

## DAFTAR ISI

**HALAMAN JUDUL**

**PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR**

**PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR**

**ABSTRAK..... ii**

**ABSTRACT ..... iii**

**KATA PENGANTAR .....iv**

**DAFTAR ISI.....vi**

**DAFTAR TABEL..... viii**

**DAFTAR GAMBAR .....x**

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang..... 11

B. Identifikasi Masalah ..... 15

C. Pertanyaan Penelitian ..... 15

D. Tujuan Penelitian..... 15

E. Manfaat Penelitian..... 16

F. Sistematika Penulisan..... 16

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

A. Paparan Teoritis..... 22

B. Hasil Penelitian Sebelumnya ..... 42

C. Rerangka Berpikir ..... 48

D. Hipotesis ..... 48

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	50
B. Rancangan Penelitian .....	51
C. Metode Penentuan Sampel .....	60
D. Metode Pengumpulan Data .....	62
E. Pengukuran Variabel .....	68
F. Metode dan Teknik Analisis Data .....	70

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil.....	84
B. Pembahasan .....	83

**BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN  
PENELITIAN**

A. Simpulan.....	88
B. Saran.....	89
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian.....	90

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>91</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>99</b>
----------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Alat Membuat Keripik .....	53
2.	Bahan Membuat Keripik .....	56
3.	Tahap pembuatan Keripik Biji Nangka .....	58
4.	Tahap pembuatan Keripik Biji Nangka .....	61
5.	Alat Membuat Susu Kefir Biji Nangka .....	64
6.	Bahan Membuat Susu Kefir Biji Nangka .....	66
7.	Tahap Pertama Pembuatan Susu Kefir Biji Nangka .....	67
8.	Tahap Pembuatan Susu Kefir Biji Nangka .....	70
9.	Alat Membuat <i>Sherbet</i> .....	72
10.	Bahan Membuat <i>Sherbet</i> .....	75
11.	Tahap Pertama Pembuatan <i>Sherbet</i> Biji Nangka .....	76
12.	Tahap Pembuatan <i>Sherbet</i> Biji Nangka .....	78
13.	Panelis Terbatas .....	84
14.	Pembagian Kategori Berdasarkan Kelas Interval .....	84
15.	Uji Mutu Hedonik Keripik Biji Nangka .....	84
16.	Uji Mutu Hedonik <i>Sherbet</i> Biji Nangka .....	85
17.	Uji Mutu Hedonik Kefir Biji Nangka .....	86
18.	Uji Hedonik Keripik Biji Nangka .....	87

19. Hasil Uji Statistik Keripik.....88

20. Hasil Uji Statistik *Sherbet*.....88

21. Hasil Uji Statistik Kefir.....90

22. Evaluasi hasil produk Keripik, *Sherbet*, dan Kefir.....90



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rerangka Konseptual.....	49
2.	Hasil Uji Coba Pertama Pembuatan Keripik.....	68
3.	Percobaan Pertama Susu Biji Nangka.....	69
4.	Percobaan kedua Kefir Biji Nangka.....	74
5.	Hasil Percobaan Sorbet Pertama.....	75
6.	Hasil Percobaan <i>Sherbet</i> kedua.....	77

