

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>x</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>10</b>
A. Telaah Pustaka.....	10
1. Kukis.....	10
2. Tepung kacang merah.....	11
3. Tepung daun katuk.....	15
4. Uji Organoleptik.....	19
B. Kerangka Teori.....	21
C. Kerangka Konsep.....	22
D. Hipotesis.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>23</b>
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23
C. Subjek Penelitian.....	23
D. Variabel Penelitian.....	25
E. Definisi Operasional.....	26
F. Instrumen Penelitian.....	28
G. Jenis dan Pengumpulan Data.....	29
H. Metode Pengolahan Data.....	29
I. Metode Analisis Data.....	31
J. Etika Penelitian.....	31

K. Jalannya Penelitian .....	32
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
A. Hasil .....	36
1. Warna .....	38
2. Aroma .....	39
3. Rasa.....	41
4. Tekstur.....	42
5. Keseluruhan.....	44
B. Pembahasan .....	47
1. Warna .....	47
2. Aroma .....	49
3. Rasa.....	51
4. Tekstur.....	53
5. Keseluruhan.....	55
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>59</b>
A. Kesimpulan .....	59
B. Saran .....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>67</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian .....	7
Tabel 2. Kandungan Gizi pada 100 gram Kukis.....	11
Tabel 3. Kandungan Gizi Kacang merah per 100 gr .....	13
Tabel 4. Kandungan gizi pada 100 gram daun katuk .....	17
Tabel 5. Formulasi Bahan Pembuatan Kukis Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Katuk.....	24
Tabel 6. Definisi Operasional.....	26
Tabel 7. Karakteristik Panelis Uji Hedonik .....	37
Tabel 8. Rerata ± Standar Deviasi Parameter Warna .....	38
Tabel 9. Rerata ± Standar Deviasi Parameter Aroma .....	39
Tabel 10. Rerata ± Standar Deviasi Parameter Rasa .....	41
Tabel 11. Rerata ± Standar Deviasi Parameter Tekstur .....	42
Tabel 12. Rerata ± Standar Deviasi Parameter Keseluruhan .....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori .....	21
Gambar 2. Kerangka Konsep .....	22
Gambar 3. Grafik Rata-rata Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Kukis .....	39
Gambar 4. Grafik Rata-rata Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Kukis .....	40
Gambar 5. Grafik Rata-rata Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Kukis .....	42
Gambar 6. Grafik Rata-rata Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Kukis .....	43
Gambar 7. Grafik Rata-rata Tingkat Kesukaan Terhadap Keseluruhan Kukis ....	45
Gambar 8. Jaring Laba-Laba Kesukaan Panelis terhadap Kukis Substitusi Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Katuk .....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Etik Penelitian .....	67
Lampiran 2. Lembar Permohonan Menjadi Panelis Penelitian .....	68
Lampiran 3. Lembar Penilaian Uji Hedonik .....	72
Lampiran 4. Hasil Tingkat Kesukaan Panelis Kukis Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Katuk.....	73
Lampiran 5. Hasil Analisis Statistik Tingkat Kesukaan Kukis Tepung Kacang Merah dan Tepung Daun Katuk.....	75
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian.....	86