

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR	
SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Jajanan Tradisional	8
B. Daun Kelor	9
C. Bunga Telang	11
D. Bunga Rosella	13
E. Bahan Pembuatan Bebungkul	15
F. Antioksidan	18
G. Organoleptik	19
H. Pengujian pemilihan/penerimaan (prefelence test/acceptance test)	21
I. Kerangka Teori	22
J. Kerangka Konsep	23
K. Definisi Operasional	24
 BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	26
B. Subyek Penelitian	26
C. Lokasi dan Waktu	26
D. Alat dan Bahan Penelitian	26
E. Prosedur Kerja	27
F. Pengamatan	32
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	34

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil	36
B. Pembahasan	43
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel. 1	Definisi Operasional Kajian Pembuatan Bebungkul Jajanan Tradisional Khas Pesisir Barat dengan Pewarna Alami Ekstrak Daun Kelor, Ekstrak Bunga Telang dan Ekstrak Bunga Rosella yang Kaya Antioksidan	24
Tabel 2	Formulasi Bahan untuk Pembuatan Bebungkul yang menggunakan 3 pewarna alami (Sumber : Buku resep Dhila Sina, 2020)	27
Tabel 3	Uji Organoleptik	32
Tabel 4	Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	35
Tabel 5.	Kandungan Gizi Bebungkul Berbahan Dasar Tepung Beras Per Bungkus 115 gr Berdasarkan TKPI	40
Tabel 6.	Kontribusi Kandungan Zat Gizi Bebungkul Berbahan Dasar Tepung Beras dengan Pewarna Alami Bunga Telang Per 115 gr AKG untuk Dewasa Laki-laki dan Perempuan	41
Tabel 7.	Hasil Analisis Kandungan Zat Gizi Bebungkul Berbahan Dasar Tepung Beras dengan Ekstrak Bunga Telang sebagai Pewarna Alami per 115 gr	41
Tabel 8.	Standar <i>Food cost</i> Bebungkul dengan Pewarna Alami Bunga Telang	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Tanaman Kelor	10
Gambar 2	Bunga Telang	12
Gambar 3	Bunga Rosella	14
Gambar 4	Kerangka teori pembuatan bebungkul kaya antioksidan	22
Gambar 5	Bagan Kerangka Konsep Pembuatan Bebungkul Kaya Antioksidan	23
Gambar 6	Skema pembuatan ekstrak daun kelor	28
Gambar 7	Skema pembuatan ekstrak bunga telang	29
Gambar 8	Skema pembuatan ekstrak bunga rosella	30
Gambar 9	Diagram Pembuatan Bebungkul	31
Gambar 10	Bebungkul dengan setiap formula	36
Gambar 11.	Nilai Skala Likert Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Produk	37
Gambar 12.	Nilai Skala Likert Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Produk	37
Gambar 13.	Nilai Skala Likert Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Produk	38
Gambar 14.	Nilai Skala Likert Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Produk	39
Gambar 15	.Nilai Skala Likert Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Penilaian Keseluruhan Produk	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Pernyataan ketersediaan menjadi responden	67
Lampiran 2	Lembar uji organoleptik	68
Lampiran 3	Daftar responden	69
Lampiran 4	Hasil penilaian organoleptik	70
Lampiran 5	Perhitungan Kandungan Gizi	72
Lampiran 6	Perhitungan Skala Likert	73
Lampiran 7	Analisis Aktivitas Antioksidan	75