

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN PESETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	v
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Rumusan Masalah .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Sistematika Penulisan .....	6
<b>BAB II TIJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Paparan teoritis .....	8
B. Hasil Penelitian Sebelumnya .....	11
C. Rerangka Berpikir .....	12

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	14
B. Rancangan Penelitian .....	14
C. Metode Penentuan Sampel .....	23
D. Metode Pengumpulan Data .....	24
E. Pengukuran Variabel .....	25
F. Teknik Analisis Data.....	26

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil.....	27
B. Pembahasan .....	31

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

A. Simpulan.....	43
B. Saran.....	43
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian.....	44

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

#### **LAMPIRAN**

#### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bayam Cabut.....	9
2.	Bayam Jepang.....	10
3.	Bayam Petik.....	10
4.	Bayam Merah.....	11
5.	Rerangka Berpikir.....	12
6.	Adonan Mie Percobaan Menggunakan Saripati Bunga Belimbing Wuluh.....	16
7.	Hasil Adonan Pertama Roti Canai.....	16
8.	Roti Jala Percobaan Pertama.....	17
9.	Saripati Bayam dari Bayam Itik, Bayam Cabut, dan Bayam Jepang.....	18
10.	Hasil Percobaan Mie Kedua.....	19
11.	Hasil Percobaan ke-2 Roti Jala.....	20
12.	Hasil Jadi Mie Aceh.....	20
13.	Tahap-Tahap Pembuatan Mie Aceh yang Ditambahkan Saripati Bayam....	27
14.	Tahap-Tahap Pembuatan Roti Canai yang Ditambahkan Saripati Bayam....	29
15.	Tahap-Tahap Pembuatan Roti Jala yang Ditambahkan Saripati Bayam.....	30

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Alat Penelitian.....	22
2.	Panelis Terbatas.....	32
3.	Hasil Deskripsi Penilaian Uji Hedonik Saripati Bayam Dalam Roti Jala....	32
4.	Hasil Deskripsi Penilaian Uji Hedonik Saripati Bayam Dalam Roti Canai..	33
5.	Hasil Deskripsi Penilaian Uji Hedonik Saripati Bayam Dalam Mie Aceh...	34
6.	Hasil Deskripsi Penilaian Uji Mutu Hedonik Saripati Bayam Dalam Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala.....	35
7.	Panelis Konsumen.....	37
8.	Hasil Deskripsi Penilaian Uji Hedonik Saripati Bayam Dalam Roti Jala....	38
9.	Hasil Deskripsi Penilaian Uji Hedonik Saripati Bayam Dalam Roti Canai..	39
10.	Hasil Deskripsi Penilaian Uji Hedonik Saripati Bayam Dalam Mie Aceh...	40
11.	Hasil Deskripsi Penilaian Uji Hedonik Saripati Bayam Dalam Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala.....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Foto Produk.....	A
2.	Dokumentasi Uji Organoleptik Panelis Terbatas.....	B
3.	Dokumentasi Uji Organoleptik Panelis Konsumen.....	C
4.	Soal Uji Hedonik.....	D
5.	Soal Uji Mutu Hedonik.....	E
6.	Hasil Uji Hedonik (Panelis Terbatas) .....	F-4
7.	Hasil Uji Mutu (Panelis Terbatas) .....	G-4
8.	Revisi Penilaian Uji Organoleptik Roti Canai (Panelis Terbatas).....	H
9.	Revisi Penilaian Uji Organoleptik Roti Jala (Panelis Terbatas).....	I
10.	Umur Panelis Konsumen.....	J
11.	Hasil Uji Hedonik (Panelis Konsumen).....	K-4
12.	Hasil Uji Mutu Hedonik (Panelis Konsumen).....	L-5
13.	Daftar Riwayat Hidup.....	M