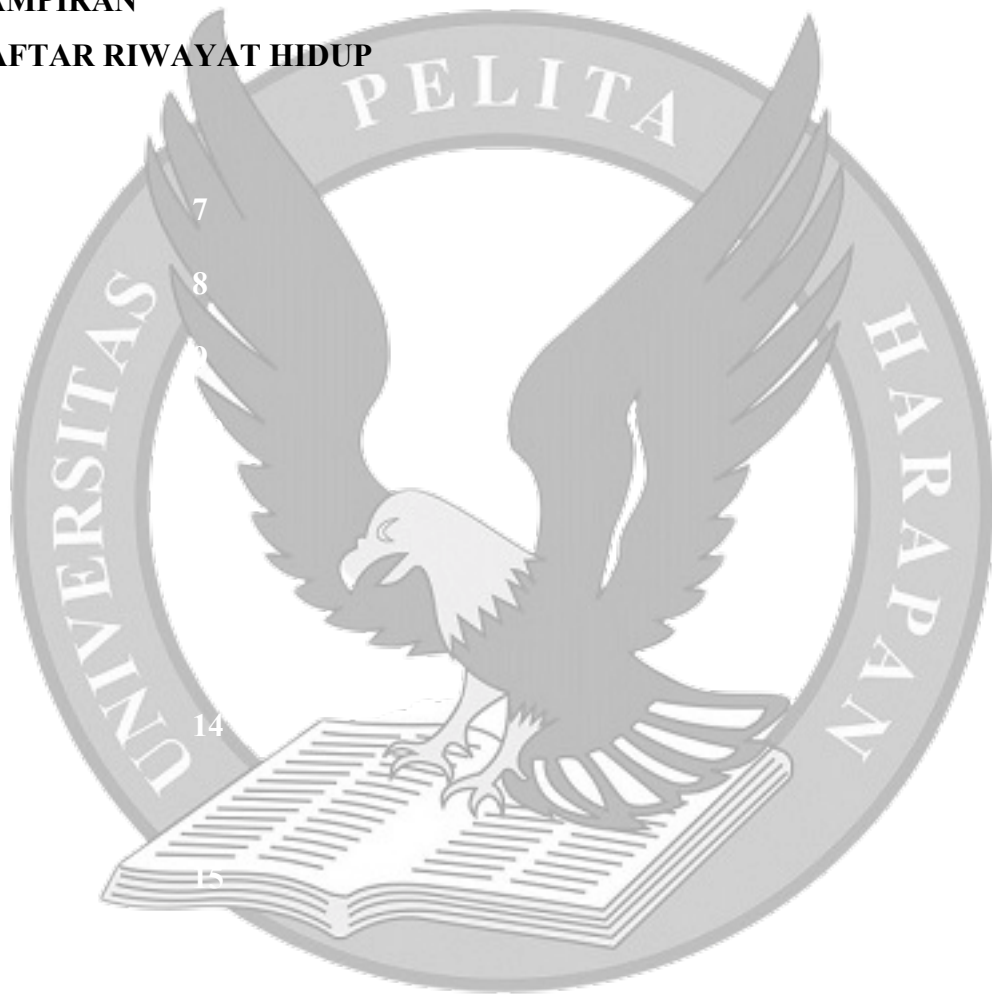


## DAFTAR ISI

Halaman

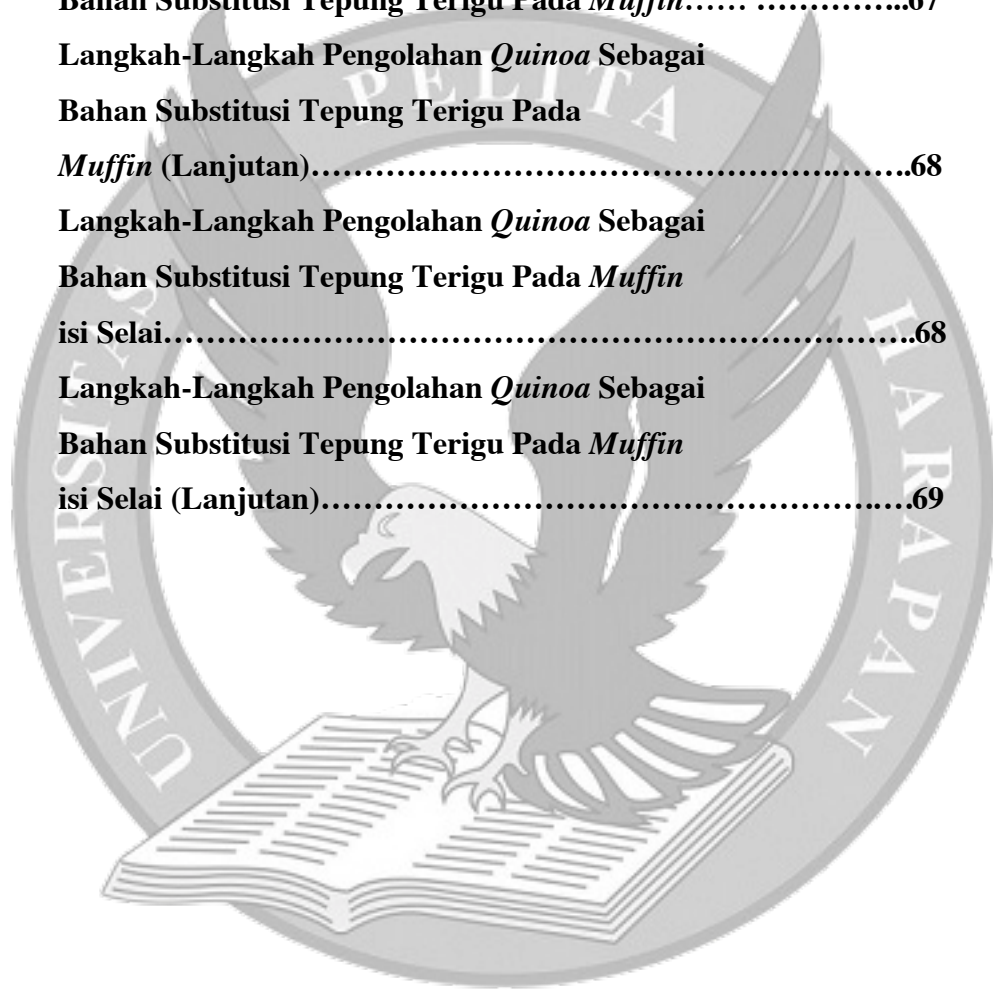
HALAMAN COVER	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Tujuan Penelitian.....	9
D. Manfaat Penelitian.....	10
E. Sistematika Penulisan.....	11
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>14</b>
A. Paparan Teoritis.....	14
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	33
C. Rerangka Konseptual.....	37
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>38</b>
A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	38
B. Rancangan Penelitian.....	40
C. Metode Penentuan Sampel.....	48
D. Metode Pengumpulan Data.....	53
E. Pengukuran Variabel.....	57
F. Metode Analisis Data.....	59
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>65</b>
A. Hasil.....	65
B. Pembahasan.....	103

<b>BAB V</b>	<b>SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN</b>	
	<b>PENELITIAN.....</b>	<b>105</b>
	<b>A. Simpulan.....</b>	<b>105</b>
	<b>B. Saran.....</b>	<b>106</b>
	<b>C. Rencana Keberlanjutan Penelitian.....</b>	<b>107</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>108</b>
<b>LAMPIRAN</b>		
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>		



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Komposisi Gizi Pada Biji <i>Quinoa</i> .....	2
2	Bagan Kerangka Berfikir Penelitian.....	37
3	Langkah-Langkah Pengolahan <i>Quinoa</i> Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada <i>Muffin</i> .....	67
4	Langkah-Langkah Pengolahan <i>Quinoa</i> Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada <i>Muffin</i> (Lanjutan).....	68
5	Langkah-Langkah Pengolahan <i>Quinoa</i> Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada <i>Muffin</i> isi Selai.....	68
6	Langkah-Langkah Pengolahan <i>Quinoa</i> Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada <i>Muffin</i> isi Selai (Lanjutan).....	69



