

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kulit Buah Naga Merah	6
2.2 <i>Crackers</i>	8
2.2.1 Bahan Pembuatan <i>Crackers</i>	10
2.2.2 Proses Pembuatan <i>Crackers</i>	17
2.3 Serat Pangan	18
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	21
3.2 Prosedur Penelitian	22
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	22
3.2.2 Penelitian Utama	23
3.3 Rancangan Percobaan	25
3.4 Prosedur Analisis	27
3.4.1 Rendemen (AOAC, 2005)	27
3.4.2 Kadar Air (AOAC, 2005)	27
3.4.3 Kadar Abu (AOAC, 2005)	28
3.4.4 Kadar Lemak (AOAC, 2005)	28
3.4.5 Kadar Serat (AOAC, 2005)	29

3.4.6 Tekstur (AOAC, 2005).....	30
3.4.7 Warna (AOAC, 2005)	30
3.4.8 Hedonik	31

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Karakteristik Kimia dan Rendemen Tepung Kulit Buah Naga.....	32
4.2 Penelitian Utama	33
4.2.1 Kadar Air <i>Crackers</i>	33
4.2.2 Pengaruh Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Jenis Lemak Terhadap Kadar Abu <i>Crackers</i>	34
4.2.3 Pengaruh Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Jenis Lemak Terhadap Kadar Lemak <i>Crackers</i>	35
4.2.4 Pengaruh Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Jenis Lemak Terhadap Kadar Serat <i>Crackers</i>	37
4.2.5 Pengaruh Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Jenis Lemak Terhadap Tekstur <i>Crackers</i>	38
4.2.6 Pengaruh Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Jenis Lemak Terhadap Warna <i>Crackers</i>	41
4.3 Pengaruh Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Jenis Lemak Terhadap Atribut Sensori.....	44
4.3.1 Kekerasan	44
4.3.2 Warna	46
4.3.3 Rasa	47
4.3.4 Aroma.....	48
4.3.5 Penerimaan Keseluruhan.....	49

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	52
5.2 Saran.....	52

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Buah naga merah.....	6
Gambar 2.2 Prosedur pembuatan tepung kulit buah naga merah.....	22
Gambar 2.3 Pembuatan <i>crackers</i>	24
Gambar 3.1 Pengaruh rasio tepung kulit buah naga dan jenis lemak terhadap kadar abu.....	35
Gambar 3.2 Pengaruh rasio tepung kulit buah naga dan jenis lemak terhadap kadar lemak.....	36
Gambar 3.3 Pengaruh rasio tepung kulit buah naga dan jenis lemak terhadap tekstur.....	39
Gambar 3.4 Pengaruh rasio tepung kulit buah naga dan jenis lemak terhadap lightness	41
Gambar 3.5 Pengaruh rasio tepung kulit buah naga dan jenis mentega terhadap nilai °Hue	43
Gambar 3.6 Hasil uji tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur <i>crackers</i>	45
Gambar 3.7 Hasil uji tingkat kesukaan panelis terhadap warna <i>crackers</i>	46
Gambar 3.8 Hasil uji tingkat kesukaan panelis terhadap rasa <i>crackers</i>	47
Gambar 3.9 Hasil uji tingkat kesukaan panelis terhadap aroma <i>crackers</i>	48
Gambar 3.10 Hasil uji tingkat kesukaan panelis terhadap penerimaan keseluruhan ..	49

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Syarat mutu crackers menurut SNI	9
Tabel 3.1 Formulasi crackers berdasarkan 100 gram tepung.....	25
Tabel 3.2 Rancangan penelitian utama	26
Tabel 4.1 Karakteristik kimia tepung kulit buah naga	32



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A.	
Analisis Proksimat Tepung Kulit Buah Naga.....	A-1
Lampiran B.	
Analisis Kadar Air <i>Crackers</i>	B-1
Lampiran C.	
Analisis Kadar Abu <i>Crackers</i>	C-1
Lampiran D.	
Analisis Kadar Lemak <i>Crackers</i>	D-1
Lampiran E.	
Analisis Warna <i>Crackers</i>	E-1
Lampiran F.	
Analisis Tekstur <i>Crackers</i>	F-1
Lampiran G.	
Uji Hedonik Atribut <i>Crackers</i>	G-4
Lampiran H.	
Formulir Uji Hedonik <i>Crackers</i>	H-1
Lampiran I.	
Analisis Kadar Serat Tepung.....	I-1
Lampiran J.	
Analisis Kadar Serat <i>Crackers</i> (100:0 Mentega).....	J-1
Lampiran K.	
Analisis Kadar Serat <i>Crackers</i> (90:10 Mentega).....	K-1
Lampiran L.	
Analisis Kadar Serat <i>Crackers</i> (80:20 Mentega).....	L-1
Lampiran M.	
Analisis Kadar Serat <i>Crackers</i> (70:30 Mentega).....	M-1
Lampiran O.	
Analisis Kadar Serat <i>Crackers</i> (100:0 Margarin).....	O-1
Lampiran P.	
Analisis Kadar Serat <i>Crackers</i> (90:10 Margarin).....	P-1
Lampiran Q.	
Analisis Kadar Serat <i>Crackers</i> (80:20 Margarin).....	Q-1
Lampiran R.	
Analisis Kadar Serat <i>Crackers</i> (70:30 Margarin).....	R-1
Lampiran S.	
Analisis Kadar Serat <i>Crackers</i> (60:40 Margarin).....	S-1
Lampiran T.	
Dokumentasi Penelitian.....	T-1