

DAFTAR ISI

	HALAMAN
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.1 Tujuan Khusus.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 <i>Brownies</i>	5
2.1.1 Bahan Pembuatan <i>Brownies</i>	6
2.1.1.1 Telur.....	6
2.1.1.2 Tepung Terigu.....	6
2.1.1.3 Gula Pasir.....	7
2.1.1.4 Cocoa Powder.....	7
2.1.1.5 Cokelat.....	7
2.1.1.6 Tropical Belnd (TBM).....	8
2.1.1.7 Susu Kental Manis.....	8
2.1.1.8 Baking Powder.....	8
2.1.1.9 Margarin.....	9
2.2 Ganyong.....	9
2.3 Alpukat.....	12
2.4 Serat Pangan.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Bahan dan Alat.....	15
3.2 Tahap Penelitian.....	15
3.2.1 Prosedur Penelitian Pendahuluan.....	16
3.2.2 Penelitian Utama.....	18
3.2.2.1 Prosedur Penelitian Utama.....	19
3.3.1 Rendemen (Kiptiah et al., 2018).....	22
3.3.2 Warna (Kurniadi et al., 2019).....	22
3.3.3 Tekstur (Ghaboos et al., 2018).....	23

3.3.4 Kadar Protein (AOAC, 2005).....	23
3.3.5 Kadar Air (AOAC, 2005).....	24
3.3.6 Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	24
3.3.7 Kadar Abu (AOAC, 2005).....	25
3.3.8 Kadar Karbohidrat (AOAC, 2005).....	26
3.3.9 Kadar Serat Pangan (AOAC, 2005).....	26
3.3.10 Uji Organoleptik (Rahardjo <i>et al.</i> , 2020).....	27
3.4 Rancangan Percobaan.....	28
3.4.1 Rancangan Percobaan Penelitian Utama.....	28
3.4.2 Rancangan Percobaan Pemilihan Sampel Terbaik.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Uji Determinasi Ganyong Putih.....	31
4.3 Analisis Kadar Air dan Kadar Lemak <i>Puree</i> Alpukat.....	34
4.4 Pengaruh Perbedaan Rasio Tepung Terigu: Tepung Ganyong dan Margarin: <i>Puree</i> Alpukat terhadap Karakteristik Fisiko Kimia <i>Brownies</i> Panggang.....	35
4.4.2 Pengaruh Perbedaan Rasio Tepung Terigu: Tepung Ganyong dan Margarin: <i>Puree</i> Alpukat terhadap Kadar Air <i>Brownies</i> Panggang.....	40
4.4.3 Pengaruh Perbedaan Rasio Tepung Terigu: Tepung Ganyong dan Margarin: <i>Puree</i> Alpukat terhadap Tekstur <i>Brownies</i> Panggang.....	44
4.4.3.1 Hardness.....	45
4.4.3.2 Chewiness.....	47
4.4.3.3 Springiness.....	49
4.4.3.4 Cohesiveness.....	51
4.4.4 Pengaruh Perbedaan Rasio Tepung Terigu: Tepung Ganyong dan Margarin: <i>Puree</i> Alpukat terhadap Warna <i>Brownies</i> Panggang.....	53
4.4.5 Pengaruh Perbedaan Rasio Tepung Terigu: Tepung Ganyong dan Margarin: <i>Puree</i> Alpukat terhadap Kadar Serat <i>Brownies</i> Panggang.....	55
4.5 Pemilihan <i>Brownies</i> Panggang Formulasi Terbaik.....	56
4.6 Pengaruh Perbedaan Rasio Tepung Terigu: Tepung Ganyong dan Margarin: <i>Puree</i> Alpukat terhadap Uji Sensori <i>Brownies</i> Panggang.....	57
4.6.1 Pengaruh Perbedaan Rasio Tepung Terigu: Tepung Ganyong dan Margarin: <i>Puree</i> Alpukat terhadap Uji Skoring <i>Brownies</i> Panggang.....	57
4.6.1.1 Warna.....	58
4.6.1.2 Aroma.....	58
4.6.1.3 Rasa.....	59
4.6.1.4 Tekstur.....	59
4.6.2 Pengaruh Perbedaan Rasio Tepung Terigu: Tepung Ganyong dan Margarin: <i>Puree</i> Alpukat terhadap Uji Hedonik <i>Brownies</i> Panggang.....	60

