DAFTAR ISI

		Halaman
ABSTRAK		i
ABSTRACT		ii
HALAMAN PENGESAHAN		iii
HALAMAN PERNYATAAN		iv
KATA PENGANTAR		v
DAFTAR ISI		vi
DAFTAR TABEL		ix
DAFTAR GAMBAR		x
DAFTAR LAMPIRAN		xi
BAB 1	**PENDAHULUAN**	
	1.1 Latar Belakang	1
	1.2 Identifikasi Masalah	3
	1.3 Pembatasan Masalah	3
	1.4 Rumusan Masalah	4
	1.5 Tujuan Penulisan	4
	1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II	**KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN**	
	2.1 Kajian Teoritik	5
	2.1.1 Kue Lumpur	5
	2.1.1.1 Pengertian Kue Lumpur	5
	2.1.1.2 Bahan Pembuatan Kue Lumpur	6
	2.1.1.3 Teknik Pengolahan Kue Lumpur	13
	2.1.1.4 Karakteristik Kue Lumpur	14
	2.1.2 Wortel	15
	2.1.2.1 Pengertian dan Morfologi Wortel	15

2.1.2.2 Jenis – Jenis Wortel 17
2.1.2.3 Kandungan dan Manfaat Wortel 18
2.1.3 Daya Terima Kue Lumpur 22
2.1.3.1 Warna 22
2.1.3.2 Aroma 22
2.1.3.3 Rasa 23
2.1.3.4 Tekstur 23
2.2 Kerangka Pemikiran 23
2.3 Hipotesis Penelitian 24
BAB III METODELOGI PENELITIAN
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian 25
3.2 Metode Penelitian 25
3.2.1 Variabel Penelitian 25
3.3 Definisi Operasional 26
3.4 Rancangan Penelitian 27
3.5 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel 27
3.6 Prosedur Penelitian 28
3.6.1 Pembuatan Kue Lumpur Pure Wortel 29
3.6.1.1 Bahan 29
3.6.1.2 Alat 29
3.6.1.3 Langkah – Langkah Pembuatan Kue Lumpur Pure Wortel 32
3.7 Instrument Penelitian 44
3.8 Teknik Pengambilan Data 46
3.9 Hipotesis Statistik 47
3.10 Teknik Pengambilan Data 48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN
4.1 Hasil Uji Validasi 49
4.2 Hasil Penelitian 50
4.2.1 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen pada Aspek Warna Kue Lumpur Pure Wortel 50
4.2.2 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen pada 52

Aspek Aroma Kue Lumpur Pure Wortel
4.2.3 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen pada Aspek Rasa Kue Lumpur Pure Wortel 53
4.2.4 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen pada Aspek Tekstur Kue Lumpur Pure Wortel 55
4.3 Pengujian Hipotesis 56
4.3.1 Uji Hipotesis untuk Aspek Warna dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey's 56
4.3.2 Uji Hipotesis untuk Aspek Aroma dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey's 57
4.3.3 Uji Hipotesis untuk Aspek Rasa dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey's 58
4.3.4 Uji Hipotesis untuk Aspek Tekstur dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey's 59
4.4 Pembahasan 60
4.5 Kelemahan Penelitian 61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN
5.1 Kesimpulan 60
5.2 Saran 61
DAFTAR PUSTAKA 62
LAMPIRAN 63

