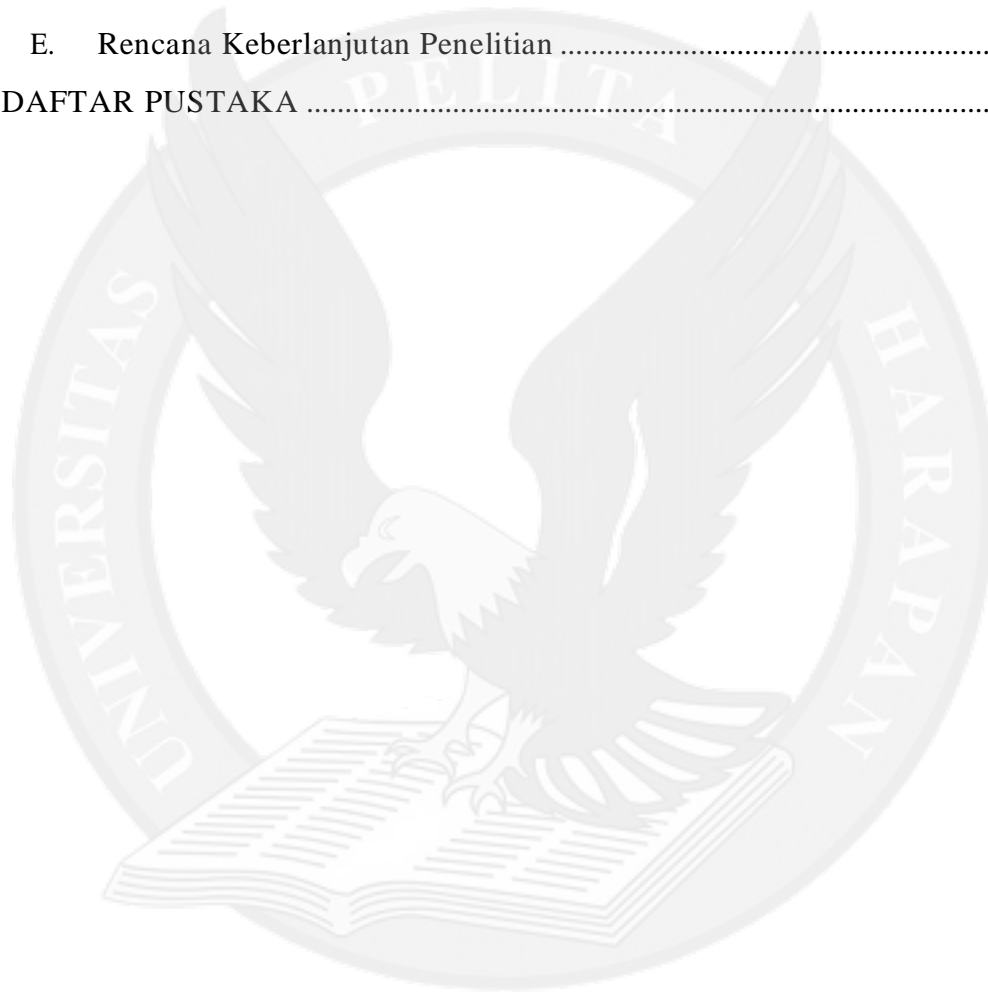


DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
ABSTRAK.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
BAB I.....	8
PENDAHULUAN	8
A. Latar Belakang	8
B. Pertanyaan Penelitian.....	13
C. Tujuan Penelitian.....	13
D. Manfaat Penelitian.....	14
E. Sistematika Penulisan	14
BAB II	16
TINJAUAN PUSTAKA	16
A. Paparan Teoritis	16
B. Hasil Penelitian Sebelumnya	27
C. Rerangka Berpikir	30
BAB III.....	31
METODE PENELITIAN	31
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	31
B. Rancangan Penelitian.....	31
C. Metode Penentuan Sampel.....	49
D. Metode Pengumpulan Data.....	49
E. Pengukuran Variabel.....	49
F. Metode dan Teknik Analisis Data.....	50

BAB IV.....	53
HASIL DAN PEMBAHASAN	53
A. Hasil	53
B. Pembahasan.....	54
BAB V	55
SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA BERKELANJUTAN PENELITIAN	55
C. Simpulan.....	55
D. Saran.....	56
E. Rencana Keberlanjutan Penelitian	56
DAFTAR PUSTAKA	57

