

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|----------------|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vi |
| DAFTAR TABEL | viii |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| | |
| BAB I | |
| PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 4 |
| 1.3 Pembatasan Masalah | 5 |
| 1.4 Perumusan Masalah | 5 |
| 1.5 Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.6 Kegunaan Penelitian | 5 |
| | |
| BAB II | |
| KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN | |
| 2.1 Kajian Teoritik | 7 |
| 2.1.1 <i>Brownies</i> | 7 |
| 2.1.2 Tepung Kentang | 21 |
| 2.1.3 Kualitas <i>Brownies</i> Kukus | 27 |
| 2.2 Kerangka Pemikiran | 31 |
| 2.3 Hipotesis Penelitian | 32 |
| | |
| BAB III | |
| METODOLOGI PENELITIAN | |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian | 33 |
| 3.2 Metode Penelitian | 33 |
| 3.3 Desain Penelitian | 34 |
| 3.4 Variabel Penelitian | 34 |
| 3.5 Definisi Operasional | 35 |
| 3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel | 37 |
| 3.7 Prosedur Penelitian | 38 |
| 3.7.1 Kajian Pustaka | 38 |
| 3.7.2 Penelitian Pendahuluan | 38 |
| 3.7.3 Penelitian Lanjutan | 50 |
| 3.8 Instrumen Penelitian | 51 |
| 3.10 Teknik Analisis Data | 53 |
| 3.11 Hipotesis Statistik | 54 |

| | | |
|---------------|--|----|
| BAB IV | HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| | 4.1 Hasil penelitian | 56 |
| | 4.1.1 Formula <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Kentang | 56 |
| | 4.1.2 Hasil Deskripsi Data | 57 |
| | 4.2 Pembahasan | 69 |
| BAB V | KESIMPULAN DAN SARAN | |
| | 5.1 Kesimpulan | 72 |
| | 5.2 Saran | 73 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 74 |
| | LAMPIRAN | 76 |
| | DAFTAR RIWAYAT HIDUP | 98 |

DAFTAR TABEL

| | | Halaman |
|------------|---|----------------|
| Tabel 2.1 | Kandungan Gizi Telur Ayam Negeri | 12 |
| Tabel 2.2 | Kandungan Gizi Gula Pasir | 14 |
| Tabel 2.3 | Kandungan Gizi Kentang | 23 |
| Tabel 3.1 | Desain Penelitian Kualitas <i>Brownies</i> Kukus dengan Substitusi Tepung Kentang | 34 |
| Tabel 3.2 | Uji Coba Tahap I Formula Dasar <i>Brownies</i> Kukus | 45 |
| Tabel 3.3 | Hasil Uji Coba Tahap I Formula Dasar <i>Brownies</i> Kukus | 46 |
| Tabel 3.4 | Uji Coba Tahap II Formula Dasar <i>Brownies</i> Kukus | 46 |
| Tabel 3.5 | Hasil Uji Coba Tahap II Formula Dasar <i>Brownies</i> Kukus | 47 |
| Tabel 3.6 | Uji Coba Tahap I Formula Substitusi <i>Brownies</i> Kukus | 47 |
| Tabel 3.7 | Hasil Uji Coba Tahap I Formula Substitusi <i>Brownies</i> Kukus | 48 |
| Tabel 3.8 | Uji Coba Tahap II Formula Substitusi <i>Brownies</i> Kukus | 49 |
| Tabel 3.9 | Hasil Uji Coba Tahap II Formula Substitusi <i>Brownies</i> Kukus | 49 |
| Tabel 3.10 | Uji Coba Tahap III Formula Substitusi <i>Brownies</i> Kukus | 50 |
| Tabel 3.11 | Hasil Uji Coba Tahap III Formula Substitusi <i>Brownies</i> Kukus | 50 |
| Tabel 3.12 | Formula Penelitian Lanjutan <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Kentang | 51 |
| Tabel 3.13 | Instrumen Penelitian Uji Organoleptik | 52 |
| Tabel 4.1 | Formula <i>Brownies</i> Kukus dengan Substitusi Tepung Kentang | 57 |

| | | |
|------------|---|----|
| Tabel 4.2 | Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna | 58 |
| Tabel 4.3 | Hasil Pengujian Hipotesis Warna <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Kentang | 59 |
| Tabel 4.4 | Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa | 60 |
| Tabel 4.5 | Hasil Pengujian Hipotesis Rasa <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Kentang | 62 |
| Tabel 4.6 | Hasil Uji Tukey's Aspek Rasa | 62 |
| Tabel 4.7 | Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma | 64 |
| Tabel 4.8 | Hasil Pengujian Hipotesis Aroma <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Kentang | 66 |
| Tabel 4.9 | Hasil Uji Tukey's Aspek Aroma | 66 |
| Tabel 4.10 | Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur | 67 |
| Tabel 4.11 | Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Kentang | 68 |

DAFTAR GAMBAR

| | | Halaman |
|------------|--|----------------|
| Gambar 2.1 | Proses Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus | 21 |
| Gambar 2.2 | Proses Pembuatan Tepung Kentang | 27 |
| Gambar 3.1 | Proses Pembuatan Tepung Kentang | 39 |
| Gambar 3.2 | Proses Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Kentang | 44 |
| Gambar 3.3 | Hasil Uji Coba Tahap I Formula Dasar <i>Brownies</i> Kukus | 45 |
| Gambar 3.4 | Hasil Uji Coba Tahap I Formula Dasar <i>Brownies</i> Kukus | 47 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | Halaman |
|-------------|--|----------------|
| Lampiran 1 | Lembar Penilaian Uji Validasi | 76 |
| Lampiran 2 | Lembar Penilaian Uji Organoleptik | 77 |
| Lampiran 3 | Hasil Perhitungan Uji Validitas Panelis Ahli | 78 |
| Lampiran 4 | Uji Friedman | 80 |
| Lampiran 5 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Warna | 81 |
| Lampiran 6 | Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna dengan Uji Friedman | 82 |
| Lampiran 7 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Rasa | 84 |
| Lampiran 8 | Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa dengan Uji Friedman | 85 |
| Lampiran 9 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Aroma | 88 |
| Lampiran 10 | Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma dengan Uji Friedman | 89 |
| Lampiran 11 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Tekstur | 92 |
| Lampiran 12 | Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur dengan Uji Friedman | 93 |
| Lampiran 13 | Tabel Distribusi χ^2 | 95 |
| Lampiran 14 | <i>Table Q Scores For Tuckey's Method</i> | 96 |
| Lampiran 15 | Dokumentasi | 97 |