

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
BIODATA PENULIS	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 8
A. Ubi Jalar Ungu	8
B. Tepung Ubi Ungu	10
C. Buah Naga	13
D. <i>Brownies</i>	16
E. Bahan Pembuat <i>Brownies</i>	19
F. Pangan Fungsional	22
G. Komponen Bioaktif Dan Efeknya Terhadap Kesehatan	22
H. Alternatif Selingan Pangan Fungsional	23
I. Pengertian Organoleptik	23
J. Kerangka Teori	26
K. Kerangka Konsep	27
G. Definisi Oprasional	28
 BAB III METODE PENELITIAN	 32
A. Rancangan Penelitian	32
B. Subyek Penelitian	32
C. Lokasi Waktu	32
D. Alat dan Bahan	33
E. Prosedur Pembuatan	33
F. Pengamatan	35
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	37

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A.	Hasil	39
B.	Pembahasan	52
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	64
A.	Simpulan	64
B.	Saran	64
DAFTAR PUSTAKA		66
DAFTAR LAMPIRAN		72

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Ubi Jalar Ungu dalam 100 gr	9
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Ubi Jalar Kuning dalam 100 gr	11
Tabel 3. Komposisi Zat Gizi Buah Naga dalam 100 gr	16
Tabel 4. Syarat <i>Brownies</i> Berdasarkan Roti Manis SNI 01-3840-1995	18
Tabel 5. Nilai Gizi <i>Brownies</i>	19
Tabel 6. Definisi Operasional <i>Brownies</i> dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Buah Naga	28
Tabel 7. Formulasi Bahan untuk Membuat <i>Brownies</i> dengan Substitusi	33
Tabel 8. Uji Organoleptik	35
Tabel 9. Uji Organoleptik	38
Tabel 10. Persentase Penilaian Panelis terhadap Warna Produk	40
Tabel 11. Persentase Penilaian Panelis terhadap Aroma Produk	41
Tabel 12. Persentase Penilaian Panelis terhadap Rasa Produk	43
Tabel 13. Persentase Penilaian Panelis terhadap Tekstur Produk	44
Tabel 14. Persentase Penilaian Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	46
Tabel 15. Rendemen Gizi <i>Brownies</i>	47
Tabel 16. Kandungan Zat Gizi <i>Brownies</i> berdasarkan TKPI	48
Tabel 17. Kontribusi <i>Brownies</i> pada F3 Per Porsi (40 g/2 buah) untuk Anak 4-9 Tahun	48
Tabel 18. Kontribusi <i>Brownies</i> pada F3 Per Porsi (40 g/2 buah) untuk Remaja Laki-laki 10-18 Tahun	49

Tabel 19.	Kontribusi <i>Brownies</i> pada F3 Per Porsi (40 g/2 buah) untuk Remaja Perempuan 10-18 Tahun	49
Tabel 20.	Kontribusi <i>Brownies</i> pada F3 Per Porsi (40 g/2 buah) untuk Dewasa Laki-laki 19-49 Tahun	50
Tabel 21.	Kontribusi <i>Brownies</i> pada F3 Per Porsi (40 g/2 buah) untuk Dewasa Perempuan 19-49 Tahun	50
Tabel 22.	<i>Food Cost Brownies</i> berdasarkan TKPI dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Buah Naga	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ubi Jalar Ungu	8
Gambar 2. Tepung Ubi Jalar Ungu	10
Gambar 3. Buah Naga	14
Gambar 4. <i>Brownies</i>	17
Gambar 5. Kerangka Teori Pembuatan <i>Brownies</i> Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Buah Naga	26
Gambar 6. Kerangka Konsep Pembuatan <i>Brownies</i> dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Buah Naga	27
Gambar 7. Diagram alir pembuatan tepung ubi jalar ungu	34
Gambar 8. <i>Brownies</i> dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Penambahan Buah Naga (F0 = kontrol, F1 = 70 : 30, F2 = 50 : 50, F3 = 30 : 70)	39
Gambar 9. Nilai Skala Likert Organoleptik terhadap Warna <i>Brownies</i>	41
Gambar 10. Nilai Skala Likert Organoleptik terhadap Aroma <i>Brownies</i>	42
Gambar 11. Nilai Skala Likert Organoleptik terhadap Rasa <i>Brownies</i>	43
Gambar 12. Nilai Skala Likert Organoleptik terhadap Tekstur <i>Brownies</i>	45
Gambar 13. Nilai Skala Likert Organoleptik terhadap Penerimaan Keseluruhan <i>Brownies</i>	46

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. <i>Informed Consent</i>	73
Lampiran 2. Lembar Kuesioner Uji Organoleptik	74
Lampiran 3. Hasil Pengolahan Data Uji Mutu Hedonik	75
Lampiran 4. Daftar Hadir Responden	78
Lampiran 5. Label Kemasan	80
Lampiran 6. Dokumentasi	81