

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Ruang Lingkup	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Daun Kelor	4
2.2 Taksonomi Tanaman Kelor	5
2.3 Kandungan Gizi Daun Kelor Segar dan Kandung Daun Kelor Kering....	6
2.4 Manfaat Daun Kelor	6
2.5 Bolu Kemojo	8
2.6 Uji Organoleptik.....	9
2.7 Uji Hedonik	9
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	11
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	11
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.3 Alat dan Bahan Penelitian	12
3.4 Prosedur Kerja.....	13

.....	14
.....	15
3.5 Perlakuan	15
3.6 Pengolahan dan Analisa Data	16
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1 Deskripsi Produk	17
4.2 Uji Organoleptik.....	18
4.2.1 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna.....	18
4.2.2 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	20
4.2.3 Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa.....	21
4.2.4 Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur	23
BAB 5 PENUTUP	25
5.1 Kesimpulan.....	25
5.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26
DAFTAR LAMPIRAN.....	28

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Zat Gizi Daun Kelor Segar dan Kering Per 100 g	6
Tabel 3.1 Rancangan Denah Percobaan Penelitian Pendahuluan	11
Tabel 3.2 Hasil Percobaan Penelitian Penelitian Pendahuluan	11
Tabel 3.3 Rancangan Denah Percobaan	15
Tabel 3.4 Bahan Setiap Perlakuan	16
Tabel 4.1 Hasil Penelitian	17
Tabel 4.2 Rata-Rata Tingkat Kesukaan Bolu Kemojo Setiap Perlakuan.....	18
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Warna	19
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aroma.....	20
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Rasa	22
Tabel 4.6 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Tekstur	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daun Kelor	5
Gambar 2.2 Bolu Kemojo	8
Gambar 4.2 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Bolu Kemojo	19
Gambar 4.3 Tingkat Kesukaan Aroma Panelis terhadap Aroma Bolu Kemojo ...	21
Gambar 4.4 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Bolu Kemojo	22
Gambar 4.5 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Bolu Kemojo	24

DAFTARLAMPIRAN

Lampiran 1 Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden.....	28
Lampiran 2 Formulir Uji Hedonik	29
Lampiran 3 Hasil Penilaian Kesukaan Bolu Kemojo Perlakuan Control (P0)	30
Lampiran 4 Hasil Penilaian Kesukaan Bolu Kemojo Perlakuan 1 (5 g daun kelor)	31
Lampiran 5 Hasil Penilaian Kesukaan Bolu Kemojo Perlakuan 2 (7.5 g daun kelor)	32
Lampiran 6 Hasil Penilaian Kesukaan Bolu Kemojo Perlakuan 3 (10 g daun kelor)	33
Lampiran 7 Hasil Uji Anova	34
Lampiran 8 Dokumentasi	39
Lampiran 9 Daftar Riwayat Hidup.....	42