Semi Terlatih.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian Pendahuluan	19
Gambar 3.2 Pengukuran Kadar Air	21
Gambar 3.3 Pengujian Kadar Abu	22
Gambar 3.4 Pengujian Protein	23
Gambar 3.5 Pengujian Lemak	24
Gambar 3.6 Pengujian Serat Pangan Total	25
Gambar 3.7 Diagram Alir Tahapan Penelitian	27
Gambar 3.8 Tahapan Proses Pengolahan Tepung Kulit Ari Kedelai	28
Gambar 3.9 Diagram Alir Pembuatan <i>Brownies</i> Fungsional	29
Gambar 4.1 Hasil Produk Penelitian Pendahuluan	32
Gambar 4.2 Pengaruh Kombinasi Komposisi Tepung dan <i>Butter</i> Terhadap Kadar Air <i>Brownies</i>	33
Gambar 4.3 Pengaruh Kombinasi Komposisi Tepung dan <i>Butter</i> Terhadap Kadar Abu <i>Brownies</i>	35
Gambar 4.4 Pengaruh Kombinasi Komposisi Tepung dan <i>Butter</i> Terhadap Kadar Protein <i>Brownies</i>	36
Gambar 4.5 Pengaruh Kombinasi Komposisi Tepung dan <i>Butter</i> Terhadap Kadar Lemak <i>Brownies</i>	37
Gambar 4.6 Pengaruh Kombinasi Komposisi Tepung dan <i>Butter</i> Terhadap Kadar Karbohidrat <i>Brownies</i>	39
Gambar 4.7 Pengaruh Kombinasi Komposisi Tepung dan <i>Butter</i> Terhadap Kadar Serat <i>Brownies</i>	40
Gambar 4.8 Uji Kesukaan Produk <i>Brownies Benchmark</i> dan Produk <i>Brownies</i> Pengembangan	48