

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Perumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Kegunaan penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PENELITIAN, HIPOTESIS PENELITIAN	8
2.1 Kajian Teori	8
2.1.1 Marzipan	8
2.1.2 Marzipan Kacang Tanah Instan dengan Pewarna Bubuk Bit	21
2.1.3 Kacang Tanah	23
2.1.4 Pewarna Bubuk Bit	29
2.1.5 Instanisasi Marzipan Kacang Tanah dengan Pewarna Bubuk Bit	34
2.1.6 Kualitas Organoleptik Marzipan Kacang Tanah Instan	35
2.2 Kerangka Pemikiran	38
2.3 Hipotesisi Penelitian	40
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	41
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	41
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	41
3.3 Metode Penelitian	42
3.4 Rancangan Penelitian	44
3.5 Variabel Penelitian	45
3.6 Definisi Operasional	45
3.7 Populasi dan Sampel	46
3.8 Teknik Pengambilan Sampel	46
3.9 Prosedur Penelitian	47
3.9.1 Tahap 1 Pembuatan Pewarna Bubuk Bit	47
3.9.2 Tahap 2 Pembuatan Tepung Kacang Tanah	52
3.9.3 Tahap 3 Pembuatan Marzipan Kacang Tanah Instan dengan Pewarna Bubuk Bit	55
3.9.4 Tahap 4 Revisi Formula Marzipan Kacang Tanah Instan	64

	3.9.5 Analisis Kualitas Marzipan Kacang Tanah Instan dengan Pewarna Bubuk Bit	65
	3.10 Instrumen Penelitian	66
	3.11 Teknik Pengambilan Data	67
	3.12 Teknik Analisis Data	67
	3.13 Hipotesis Statistik	69
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	70
	4.1 Hasil Penelitian	70
	4.1.1 Hasil Uji Validitas Pengaruh Penambahan Pewarna Bubuk Bit Terhadap Kualitas Marzipan Kacang Tanah Instan	70
	4.2 Hasil Uji Organoleptik	72
	4.2.1 Aspek Rasa Manis Marzipan Kacang Tanah Instan	72
	4.2.2 Aspek Rasa Bit Marzipan Kacang Tanah Instan	74
	4.2.3 Aspek Warna Marzipan Kacang Tanah Instan	77
	4.2.4 Aspek Tingkat Kelunakan Marzipan Kacang Tanah Instan	80
	4.2.5 Aspek Tingkat Kelengketan Marzipan Kacang Tanah Instan	81
	4.2.6 Aspek Aroma Marzipan Kacang Tanah Instan	83
	4.3 Pembahasan	86
	4.4 Kelemahan Penelitian	89
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	91
	5.1 Kesimpulan	91
	5.2 Saran	92
	DAFTAR PUSTAKA	93
	LAMPIRAN	