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
5.1 Kesimpulan.....	62
5.2 Saran	62

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



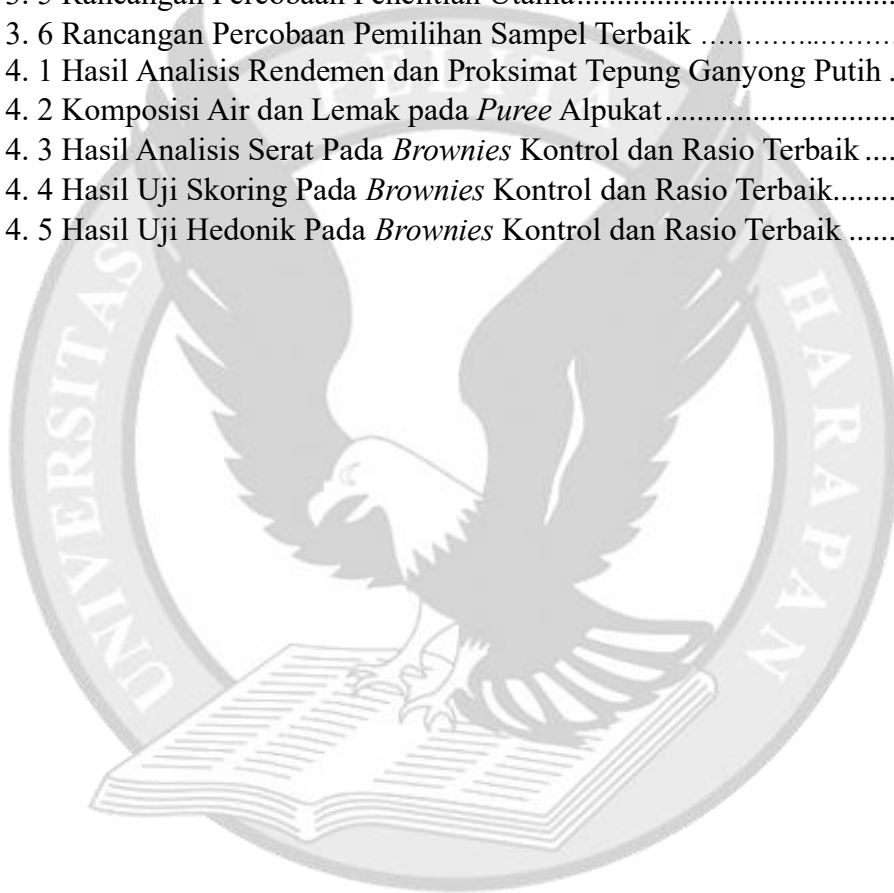
DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2. 1 Umbi Ganyong Putih.....	10
Gambar 3. 1 Diagram Alir Proses Pembuatan dan Analisis Tepung Ganyong	17
Gambar 3. 2 Diagram Alir Proses Pembuatan dan Analisis <i>Puree</i> Alpukat.....	18
Gambar 3. 3 Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Brownies</i> Panggang.....	21
Gambar 4. 1 Pengaruh Rasio Tepung Terigu dan Tepung Ganyong serta Rasio Margarin dan Alpukat terhadap Kadar Lemak <i>Brownies</i> Panggang 37	
Gambar 4. 2 Pengaruh Rasio Tepung Terigu dan Tepung Ganyong serta Rasio Margarin dan Alpukat terhadap Kadar Air <i>Brownies</i> Panggang.....	41
Gambar 4. 3 Pengaruh Rasio Tepung Terigu dan Tepung Ganyong serta Rasio Margarin dan Alpukat terhadap <i>Hardness Brownies</i> Panggang.....	46
Gambar 4. 4 Pengaruh Rasio Tepung Terigu dan Tepung Ganyong serta Rasio Margarin dan Alpukat terhadap <i>Chewiness Brownies</i> Panggang.....	48
Gambar 4. 5 Pengaruh Rasio Tepung Terigu dan Tepung Ganyong serta Rasio Margarin dan Alpukat terhadap <i>Springiness Brownies</i> Panggang ...	50
Gambar 4. 6 Pengaruh Rasio Tepung Terigu dan Tepung Ganyong serta Rasio Margarin dan Alpukat terhadap <i>Cohesiveness Brownies</i> Panggang	52
Gambar 4. 7 Pengaruh Rasio Tepung Terigu dan Tepung Ganyong serta Rasio Margarin dan Alpukat terhadap Intensitas Warna <i>Brownies</i> Panggang	54
Gambar 4. 8 Hasil Analisis Serat Pada <i>Brownies</i> Kontrol dan Rasio Terbaik	55

