

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	II
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	III
<b>ABSTRAK</b>	IV
<b>KATA PENGANTAR</b>	VI
<b>DAFTAR ISI</b>	VII
<b>DAFTAR TABEL</b>	IX
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	XI
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	XII
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Kegunaan Penelitian	5
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	6
2.1. Kajian Teoritik	6
2.1.1. Daya Terima Konsumen	6
2.1.2. Lakso Bangka	8
2.1.3. Lakso Bangka Kering	22
2.2. Kerangka Pemikiran	25
2.3. Hipotesis Penelitian	27
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	28
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	28
3.3. Definisi Operasional Penelitian	28
3.1.1. Warna	29
3.1.2. Aroma	29
3.1.3. Rasa	29
3.1.4. Tekstur	29
3.4. Metode Penelitian	29
3.4.1. Prosedur penelitian	30
3.4.2. Tahap pembuatan dan Uji Coba Formula Lakso Bangka	30
3.5. Variabel Penelitian	43

3.6. Instrument penelitian	43
3.6.1. Desain Penelitian	44
3.7. Teknik Pengambilan Data	46
3.7.1. Kajian Pustaka	47
3.8. Hipotesis Statistik	47
3.9. Teknik Analisis Data	48
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>50</b>
4.1. Hasil Penelitian	50
4.1.1. Hasil uji validitas pengaruh waktu pengeringan pada pembuatan lakso bangka kering	50
4.1.2. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Lakso Bangka Kering	55
4.2. Pembahasan	66
4.2. Kelemahan Penelitian	69
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>71</b>
5.1. Kesimpulan	71
5.2. Saran	72
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>75</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>	
Tabel 2.1	Komposisi Zat Gizi Tepung Beras Per 100 g Bahan	11
Tabel 2.2	Komposisi Kimia Zat Gizi dalam 100 g Tepung Tapioka	12
Tabel 2.3	Formula Resep Standar Lakso Bangka	20
Tabel 3.1	Formula Resep Standar Lakso Bangka Basah Tahap Uji ke satu	34
Tabel 3.2	Hasil Uji Coba Tahap Satu	34
Tabel 3.3	Formula Resep Lakso Bangka Basah Tahap Uji ke Dua	35
Tabel 3.4	Hasil Uji Coba Pembuatan Lakso Bangka Menggunakan Beras Pera	35
Tabel 3.5	Hasil Uji Coba Pembuatan Lakso Bangka Menggunakan Beras Pulen	35
Tabel 3.6	Formula Resep Standar Lakso Bangka Kering Tahap Uji ke Tiga	36
Tabel 3.7	Hasil Lakso Bangka Kering dengan Pengeringan Satu Jam	37
Tabel 3.8	Formula Resep Standar Lakso Bangka Kering Tahap Uji ke Empat	38
Tabel 3.9	Hasil Lakso Bangka Kering dengan Pengeringan Dua Jam	38
Tabel 3.10	Hasil Lakso Bangka Kering dengan Pengeringan Dua Setengah Jam	38
Tabel 3.11	Formula Resep Standar Lakso Bangka Kering Tahap Uji ke Lima	39
Tabel 3.12	Hasil Uji Coba Lakso Bangka Kering dengan Pengeringan Tiga Jam	40
Tabel 3.13	Hasil Lakso Bangka Kering Dengan Pengeringan Tiga Setengah Jam	40
Tabel 3.14	Formula Resep Standar Lakso Bangka Kering Tahap Uji ke Enam	42
Tabel 3.15	Hasil Lakso Bangka Kering Dengan Waktu Pengeringan Empat Jam	42
Tabel 3.16	Instrumen Validasi Ahli	45
Tabel 3.17	Instrumen Penilaian untuk Uji Hedonik	46
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	51
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	52
Tabel 4.3	Hasil Validasi Aspek Rasa	53
Tabel 4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	54
Tabel 4.5	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Lakso Bangka Kering	56

Tabel 4.6	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Aspek Warna Lakso Bangka Kering	58
Tabel 4.7	Uji Daya Terima Aspek Aroma Lakso Bangka Kering	59
Tabel 4.8	Hasil Uji Hipotesis Dengan Uji Friedman Aspek Aroma Lakso Bangka Kering	60
Tabel 4.9	Uji Daya Terima Aspek Rasa Lakso Bangka Kering	61
Tabel 4.10	Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Rasa Lakso Bangka Kering	63
Tabel 4.11	Uji Daya Terima Aspek Tekstur Lakso Bangka Kering	63
Tabel 4.12	Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Tekstur Lakso Bangka Kering	65

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Lakso Bangka	8
Gambar 3.1 Alur Pembuatan Lakso Bangka Kering	33
Gambar 3.2 Lakso Basah Tepung Beras Pulen	35
Gambar 3.3 Lakso Basah Tepung Beras Pera	36
Gambar 3.4 Pengeringan Satu Jam	37
Gambar 3.5 Pengeringan Dua Jam	39
Gambar 3.6 Pengeringan Dua Setengah Jam	39
Gambar 3.7 Pengeringan Tiga Jam	40
Gambar 3.8 Pengeringan Tiga Jam Setengah	41
Gambar 3.9 Pengeringan Tiga Jam Setelah Perebusan	41
Gambar 3.10 Pengeringan Tiga Setengah Jam Setelah Perebusan	41
Gambar 3.11 Pengeringan Empat Jam	42
Gambar 3.12 Pengeringan Empat Jam Setelah Perebusan	43
Gambar 4. 1. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Lakso Bangka Kering Aspek Warna	57
Gambar 4. 2 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Lakso Bangka Kering Aspek Aroma	60
Gambar 4. 3. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Lakso Bangka Kering Aspek Rasa	62
Gambar 4. 4. Hasil Uji Daya Terima konsumen Lakso Bangka Kering Aspek Tekstur	64

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>	
Lampiran 1. 1	Instrumen Penilaian Uji Validasi	76
Lampiran 1. 2	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen	77
Lampiran 1. 3	Hasil Validasi Panelis Ahli	78
Lampiran 1. 4	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen 40 Panelis	80
Lampiran 1. 5	Data Keseluruhan Aspek Warna	82
Lampiran 1. 6	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Dengan Uji Friedman	83
Lampiran 1. 7	Data Keseluruhan Aspek Aroma	86
Lampiran 1. 8	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Dengan Uji Friedman	87
Lampiran 1. 9	Data Keseluruhan Aspek Rasa	90
Lampiran 1. 10	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Dengan Uji Friedman	91
Lampiran 1. 11	Data Keseluruhan Aspek Tekstur	92
Lampiran 1. 12	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Dengan Uji Friedman	93
Lampiran 1. 13	Tabel <i>Chi- Square</i>	96
Lampiran 1. 14	Tabel <i>Q Scores For Tuckey's Method</i>	97
Lampiran 1. 15	Dokumentasi Pengambilan Data	98