

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
1.5. Ruang Lingkup.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Kue Bangkit	7
2.2. Tepung Sagu	8
2.3. Tanaman Kelor.....	9
2.4. Bahan Tambahan Lain	12
2.5. Uji Organoleptik	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Jenis Penelitian.....	19
3.2. Waktu dan Tempat.....	20
3.3. Alat dan Bahan.....	21
3.4. Prosedur Kerja	21
3.5. Rancangan Penelitian.....	23
3.6. Pengolahan dan Analisis Data.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Deskripsi Produk.....	25

4.2. Uji Organoleptik.....	27
4.3. Kecukupan Kalsium Pada Kue Bangkit	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
5.1 Kesimpulan.....	36
5.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Kue Kering SNI 01-2973-1992.....	8
Tabel 2. Komposisi Kimia Tepung Sagu	9
Tabel 3. Kandungan Tepung Daun Kelor	11
Tabel 4. Hasil Uji Pendahuluan	20
Tabel 5. .Penggunaan Bahan Pada Setiap Perlakuan	23
Tabel 6. Penilaian uji hedonic	24
Tabel 7. Deskripsi Produk Kue Bangkit	26
Tabel 8. Hasil Analisis One Way ANOVA Rasa Pada Kue Bangkit Sagu.....	28
Tabel 9. Hasil Uji Duncan Kue Bangkit Sagu	28
Tabel 10. Hasil Uji One Way ANOVA Warna Pada Kue Bangkit Sagu.....	30
Tabel 11. Hasil Uji One Way ANOVA Aroma Pada Kue Bangkit Sagu	31
Tabel 12. Hasil Uji Duncan Kue Bangkit Sagu	31
Tabel 13. Hasil Uji One Way ANOVA Tekstur Pada Kue Bangkit Sagu	33
Tabel 14. Hasil Uji Duncan Kue Bangkit Sagu	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Daun Kelor	10
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kelor	21
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Kue Bangkit Sagu	22
Gambar 4. F0 (Kontrol).....	26
Gambar 5. F1 (Tepung Kelor 2%)	26
Gambar 6. F2 (Tepung Kelor 4%)	26
Gambar 7. F3 (Tepung Kelor 6%)	26
Gambar 8. Bahan-Bahan Kue Bangkit.....	51
Gambar 9. Proses Pengadonan.....	51
Gambar 10. Uji Orlep.....	51
Gambar 11. Tepung Daun Kelor.....	51
Gambar 12. Pohon Kelor.....	52
Gambar 13. Daun Kelor	52