

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	1
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	3
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR.....	4
ABSTRAK.....	5
KATA PENGANTAR.....	6
DAFTAR ISI.....	8
DAFTAR GAMBAR.....	11
DAFTAR TABEL.....	12
DAFTAR LAMPIRAN.....	13
BAB I PENDAHULUAN.....	14
A. Latar Belakang.....	14
B. Rumusan Masalah.....	23
C. Tujuan Penelitian.....	23
D. Manfaat Penelitian.....	24
E. Sistematika Penulisan.....	25

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	27
A. Paparan Teoritis.....	27
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	36
C. Rerangka Konseptual.....	38
BAB III METODE PENELITIAN.....	39
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	39
B. Rancangan Penelitian.....	40
C. Metode Penentuan Sampel.....	50
D. Metode Pengumpulan Data.....	53
E. Pengukuran Variabel.....	54
F. Metode Analisis Data.....	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	59
A. Hasil.....	59
B. Proses Pembuatan.....	59
C. Hasil Analisa Deskriptif Pengujian Organoleptik.....	67
D. Pembahasan.....	78
BAB V SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN.....	80
A. Simpulan.....	80
B. Saran.....	81

C. Rencana Keberlanjutan Penelitian.....82

DAFTAR PUSTAKA.....84

LAMPIRAN.....86



DAFTAR GAMBAR

1. Rerangka Konseptual.....	38
-----------------------------	----



DAFTAR TABEL

TABEL 1 Perbandingan Komposisi Kimia Tepung Mocaf dan Tepung Terigu.....	33
TABEL 2 Perbandingan Komposisi Kimia Tepung Ubi Ungu dan Tepung Terigu.....	34
TABEL 3 Hasil Penelitian Sebelumnya.....	37
TABEL 4 Resep Pizza Tepung Mocaf, Tepung Ubi ungu, dan Campuran.....	42
TABEL 5 Data Pengujian Organoleptik Produk.....	57
TABEL 6 Data Pengujian Hedonik Produk.....	57
TABEL 7 Proses Pembuatan Pizza Tepung Ubi Ungu.....	58
TABEL 8 Proses Pembuatan Pizza Tepung Mocaf.....	61
TABEL 9 Proses Pembuatan Pizza Campuran.....	63
TABEL 10 Daftar Panelis Terlatih.....	64
TABEL 11 Kelas Interval dan Kriteria Kategori Penilaian.....	66
TABEL 12 Hasil Uji Statistik Pizza Tepung Ubi Ungu.....	68
TABEL 13 Hasil Deskripsi Penilaian Pizza Tepung Ubi Ungu.....	68
TABEL 14 Hasil Uji Statistik Pizza Tepung Mocaf.....	70
TABEL 15 Hasil Deskripsi Penilaian Pizza Tepung Mocaf.....	70
TABEL 16 Statistik Pizza Tepung Campuran.....	71
TABEL 17 Hasil Deskripsi Penilaian Pizza Tepung Campuran.....	72
TABEL 18 Hasil Penilaian Pengujian Mutu Hedonik.....	73
TABEL 19 Hasil Penilaian Pengujian Uji Hedonik.....	76

DAFTAR LAMPIRAN

FOTO HASIL PRODUK.....	85
KUESIONER PANELIS.....	87
DATA HASIL UJI ORGANOLEPTIK.....	93

