



## DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul</b>	
<b>Halaman Pengesahan</b>	
<b>Halaman Persembahan</b>	
<b>Kata Pengantar.....</b>	<b>i</b>
<b>Daftar isi.....</b>	<b>ii</b>
<b>Daftar Tabel.....</b>	<b>iv</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>v</b>
<b>Daftar Lampiran .....</b>	<b>vi</b>
<b>Intisari.....</b>	<b>vii</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
<b>1.1. Latar Belakang Masalah.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2. Tujuan Penelitian.....</b>	<b>4</b>
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
<b>2.1. Gudeg.....</b>	<b>5</b>
<b>2.2. Bahan Dasar Gudeg.....</b>	<b>7</b>
<b>1. Buah Nangka muda.....</b>	<b>7</b>
<b>2. Gula Kelapa.....</b>	<b>9</b>
<b>2.3. Potensi Gizi Gudeg.....</b>	<b>10</b>
<b>1. Mineral kalsium dan fosfor.....</b>	<b>12</b>
<b>2. Serat makan.....</b>	<b>16</b>
<b>2.4. Proses Pencoklatan.....</b>	<b>20</b>
<b>2.5. Pressure Cooker.....</b>	<b>23</b>
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
<b>3.1. Bahan dan Alat.....</b>	<b>25</b>
<b>3.2. Tempat Penelitian.....</b>	<b>25</b>
<b>3.4. Pelaksanaan Penelitian.....</b>	<b>25</b>
<b>1. Penelitian pendahuluan.....</b>	<b>26</b>
<b>2. Penelitian utama.....</b>	<b>26</b>
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
<b>4.1. Penelitian Pendahuluan.....</b>	<b>29</b>
<b>4.2. Penelitian utama.....</b>	<b>30</b>
<b>1. Bahan Dasar.....</b>	<b>30</b>



<b>2. Gudeg Kering</b> .....	<b>31</b>
<b>1. Komposisi kimia gudeg kering</b> .....	<b>31</b>
<b>A. Kadar air</b> .....	<b>32</b>
<b>B. Kadar kalsium</b> .....	<b>34</b>
<b>C. Kadar fosfor</b> .....	<b>36</b>
<b>D. Serat makan</b> .....	<b>37</b>
<b>2. Uji kesukaan terhadap sifat organoleptik</b> .....	<b>39</b>
<b>A. Tekstur</b> .....	<b>40</b>
<b>B. Warna</b> .....	<b>41</b>
<b>C. Rasa</b> .....	<b>42</b>
<b>D. Keseluruhan</b> .....	<b>44</b>
<b>3. Aw (Activity water)</b> .....	<b>45</b>
<b>V. Kesimpulan</b> .....	<b>48</b>
<b>Daftar Pustaka</b> .....	<b>49</b>