

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| LEMBAR PENGESAHAN | i |
| LEMBAR PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PERNYATAAN | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN PLAGIARISME | iv |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP | v |
| ABSTRAK | vi |
| ABSTRACT | vii |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR TABEL | xii |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 4 |
| 1.5 Ruang Lingkup Penelitian | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1 Pie | 5 |
| 2.2 Biji Nangka | 9 |
| 2.3 Fosfor | 11 |
| 2.4 Uji Organoleptik | 12 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 15 |
| 3.1 Jenis Penelitian | 15 |
| 3.2 Waktu dan Tempat Penelitian | 15 |
| 3.3 Tahapan Penelitian | 15 |
| 3.4 Alat dan Bahan | 17 |
| 3.5 Prosedur Penelitian | 18 |

| | |
|--|-----------|
| 3.6 Rancangan Penelitian | 23 |
| 3.7 Pengolahan dan Analisis Data | 24 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 25 |
| 4.1 Deskripsi Produk | 25 |
| 4.2 Tingkat Kesukaan | 27 |
| 4.3 Penentuan Formulasi Terbaik | 32 |
| 4.3 Kadar Fosfor | 32 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 35 |
| 5.1 Kesimpulan | 35 |
| 5.2 Saran | 35 |
| DAFTAR PUSTAKA | 36 |
| LAMPIRAN | 41 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Kandungan Gizi Pie per 100 g | 5 |
| Tabel 2. Syarat Mutu Biskuit | 6 |
| Tabel 3. Kandungan Gizi Tepung Terigu | 7 |
| Tabel 4. Syarat Mutu Tepung Terigu | 7 |
| Tabel 5. Kandungan Gizi Biji Nangka tiap 100 gr | 10 |
| Tabel 6. Kandungan Gizi Tepung Biji Nangka tiap 100 gram | 11 |
| Tabel 7. Hasil Penelitian Pendahuluan | 17 |
| Tabel 8. Rancangan Percobaan | 23 |
| Tabel 9. Perlakuan Kulit Pie dengan Substitusi Tepung Biji Nangka | 23 |
| Tabel 10. Deskripsi Produk Kulit Pie Substitusi Tepung Biji Nangka | 26 |
| Tabel 11. Uji <i>One Way Anova</i> dan Uji <i>Duncan</i> Terhadap Rasa | 27 |
| Tabel 12. Uji <i>One Way Anova</i> Terhadap Warna | 29 |
| Tabel 13. Uji <i>One Way Anova</i> Terhadap Tekstur | 30 |
| Tabel 14. Uji <i>One Way Anova</i> Terhadap Aroma | 32 |
| Tabel 15. Tingkat Kesukaan Kulit Pie | 32 |
| Tabel 16. Hasil Uji Kandungan Fosfor | 33 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Prosedur Pembuatan Tepung Biji Nangka | 19 |
| Gambar 2. Prosedur Pembuatan Kulit Pie | 20 |
| Gambar 3. Prosedur Analisis Kadar Air | 21 |
| Gambar 4. Prosedur Analisis Kandungan Fosfor | 22 |
| Gambar 5. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa | 27 |
| Gambar 6. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna | 28 |
| Gambar 7. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur | 30 |
| Gambar 8. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma | 31 |