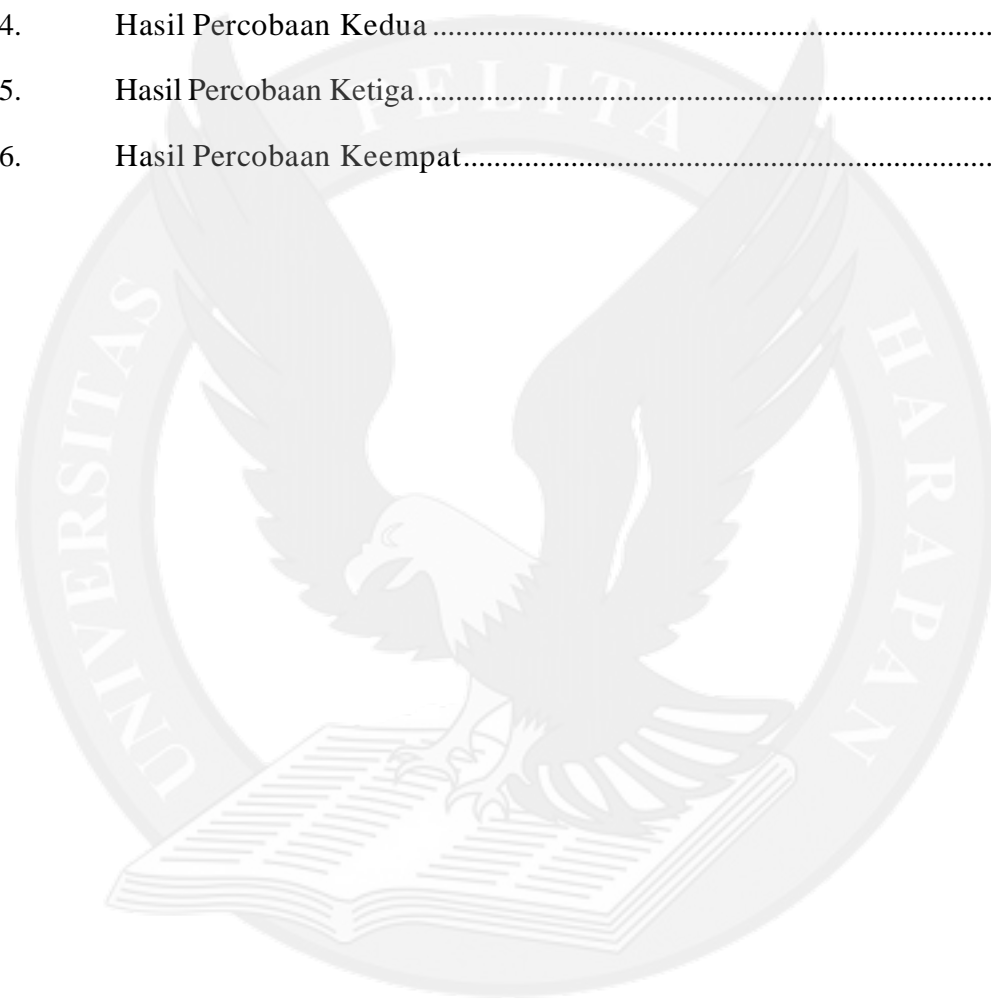


DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan Tepung Ubi Jalar Ungu	25
2.	Bahan Isian <i>Tortellini</i>	27
3.	Bahan Isian <i>Tortellini</i> (Lanjutan)	28
4.	Bahan <i>Bechamel Sauce</i>	29
5.	Bahan <i>Bechamel Sauce</i> (Lanjutan)	30
6.	Peralatan Pembuatan <i>Tortellini</i> Ubi Jalar Ungu	31
7.	Peralatan Pembuatan <i>Tortellini</i> Ubi Jalar Ungu (Lanjutan)	32
8.	Peralatan Pembuatan <i>Tortellini</i> Ubi Jalar Ungu (Lanjutan)	33
9.	Jurnal Penelitian Sebelumnya	34
10.	Jurnal Penelitian Sebelumnya (Lanjutan)... ..	35
11.	Jurnal Penelitian Sebelumnya (Lanjutan)... ..	36
12.	Bahan Pasta <i>Tortellini</i> Ubi Jalar Ungu 65%.....	49
13.	Bahan Pasta <i>Tortellini</i> Ubi Jalar Ungu 65% (Lanjutan).....	50
14.	Hasil Percobaan Penelitian.....	51
15.	Bahan Pasta <i>Tortellini</i> Ubi Jalar Ungu 65%.....	52
16.	Bahan Pasta <i>Tortellini</i> Ubi Jalar Ungu 65% (Lanjutan).....	53
17.	Bahan Pasta <i>Tortellini</i> Ubi Jalar Ungu 65% (Lanjutan).....	54
18.	Proses Pembuatan <i>Bechamel Sauce</i>	55
19.	Proses Pembuatan <i>Bechamel Sauce</i> (Lanjutan).....	56
20.	<i>Tortellini</i> Ubi Jalar Ungu	61

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Proses Mengeringkan Ubi Jalar Ungu.....	26
2.	Rerangka Berpikir... ..	37
3.	Hasil Percobaan Pertama	45
4.	Hasil Percobaan Kedua	46
5.	Hasil Percobaan Ketiga.....	47
6.	Hasil Percobaan Keempat.....	48



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
1. Kuesioner Survey Minat Pada Tortellini.....	A-1
2. Kuesioner Uji Organoleptik Panelis Terbatas.....	B-1
3. Kuesioner Uji Organoleptik Panelis Konsumen.....	C-1

