

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
<b>BAB II     KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN              DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 Kue Bolu Kukus	6
2.1.2 Wortel	18
2.1.3 Daya Terima Konsumen	24
2.2 Kerangka Pemikiran	27
2.3 Hipotesis Penelitian	28
<b>BAB III    METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.2 Metode Penelitian	29
3.3 Variabel Penelitian	29
3.4 Definisi Operasional Penelitian	30
3.5 Desain Penelitian	32
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	33

3.7	Kajian Pustaka	33
3.8	Prosedur Penelitian	34
3.9	Instrumen Penelitian	49
3.10	Teknik Pengambilan Data	52
3.11	Teknik Analisis Data	52
3.12	Hipotesis Statistik	54
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1	Hasil Penelitian	55
4.2	Pembahasan	69
4.3	Kelemahan Penelitian	70
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1	Kesimpulan	72
5.2	saran	73
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	74
	<b>LAMPIRAN</b>	76
	<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	111

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>	
Gambar 2.1	Bulir Gandum	9
Gambar 2.2	Tipe Wortel <i>Imperator</i>	22
Gambar 2.3	Tipe Wortel <i>Chantenay</i>	23
Gambar 2.4	Tipe Wortel <i>Nantes</i>	23
Gambar 2.5	Diagram Alir Kerangka Pemikiran	34
Gambar 3.1	Bagan Alur Pembuatan Bolu Kukus dengan Penambahan Wortel	37
Gambar 3.2	Hasil Uji Coba Tahap I Formula Standar Bolu Kukus	38
Gambar 3.3	Hasil Uji Coba Tahap II	39
Gambar 3.4	Hasil Uji Coba Tahap II I	41
Gambar 3.5	Hasil Uji Coba Tahap IV	42
Gambar 3.6	Hasil Uji Coba Tahap V	44
Gambar 3.7	Hasil Uji Coba Tahap V I	46
Gambar 3.8	Hasil Uji Coba Tahap V II	48

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>	
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Bolu Kukus	9
Tabel 2.2	Kandungan Nilai Gizi per 100 gram Wortel	21
Tabel 3.1	Desain Penelitian Penambahan Wortel ( <i>Daucus Carota l</i> ) Pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen	32
Tabel 3.2	Hasil Uji Coba Tahap I Formula Standar Bolu Kukus	38
Tabel 3.3	Hasil Uji Coba Tahap II Formula Bolu Kukus	39
Tabel 3.4	Hasil Uji Coba Tahap III Formula Bolu Kukus	40
Tabel 3.5	Hasil Uji Coba Tahap IV Formula Bolu Kukus	42
Tabel 3.6	Hasil Uji Coba Tahap V Formula Bolu Kukus	43
Tabel 3.7	Hasil Uji Coba Tahap VI Formula Bolu Kukus	45
Tabel 3.8	Hasil Uji Coba Tahap VII Formula Bolu Kukus	47
Tabel 3.9	Formula Penelitian Lanjutan Bolu Kukus dengan Penambahan Wortel	49
Tabel 3.10	Instrumen Penelitian Uji Validasi	50
Tabel 3.11	Instrumen Penelitian Uji Hedonik	51
Tabel 4.1	Formula Terbaik Bolu Kukus Penambahan Wortel	57
Tabel 4.2	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	58
Tabel 4.3	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	59
Tabel 4.4	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	60
Tabel 4.5	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	62

Tabel 4.6	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	63
Tabel 4.7	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	64
Tabel 4.8	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	66
Tabel 4.9	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	67
Tabel 4.10	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Bentuk	68
Tabel 4.11	Hasil Uji Hipotesis Aspek Bentuk	69

## DAFTAR LAMPIRAN

		<b>Halaman</b>
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validasi	77
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	78
Lampiran 3	Data Hasil Uji Panelis ahli	70
Lampiran 4	Kesimpulan Uji Validasi Panelis Ahli	80 81
Lampiran 5	Uji Friedman	
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Warna	82
Lampiran 7	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna dengan Uji Friedman	83
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Rasa	88
Lampiran 9	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa dengan Uji Friedman	89
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Tekstur	92
Lampiran 11	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur dengan Uji Friedman	93
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Aroma	98
Lampiran 13	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma dengan Uji Friedman	99
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Bentuk	102
Lampiran 15	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Bentuk dengan Uji Friedman	103
Lampiran 16	Table CHI_SQUARE	108
Lampiran 17	Tabel Q Scores for Tuckey' Method	109
Laporan 18	Dokumentasi	111

