

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Ruang Lingkup .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Tepung Mocaf .....	5
2.2 Kelor.....	8
2.3 Mille Crepes .....	11
2.4 Uji Tingkat Kesukaan.....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>18</b>
3.1 Jenis dan Desain Penelitian .....	18
3.2 Waktu dan Tempat .....	19
3.3 Alat dan Bahan .....	19
3.4 Prosedur Kerja.....	20
3.5 Perlakuan .....	23
3.6 Pengolahan dan Analisis Data.....	24
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
4.1 Deskripsi Mille Crepes .....	25
4.2 Uji Hedonik terhadap Warna.....	26
4.3 Uji Hedonik terhadap Tekstur .....	28

4.4 Uji Hedonik terhadap Aroma .....	29
4.5 Uji Hedonik terhadap Rasa .....	31
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>34</b>
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran.....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>40</b>

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Tepung Mocaf (per 100 gr).....	7
Tabel 2. 2 Syarat Mutu Tepung Mocaf .....	7
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Daun Kelor (Per 100 gr) .....	10
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Tepung Daun Kelor (Per 100 gr) .....	11
Tabel 3. 1 Hasil Uji Pendahuluan .....	18
Tabel 3. 2 Rancangan Denah Percobaan.....	23
Tabel 3. 3 Formulasi Bahan pada Setiap Perlakuan.....	23
Tabel 3. 4 Formulasi Bahan Krim.....	24
Tabel 4. 1 Deskripsi Produk.....	25
Tabel 4. 2 Uji One Way ANOVA Terhadap Warna .....	27
Tabel 4. 3 Uji One Way ANOVA Terhadap Tekstur.....	28
Tabel 4. 4 Uji One Way ANOVA Terhadap Aroma.....	30
Tabel 4. 5 Uji One Way ANOVA Terhadap Rasa .....	32

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Krim .....	20
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Mille Crepes .....	21
Gambar 3.3 Diagram Alir Prosedur Uji Organoleptik .....	22
Gambar 4. 1 Diagram Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Warna pada Mille Crepes .....	26
Gambar 4. 2 Diagram Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Tekstur pada Mille Crepes .....	28
Gambar 4. 3 Diagram Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Aroma pada Mille Crepes .....	30
Gambar 4. 4 Diagram Nilai Rata-Rata Tingkat Kesukaan Rasa pada Mille Crepes .....	32

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Formulir Uji Hedonik .....	40
Lampiran 2. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Warna.....	41
Lampiran 3. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur .....	42
Lampiran 4. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma .....	43
Lampiran 5. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa.....	44
Lampiran 6. Hasil One Way ANOVA Terhadap Warna, Tekstur, Aroma, dan Rasa Mille Crepes .....	45
Lampiran 7. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Rasa Mille Crepes .....	46
Lampiran 8. Dokumentasi .....	47