

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I_PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.3 Tujuan.....	7
1.3 Tujuan Umum	7
1.3 Tujuan Khusus	7
1.4 Manfaat.....	8
1.4 Bagi Mahasiswa	8
1.4 Bagi Masyarakat	8
1.4 Bagi Institusi	8
1.5 Ruang Lingkup	8
BAB II_TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Ampas kelapa	6
2.1 Tepung Ampas Kelapa.....	6
2.2 Kue Lumpur	7
2.4 Serat Kasar	12
2.5 Uji organoleptik.....	14
2.6 Uji Hedonik	14
BAB III_METODE PENELITIAN	15
3.1 Jenis Penelitian	15
3.1 Penelitian pendahuluan	15
3.1 Penelitian Lanjutan	16
3.2 Waktu & Tempat	16
3.3 Alat.....	17
3.4 Prosedur	17

3.4	Prosedur Pembuatan Tepung Ampas Kelapa.....	17
3.4	Prosedur Pembuatan Kue Lumpur.....	19
3.4	Analisa proksimat.....	20
3.4	Penentuan Kadar Air.....	20
3.4	Penentuan Kandungan Kadar Abu.....	21
3.4	Penentuan Kandungan Protein.....	22
3.4	Prosedur Analisis Kadar Serat Kasar.....	24
3.4	Penentuan Kandungan Lemak Kasar.....	26
3.4	Penentuan Kandungan Karbohidrat.....	28
3.5	Rancangan Penelitian.....	30
3.6	Analisa dan Pengolahan Data.....	30
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1	Deskripsi Produk.....	31
4.1	Tepung Ampas Kelapa.....	31
4.1	Kue Lumpur Tepung Ampas Kelapa.....	31
4.2	Uji hedonik.....	33
4.2	Uji Hedonik Terhadap Rasa.....	34
4.2	Uji Hedonik Terhadap warna.....	35
4.2	Uji Hedonik Terhadap Tekstur.....	37
4.2	Uji Hedonik Terhadap Aroma.....	38
4.3	Analisa Kimia.....	39
BAB V	PENUTUP.....	43
5.1	Kesimpulan.....	43
5.2	Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA		44
LAMPIRAN.....		47