

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II.....	7
2.1 Formulasi Produk Pangan	7
2.2 Bumbu Marinasi Bubuk.....	8
2.3 Bahan Pembuatan Bumbu Marinasi Bubuk.....	10
2.3.1 Kelapa	10
2.3.2 Daun Jeruk Purut.....	14
2.3.3 Ketumbar.....	16
2.3.4 Santan.....	18
2.3.5 Bawang Merah	19
2.3.6 Bawang Putih	21
2.3.7 Paprika.....	24
2.3.8 Jahe.....	26
2.3.9 Gula Semut.....	28
2.4 Parameter Organoleptik	31
2.4.1 Warna	31
2.4.2 Aroma.....	31
2.4.3 Rasa.....	32
2.4.4 Aftertaste	32

2.4.5	Keseluruhan.....	32
2.5	Hipotesis.....	33
BAB III	34
3.1	Bahan Penelitian.....	34
3.2	Alat Penelitian.....	35
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
3.4	Tahapan Penelitian.....	36
3.4.1	Pembuatan Bahan Bubuk.....	37
3.4.2	Pembuatan Formulasi.....	40
3.4.3	Analisis Sensoris.....	41
3.4.4	Analisis Kimia.....	42
3.5	Analisis Data.....	46
BAB IV	47
4.1	Formulasi Bumbu Marinasi Bubuk (<i>Dry Rub</i>).....	47
4.1.1	Formulasi Referensi.....	47
4.1.2	Formulasi dengan Penambahan Santan dan Paprika.....	49
4.1.3	Formulasi dengan Kelapa Parut Kering Buatan dan Kelapa Parut Kering Komersial.....	52
4.1.4	Formulasi dengan Pengurangan Kelapa dan Penambahan Daun Jeruk Purut	55
4.1.5	Formulasi dengan Perbedaan Persentase Garam, Bawang Merah, dan Bawang Putih.....	58
4.1.6	Uji Hedonik Tahap 1.....	60
4.1.7	Formulasi dengan Perbedaan Persentase Kelapa Parut Kering dan Daun Jeruk Purut.....	62
4.1.8	Uji Hedonik Tahap 2.....	64
4.2	Analisis Kimia.....	67
4.2.1	Kadar Air.....	68
4.2.2	Kadar Abu.....	68
4.2.3	Kadar Protein.....	69
4.2.4	Kadar Lemak.....	69
4.2.5	Kadar Karbohidrat <i>by difference</i>	70
4.3	<i>Summary</i> Formulasi Bumbu Marinasi Bubuk (<i>Dry Rub</i>).....	70
BAB V	81
5.1	Kesimpulan.....	81

5.2	Saran.....	81
	DAFTAR PUSTAKA	82
	LAMPIRAN.....	82
	Lampiran 1. Dokumentasi Pembuatan Daun Jeruk Purut Bubuk.....	90
	Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan Ketumbar Bubuk.....	91
	Lampiran 3. Dokumentasi Pembuatan Paprika Bubuk.....	92
	Lampiran 4. Dokumentasi Pembuatan Bawang Merah Bubuk	93
	Lampiran 5. Dokumentasi Pembuatan Bawang Putih Bubuk	94
	Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan Jahe Bubuk.....	95
	Lampiran 7. Borang Uji Sensoris	96
	Lampiran 8. Dokumentasi Uji Sensoris	97