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Komposisi Gizi Umbi Ganyong per 100 Gram.....	11
Tabel 2. 2 Kandungan Buah Alpukat	12
Tabel 3. 1 Formulasi Pembuatan <i>Brownies</i> Panggang	19
Tabel 3. 2 Nilai °hue.....	23
Tabel 3. 3 Skala Uji Skoring <i>Brownies</i> Panggang	27
Tabel 3. 4 Skala Uji Hedonik <i>Brownies</i> Panggang	27
Tabel 3. 5 Rancangan Percobaan Penelitian Utama.....	28
Tabel 3. 6 Rancangan Percobaan Pemilihan Sampel Terbaik	28
Tabel 4. 1 Hasil Analisis Rendemen dan Proksimat Tepung Ganyong Putih	31
Tabel 4. 2 Komposisi Air dan Lemak pada <i>Puree</i> Alpukat.....	34
Tabel 4. 3 Hasil Analisis Serat Pada <i>Brownies</i> Kontrol dan Rasio Terbaik	55
Tabel 4. 4 Hasil Uji Skoring Pada <i>Brownies</i> Kontrol dan Rasio Terbaik.....	55
Tabel 4. 5 Hasil Uji Hedonik Pada <i>Brownies</i> Kontrol dan Rasio Terbaik	51



DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran A.	
Hasil Uji Determinasi Tumbuhan.....	A-1
Lampiran B.	
Hasil Analisis Serat Tepung Ganyong.....	B-1
Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Kandungan Serat Pangan.....	B-1
Lampiran C.	
Hasil Analisis Serat <i>Brownies</i> dengan Formulasi Terbaik.....	C-1
Nilai Rata-Rata dan Standar Deviasi Kandungan Serat Pangan.....	C-1
Hasil Analisis Statistik Kandungan Serat Pangan.....	C-1
Lampiran D.	
Hasil Analisis Sensori <i>Brownies</i> Panggang.....	D-1
Hasil Uji Skoring.....	D-1
Hasil Uji Hedonik.....	D-1
Hasil Analisis Statistik Uji Sensori.....	D-1
Lampiran E.	
Hasil Analisis Lemak <i>Brownies</i> Panggang.....	E-1
Nilai Rata-Rata Kandungan Lemak <i>Brownies</i> Panggang.....	E-1
Hasil Analisis Statistik Kandungan Lemak <i>Brownies</i> Panggang.....	E-1
Lampiran F.	
Hasil Analisis Warna <i>Brownies</i> Panggang.....	F-1
Hasil Analisis Statistik Intensitas Warna <i>Brownies</i> Panggang	F-1
Lampiran G.	
Hasil Analisis Kadar Air <i>Brownies</i> Panggang.....	G-1
Hasil Analisis Statistik Kadar Air <i>Brownies</i> Panggang.....	G-1
Lampiran H.	
Hasil Analisis Tekstur <i>Brownies</i> Panggang.....	H-1
Hasil Analisis Statistik Sensori <i>Brownies</i> Panggang.....	H-1
Lampiran I.	
Dokumentasi Hasil Tepung Ganyong.....	I-1
Lampiran J.	
Dokumentasi Hasil <i>Brownies</i> Panggang Formulasi Terbaik.....	J-1
Lampiran K.	
Surat Pernyataan Penggunaan Data Bersama.....	K-1