

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH	
TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Biskuit	12
2.1.1 <i>Crackers</i>	13
2.1.2 Bahan Baku <i>Crackers</i>	13
2.1.3 Jenis dan Proses Pembuatan <i>Crackers</i>	15
2.2 <i>Perilla (Perilla frutescens L.)</i>	5
2.3 Daun <i>Perilla</i>	6
2.4 Pengeringan Daun	7
2.4.1 Mekanisme Pengeringan Daun	7
2.4.2 <i>Cabinet Tray Drying</i>	9
2.4.3 Faktor yang memengaruhi Pengeringan Daun	9

BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Bahan dan Alat	18
3.2 Metode Penelitian.....	19
3.2.1 Tahap Preparasi	20
3.2.2 Penelitian Tahap Utama	20
3.3 Rancangan Percobaan.....	24
3.3.1 Penelitian Tahap Utama	24
3.4 Prosedur Analisis.....	27
3.4.1 Kadar Air (AOAC, 2005).....	27
3.4.2 Kadar Protein (AOAC, 2005).....	28
3.4.3 Rendemen (Ruchdiansyah <i>et al.</i> , 2016).....	29
3.4.4 Warna (Adetoro <i>et al.</i> , 2020).....	29
3.4.5 Tekstur (Romeo <i>et al.</i> , 2010 dengan modifikasi).....	30
3.4.6 <i>Baking Loss</i> (Chauchan <i>et al.</i> , 2016 dengan modifikasi).....	30
3.4.7 <i>Spread Ratio</i> (Qadri <i>et al.</i> , 2018 dengan modifikasi).....	30
3.4.8 <i>Water Holding Capacity</i> (WHC) (Rebolledo-Hernández <i>et al.</i> , 2023 dengan modifikasi)	30
3.4.9 Uji Sensori (Lawless dan Heymann, 2010; Stone <i>et al.</i> , 2012).....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Identifikasi dan Karakteristik Daun Perilla	33
4.2 Karakteristik Tepung Daun Perilla.....	34
4.3 Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori <i>Crackers</i>	37
4.3.1 Kadar Air	37
4.3.2 Kadar Protein.....	40
4.3.3 <i>Baking Loss</i>	42
4.3.4 <i>Spread Ratio</i>	44
4.3.5 Tekstur.....	46
4.3.6 Warna	47
4.3.7 Uji Sensori.....	50
4.3.8 Pemilihan <i>Crackers</i> Perlakuan Terbaik.....	60
4.3.9 Perbandingan <i>Crackers</i> Perlakuan Terbaik dengan Perlakuan Kontrol.....	62

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	67
5.1 Kesimpulan.....	67
5.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	76



DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Daun Perilla.....	6
Gambar 2.2 Kurva Laju Pengeringan	9
Gambar 2.3 <i>Cream Crackers</i> , <i>Soda Crackers</i> , <i>Water Crackers</i> , dan <i>Snack Crackers</i> (Kiri ke Kanan)	16
Gambar 2.4 Proses Pembuatan <i>Crackers</i>	17
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian Tahap Preparasi	20
Gambar 3.2 Diagram Alir Penelitian Tahap Utama.....	22
Gambar 4.1 Kadar Air <i>Crackers</i> dengan Variasi Lama Pengeringan Daun	38
Gambar 4.2 Kadar Air <i>Crackers</i> dengan Variasi Konsentrasi Tepung Daun Perilla .	39
Gambar 4.3 Kadar Protein <i>Crackers</i> (Basis Kering) dengan Variasi Konsentrasi Tepung	41
Gambar 4.4 <i>Baking Loss Crackers</i> dengan Variasi Lama Pengeringan Daun.....	43
Gambar 4.5 <i>Spread ratio Crackers</i> dengan Variasi Konsentrasi Tepung Daun Perilla	45
Gambar 4.6 Kekerasan Tesktur <i>Crackers</i> dengan Variasi Konsentrasi Tepung dan Lama Pengeringan Daun	47
Gambar 4.7 Derajat Putih <i>Crackers</i> dengan Variasi Konsentrasi Tepung dan Lama Pengeringan Daun	49
Gambar 4.8 Nilai Skoring Aroma <i>Minty</i>	51
Gambar 4.9 Nilai Skoring Rasa Pahit	52
Gambar 4.10 Nilai Skoring Kekerasan Tekstur	53
Gambar 4.11 Nilai Skoring Warna Hijau	54
Gambar 4.12 Nilai Hedonik Rasa Pahit.....	56
Gambar 4.13 Nilai Hedonik Kekerasan Tekstur	57
Gambar 4.14 Nilai Hedonik Warna Hijau	59
Gambar 4.15 Nilai Hedonik Penerimaan Keseluruhan.....	60

DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1 Komposisi Nutrisi Daun Perilla Mentah.....	6
Tabel 2.2 Syarat Mutu Biskuit Berdasarkan SNI 2973:2011.....	13
Tabel 3.1 Formulasi <i>Crackers</i> dengan Penambahan Tepung Daun Perilla	21
Tabel 3.2 Rancangan Percobaan Penelitian Pemilihan <i>Crackers</i> Terbaik.....	24
Tabel 3.3 Rancangan Percobaan Penelitian Perbandingan <i>Crackers</i> Terbaik dengan Kontrol	26
Tabel 3.4 Deskripsi Warna Derajat <i>Hue</i>	29
Tabel 3.5 Keterangan Skala Uji Skoring	31
Tabel 3.6 Keterangan Skala Uji Hedonik	32
Tabel 4.1 Kadar Air dan Protein Daun Perilla.....	34
Tabel 4.2 Hasil Rendemen dan Karakteristik Kimia Tepung Daun Perilla	36
Tabel 4.3 Derajat <i>Hue</i> <i>Crackers</i>	49
Tabel 4.4 Nilai Hedonik Aroma <i>Minty</i>	55
Tabel 4.5 Perbandingan Kadar Air <i>Crackers</i> Perlakuan Terbaik dan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol	63
Tabel 4.6 Perbandingan Kadar Protein <i>Crackers</i> Perlakuan Terbaik dan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol	64
Tabel 4.7 Perbandingan <i>Baking Loss</i> <i>Crackers</i> Perlakuan Terbaik dan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol	64
Tabel 4.8 Perbandingan <i>Spread Ratio</i> <i>Crackers</i> Perlakuan Terbaik dan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol	65
Tabel 4.9 Perbandingan Tekstur <i>Crackers</i> Perlakuan Terbaik dan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol	66
Tabel 4.10 Perbandingan Warna <i>Crackers</i> Perlakuan Terbaik dan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol	66

DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A	Verifikasi Taksonomi Daun Perilla (<i>Perilla frutescens</i> L.)	
A.1	Hasil Verifikasi Daun Perilla - Yayasan Generasi Biologi Indonesia.....	A-1
A.2	Hasil Verifikasi Daun Perilla - Herbarium Depokensis/UIDEP.....	A-2
Lampiran B	Komponen Kimia Daun Perilla dan Tepung Daun Perilla (Kadar Air dan Kadar Protein)	
B.1	Kadar Air Daun Perilla, Tepung Daun Perilla dan Contoh Perhitungan.....	B-1
B.2	Kadar Protein Daun Perilla, Tepung Daun Perilla dan Contoh Perhitungan.....	B-3
Lampiran C	Karakteristik Fisik dan Rendemen Tepung Daun Perilla	
C.1	Rendemen Tepung Daun Perilla dan Contoh Perhitungan	C-1
C.2	<i>Water Holding Capacity</i> (WHC) Tepung Daun Perilla dan Contoh Perhitungan.....	C-2
Lampiran D	Komponen Kimia <i>Crackers</i> Daun Perilla (Kadar Air dan Kadar Protein)	
D.1	Kadar Air <i>Crackers</i> Daun Perilla dan Contoh Perhitungan	D-1
D.2	Analisis Statistik Kadar Air	D-5
D.3	Kadar Protein <i>Crackers</i> Daun Perilla dan Contoh Perhitungan	D-7
D.4	Analisis Statistik Kadar Protein (Berat Basah)	D-11
Lampiran E	Sifat Fisik <i>Crackers</i> Daun Perilla	
E.1	<i>Baking Loss</i> <i>Crackers</i> Daun Perilla dan Contoh Perhitungan	E-1
E.2	Analisis Statistik <i>Baking Loss</i>	E-5
E.3	<i>Spread Ratio</i> <i>Crackers</i> Daun Perilla dan Contoh Perhitungan.....	E-7
E.4	Analisis Statistik <i>Spread Ratio</i>	E-18
E.5	Kekerasan <i>Crackers</i> Daun Perilla dan Contoh Perhitungan.....	E-20
E.6	Analisis Statistik Kekerasan	E-24
E.7	Warna <i>Crackers</i> Daun Perilla dan Contoh Perhitungan	E-26
E.8	Analisis Statistik Warna (Derajat Putih).....	E-30
E.9	Tabel Data Warna (Derajat <i>Hue</i>) dan Contoh Perhitungan	E-32

