

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR BIODATA</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	<b>vii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	<b>viii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Ruang	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Onde-onde	5
B. Bahan Pembuatan Onde-onde	6
C. Bahan Modikasi Onde-onde	8
D. Organoleptik	8
E. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)	10
F. <i>Food cost</i>	11
G. Kerangka Teori	12
H. Kerangka Konsep	13
I. Definisi Operasional	14
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Rancangan Penelitian	16
B. Subyek Penelitian	16
C. Lokasi dan Waktu	16
D. Alat dan Bahan	16
E. Prosedur Kerja	17
F. Pengamatan	20
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	22
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Pengamatan	25
B. Pembahasan	34
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan	43
B. Saran	43
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1 Nilai gizi dalam wortel per100 gram	8
Tabel 2 Definisi Oprasional	14
Table 3 Formula Bahan Onde-onde Tepung Ketan putih Subtitusi Tepung Wortel	17
Tabel 4 Uji Organoleptik Metode Hedonik	20
Tabel 5 Interval Persentasi & Daya Terima Panelis	24
Tabel 6 Kandungan Zat Gizi Produk Onde-onde dengan Substitusi Tepung Wortel Per Porsi (3buah onde-onde)	30
Tabel 7 Pemenuhan AKG Onde-onde Substitusi Tepung Wortel per porsi (2 buah) untuk kelompok umur 10-12 Tahun	31
Tabel 8 Rendemen Onde-onde Substitusi Tepung Wortel	31
Tabel 9 Standar <i>Food Cost</i> Onde-onde tanpa Susbtitusi Tepung Wortel perporsi (3buah)	32
Tabel 10 Standar <i>Food Cost</i> Onde-onde Susbtitusi Tepung Wortel per porsi (3buah)	33

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1 Onde-onde kacang hijau	5
Gambar 2 Kerangka Teori Onde-onde Dengan Substitusi Tepung Wortel Yang Telah Di Modifikasi	12
Gambar 3 Kerangka Konsep Onde-onde Dengan Substitusi Tepung Wortel	13
Gambar 4 Diagram Alir Pembuatan Isi Onde-onde	18
Gambar 5 Diagram Alir Pembuatan kulit Onde-onde yang telah di modifikasi	19
Gambar 6 Diagram Alir Pembuatan Onde-onde yang telah Dimodifikasi	19
Gambar 7 Produk Onde-onde dengan substitusi tepung wortel Formula (F1: 0%, F2: 10%, F3: 20%, F4: 30%).	25
Gambar 8 Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Warna pada Produk Onde-onde Substitusi Tepung Wortel	26
Gambar 9 Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Aroma pada Produk Onde-onde Substitusi Tepung Wortel	27
Gambar 10 Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Rasa pada Produk Onde-onde Substitusi Tepung Wortel	27
Gambar 11 Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Tekstur pada Produk Onde-onde Substitusi Tepung Wortel	28
Gambar 12 Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Penerimaan Keseluruhan pada Produk Onde-onde Substitusi Tepung Wortel	29