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Hasil Survey Pendahuluan.....	6
2	Hasil Survey Pendahuluan (Lanjutan).....	7
3	Kandungan Perbandingan Nutrisi Biji <i>Quinoa</i> Dengan Bahan Makanan Lainnya.....	16
4	Kandungan Bahan Dalam <i>Muffin</i> Dengan Tepung Terigu.....	25
5	Relevansi Hasil Penelitian Terdahulu Dengan Peneliti.....	33
6	Relevansi Hasil Penelitian Terdahulu Dengan Peneliti (Lanjutan).....	35
7	Relevansi Hasil Penelitian Terdahulu Dengan Peneliti (Lanjutan).....	36
8	Perbandingan Percobaan Produk.....	46
9	Jenis-Jenis Panelis Dalam Penelitian.....	50
10	Jenis-Jenis Panelis Dalam Penelitian (Lanjutan).....	51
11	Skala Pengukuran Uji Hedonik.....	58
12	Skala Pengukuran Uji Mutu Hedonik.....	58
13	Daftar Panelis.....	70
14	Daftar Panelis (Lanjutan).....	71
15	Daftar Panelis (Lanjutan).....	72
16	Daftar Panelis (Lanjutan).....	73
17	Hasil Uji Hedonik Aroma <i>Muffin Quinoa</i> Tanpa Selai.....	73
18	Hasil Uji Hedonik Rasa <i>Muffin Quinoa</i> Tanpa Selai.....	74
19	Hasil Uji Hedonik Tesktur <i>Muffin Quinoa</i> Tanpa Selai.....	74
20	Hasil Uji Hedonik Penampilan <i>Muffin Quinoa</i> Tanpa Selai.....	75
21	Hasil Uji Hedonik Aroma <i>Muffin Quinoa</i> Isi	

	Selai Tiramisu.....	77
22	Hasil Uji Hedonik Rasa <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Tiramisu.....	77
23	Hasil Uji Hedonik Tekstur <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Tiramisu.....	78
24	Hasil Uji Hedonik Penampilan <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Tiramisu.....	78
25	Hasil Uji Hedonik Aroma <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Regal.....	80
26	Hasil Uji Hedonik Rasa <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Regal.....	81
27	Hasil Uji Hedonik Tekstur <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Regal.....	81
28	Hasil Uji Hedonik Penampilan <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Regal.....	81
29	Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma <i>Muffin Quinoa</i> Tanpa Selai.....	84
30	Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa <i>Muffin Quinoa</i> Tanpa Selai.....	84
31	Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur <i>Muffin Quinoa</i> Tanpa Selai.....	85
32	Hasil Uji Mutu Hedonik Penampilan <i>Muffin Quinoa</i> Tanpa Selai.....	85
33	Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Tiramisu.....	87
34	Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Tiramisu.....	88
35	Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Tiramisu.....	88
36	Hasil Uji Mutu Hedonik Penampilan <i>Muffin Quinoa</i> Isi Selai Tiramisu.....	88
37	Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma <i>Muffin Quinoa</i>	

	Isi Selai Regal.....	90
38	Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa <i>Muffin Quinoa</i>	
	Isi Selai Regal.....	91
39	Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur <i>Muffin Quinoa</i>	
	Isi Selai Regal.....	91
40	Hasil Uji Mutu Hedonik Penampilan <i>Muffin Quinoa</i>	
	Isi Selai Regal.....	91
41	Hasil Uji Validitas Hedonik.....	94
42	Hasil Uji Validitas Mutu Hedonik.....	95
43	Uji Reliabilitas Hedonik.....	96
44	Uji Reliabilitas Mutu Hedonik.....	96
45	Hasil Hedonik Uji Mean Ranking Friedman	
	Pada Aspek Aroma.....	97
46	Hasil Hedonik Uji Mean Ranking Friedman	
	Pada Aspek Rasa.....	98
47	Hasil Hedonik Uji Mean Ranking Friedman	
	Pada Aspek Tekstur.....	99
48	Hasil Hedonik Uji Mean Ranking Friedman	
	Pada Aspek Penampilan.....	100
49	Hasil Mutu Hedonik Uji Mean Ranking Friedman	
	Pada Aspek Aroma.....	101
50	Hasil Mutu Hedonik Uji Mean Ranking Friedman	
	Pada Aspek Rasa.....	101
51	Hasil Mutu Hedonik Uji Mean Ranking Friedman	
	Pada Aspek Tekstur.....	102
52	Hasil Mutu Hedonik Uji Mean Ranking Friedman	



**Pada Aspek Penampilan.....103**



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1	<i>Google Form Survey</i> Pendahuluan Produk Penelitian.....	A
2	<i>Google Form Uji Penilaian Akhir</i> Produk Penelitian.....	B
3	Dokumentasi Survey Penelitian Produk Oleh Panelis Ahli.....	C
4	Dokumentasi Survey Penelitian Produk Oleh Panelis Konsumen.....	D
5	Dokumentasi Survey Penelitian Produk Oleh Panelis Konsumen .....	E
6	Dokumentasi Survey Penelitian Produk Oleh Panelis Konsumen.....	F
7	Proses Pengelohan Produk.....	G
8	Hasil Akhir Pengembangan Produk Penelitian Dengan Variasi.....	H

