

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFOMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti	4
1.4.2 Manfaat Bagi Institusi Gizi	4
1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat	5
1.5 Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Sagu	6
2.1.1 Pengertian Sagu	6
2.1.2 Taksonomi dan Morfologi	7
2.1.3 Tepung Sagu	7
2.1.4 Syarat Mutu Tepung Sagu	8
2.1.5 Kandungan Gizi Tepung Sagu	9
2.2 Sus Kering	9
2.3 Bahan-Bahan Pembuatan Sus Kering	11
2.3.1 Tepung Terigu	11
2.3.2 Lemak	13
2.3.3 Telur	13
2.3.4 Garam	14
2.3.5 Baking Powder	15
2.3.6 Air	15
2.4 Uji Organoleptik	16
2.5 Panelis	16
2.6 Uji Hedonik	18

BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	19
3.2 Tahap Penelitian	19
3.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	19
3.2.2 Penelitian Lanjutan	20
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
3.4 Alat dan bahan	21
3.4.1 Alat	21
3.4.2 Bahan	21
3.5 Prosedur Kerja	22
3.5.1 Prosedur Pembuatan Sus Kering	22
3.5.2 Prosedur Uji Organoleptik.....	23
3.6 Rancangan Penelitian	23
3.7 Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data	24
3.7.1 Pengumpulan Data.....	24
3.7.2 Pengolahan Data	24
3.7.3 Analisis Data.....	25
BAB IV HASIL & PEMBAHASAN.....	26
4.1 Deskripsi Produk	26
4.2 Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	28
4.3 Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma.....	29
4.4 Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	31
4.5 Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur.....	32
BAB V PENUTUP.....	35
5.1 Kesimpulan.....	35
5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Tepung Sagu.....	8
Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Sagu Per 100 gr	9
Tabel 3. Kandungan Gizi Sus per 100 gr	11
Tabel 4. Kandungan Gizi Telur Ayam Ras per 100 gr	14
Tabel 5. Hasil Penelitian Pendahuluan	19
Tabel 6. Rancangan Percobaan Sus Kering	23
Tabel 7. Perlakuan Bahan Pembuatan Sus Kering Substitusi Tepung Sagu.....	24
Tabel 8. Deskripsi Produk Sus Kering Substitusi Tepung Sagu.....	26
Tabel 9. Uji One Way Anova Terhadap Warna.....	28
Tabel 10. Uji One Way Anova Terhadap Aroma	30
Tabel 11. One Way Anova Terhadap Rasa.....	32
Tabel 12. One Way Anova Terhadap Tekstur	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Prosedur Pembuatan Sus Kering	22
Gambar 2. Prosedur Uji Organoleptik	23
Gambar 3. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	28
Gambar 4. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	30
Gambar 5. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	31
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden.....	40
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik.....	41
Lampiran 3. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Sus Kering Substitusi Tepung Sagu	42
Lampiran 4. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Sus Kering Substitusi Tepung Sagu	43
Lampiran 5. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Sus Kering Substitusi Tepung Sagu	44
Lampiran 6. Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Sus Kering Substitusi Tepung Sagu	45
Lampiran 7. Hasil Analisis Terhadap Sus Kering.....	46
Lampiran 8. Surat Izin Penelitian.....	48
Lampiran 9. Dokumentasi.....	50