Lampiran F Uji Skoring *Crackers* Daun Perilla

F.1	Kuesioner Uji Skoring	F-1
F.2	Hasil Skoring	F-2
F.3	Analisis Statistik Skoring Aroma <i>Minty</i>	F-3
F.4	Analisis Statistik Skoring Rasa Pahit	F-5
F.5	Analisis Statistik Skoring Kekerasan Teksur	F-7
F.6	Analisis Statistik Skoring Warna Hijau	F-9

Lampiran G Uji Hedonik *Crackers* Daun Perilla

G.1	Kuesioner Uji Hedonik	G-1
G.2	Hasil Hedonik	G-2
G.3	Analisis Statistik Hedonik Aroma <i>Minty</i>	G-3
G.4	Analisis Statistik Hedonik Rasa Pahit	G-5
G.5	Analisis Statistik Hedonik Kekerasan Teksur	G-7
G.6	Analisis Statistik Hedonik Warna Hijau	G-9
G.7	Analisis Statistik Hedonik Penerimaan Keseluruhan	G-11

Lampiran H Uji T *Crackers* Daun Perilla

H.1	Hasil Statistik Analisis <i>Crackers</i> Daun Perilla Perlakuan Terbaik dengan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol Parameter Kadar Air	H-1
H.2	Hasil Statistik Analisis <i>Crackers</i> Daun Perilla Perlakuan Terbaik dengan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol Parameter Kadar Protein (Basis Kering)	H-2
H.3	Hasil Statistik Analisis <i>Crackers</i> Daun Perilla Perlakuan Terbaik dengan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol Parameter <i>Baking Loss</i>	H-3
H.4	Hasil Statistik Analisis <i>Crackers</i> Daun Perilla Perlakuan Terbaik dengan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol Parameter <i>Spread Ratio</i>	H-4
H.5	Hasil Statistik Analisis <i>Crackers</i> Daun Perilla Perlakuan Terbaik dengan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol Parameter Tekstur	H-5
H.6	Hasil Statistik Analisis <i>Crackers</i> Daun Perilla Perlakuan Terbaik dengan <i>Crackers</i> Perlakuan Kontrol Parameter Warna	H-6

Lampiran I Dokumentasi selama Penelitian

I.1	Daun Perilla Segar	I-1
I.2	Hasil Pengeringan Daun Perilla menggunakan <i>Cabinet Dryer</i> (50°C) selama 3,4, dan 5 Jam (dari Kiri ke Kanan)	I-2
I.3	Tepung Daun Perilla Hasil Pengeringan Daun selama 3,4, dan 5 Jam (dari kiri kanan)	I-3
I-4	<i>Crackers</i> Daun Perilla Konsentrasi 1,3 dan 5% (dari Atas ke Bawah, sebelum dan sesudah Pemangangan (dari Kiri ke Kanan)	I-4