

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN.....	xv
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
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Manfaat bagi Peneliti	3
1.4.2 Manfaat bagi Institusi	4
1.4.3 Manfaat bagi Masyarakat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Brownies.....	5
2.2 Bahan Pembuatan Brownies.....	6
2.2.1 Tepung Terigu.....	6
2.2.2 Coklat Batang	8
2.2.3 Gula.....	9
2.2.4 Telur Ayam.....	10
2.2.5 Coklat Bubuk	10

2.2.6 Margarin.....	11
2.2.7 Minyak Kelapa Sawit.....	11
2.2.8 Vanili	11
2.3 Proses Pembuatan Brownies	12
2.3.1 Proses Pencampuran	12
2.3.2 Proses Pencetakan.....	12
2.3.3 Proses Pemangangan.....	12
2.4 Tepung Biji Alpukat	13
2.5 Uji Organoleptik.....	14
2.5.1 Panelis.....	14
2.5.2 Uji Hedonik.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.3 Tahapan Penelitian	18
3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	18
3.3.2 Penelitian Lanjutan	20
3.4 Alat dan Bahan	21
3.4.1 Alat dan Bahan Pembuatan Brownies Panggang.....	21
3.4.2 Alat dan Bahan Uji Kandungan Serat Kasar	21
3.5 Prosedur Penelitian.....	22
3.5.1 Prosedur Pembuatan Tepung Biji Alpukat	22
3.5.2 Prosedur Pembuatan Brownies Panggang Substitusi TBA.....	23
3.5.3 Prosedur Analisis Kandungan Serat Kasar	24
3.6 Rancangan Penelitian	25
3.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Deskripsi Produk	27
4.2 Uji Organoleptik.....	29
4.2.1 Tingkat Kesukaan terhadap Rasa.....	29
4.2.2 Tingkat Kesukaan terhadap Warna.....	31
4.2.3 Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur	33
4.2.4 Tingkat Kesukaan terhadap Aroma	34

4.3 Penentuan Formulasi Terpilih	36
4.4 Kadar Serat Kasar.....	36
BAB V PENUTUP.....	39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	43