DAFTAR TABEL

		Halaman
2.1	Penyusun utama susu	11
2.2	Komposisi kandungan gizi wortel per 100gr bahan energy 40kkal 70kJ	16
3.1	Desain penelitian uji organoleptic pada kue lumpur dengan penambahan pure wortel	27
3.2	Alat yang digunakan dalam penelitian kue lumpur pure wortel	29
3.3	Uji coba 1 formula dasar atau standar kue lumpur	35
3.4	Uji coba 2 formula kue lumpur dengan penambahan pure wortel 10%	36
3.5	Uji coba 3 formula kue lumpur dengan penambahan pure wortel 20%	37
3.6	Uji coba 4 formula kue lumpur dengan penambahan pure wortel 30%	38
3.7	Uji coba 5 formula kue lumpur dengan penambahan pure wortel 40%	39
3.8	Uji coba 6 formula kue lumpur dengan penambahan pure wortel 50%	40
3.9	Uji coba 7 formula kue lumpur dengan penambahan pure wortel 60%	41
3.10	Uji coba 8 formula kue lumpur dengan penambahan pure wortel 70%	41
3.11	Uji coba 9 formula kue lumpur dengan penambahan pure wortel 80%	42
3.12	Instrument uji organoleptic	45
3.13	Instrument uji validasi	46
4.1	Penilaian panelis pada daya terima konsumen terhadap aspek warna kue lumpur pure wortel	51
4.2	Hasil nilai rata – rata uji organoleptic pada aspek warna	51
4.3	Penilaian panelis pada daya terima konsumen terhadap aspek aroma kue lumpur pure wortel	52
4.4	Hasil nilai rata – rata uji organoleptic pada aspek aroma	53
4.5	Penilaian panelis pada daya terima konsumen terhadap aspek rasa kue lumpur pure wortel	54
4.6	Hasil nilai rata – rata uji organoleptic pada aspek rasa	54
4.7	Penilaian panelis pada daya terima konsumen terhadap aspek tekstur kue lumpur pure wortel	55

4.8	Hasil nilai rata – rata uji organoleptic pada aspek tekstur	56
4.9	Hasil pengujian hipotesis warna kue lumpur pure wortel	57
4.10	Hasil pengujian hipotesis aroma kue lumpur pure wortel	58
4.11	Hasil pengujian hipotesis rasa kue lumpur pure wortel	59
4.12	Hasil pengujian hipotesis tekstur kue lumpur pure wortel	60

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
2.1	Kue lumpur	6
3.1	Alur proses pembuatan pure wortel	33
3.2	Alur proses pembuatan kue lumpur dengan penambahan pure wortel	34
3.3	Hasil uji coba 1 kue lumpur (resep standar)	35
3.4	Hasil uji coba 2 kue lumpur dengan penambahan pure wortel 10%	36
3.5	Hasil uji coba 3 kue lumpur dengan penambahan pure wortel 20%	37
3.6	Hasil uji coba 4 kue lumpur dengan penambahan pure wortel 30%	38
3.7	Hasil uji coba 5 kue lumpur dengan penambahan pure wortel 40%	39
3.8	Hasil uji coba 6 kue lumpur dengan penambahan pure wortel 50%	40
3.9	Hasil uji coba 7 kue lumpur dengan penambahan pure wortel 60%	41
3.10	Hasil uji coba 8 kue lumpur dengan penambahan pure wortel 70%	42
3.11	Hasil uji coba 9 kue lumpur dengan penambahan pure wortel 80%	42

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar penilaian uji validasi kue lumpur	68
Lampiran 2	Lembar penilaian uji organoleptic	69
Lampiran 3	Hasil perhitungan data keseluruhan dari aspek warna	70
Lampiran 4	Perhitungan hasil uji organoleptic aspek warna dengan uji friedman dan uji tuckey's	71
Lampiran 5	Hasil perhitungan data keseluruhan dari aspek aroma	73
Lampiran 6	Perhitungan hasil uji organoleptic aspek aroma dengan uji friedman dan uji tuckey's	74
Lampiran 7	Hasil perhitungan data keseluruhan dari aspek rasa	76
Lampiran 8	Perhitungan hasil uji organoleptic aspek rasa dengan uji friedman dan uji tuckey's	77
Lampiran 9	Hasil perhitungan data keseluruhan dari aspek tekstur	79
Lampiran 10	Perhitungan hasil uji organoleptic aspek tekstur dengan uji friedman dan uji tuckey's	80