

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	I
ABSTRACT	Ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 <i>Grissini</i>	6
2.1.2 Daun Kemangi	21
2.1.3 Daya terima konsumen	26
2.2 Kerangka Pemikiran	29
2.3 Hipotesis Penelitian	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.2 Metode Penelitian	31
3.3 Desain Penelitian	32
3.4 Variabel Penelitian	32
3.5 Definisi Operasional Penelitian	33
3.6 Populasi, Sampel Dan Teknik Pengambilan	34
3.7 Prosedur Penelitian	34
3.7.1 Kajian Pustaka	35
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	35
3.8 Instrumen Penelitian	48
3.9 Teknik Analisis Data	49
3.10 Hipotesis Statistik	50
3.11 Teknik Pengolahan Data	51

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	52
4.1.1	Formula Terbaik	52
4.1.2	Deskripsi data hasil uji daya terima	53
4.2	Pembahasan	64
4.3	Kelemahan Penelitian	67
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	KESIMPULAN	68
5.2	SARAN	70
	DAFTAR PUSTAKA	71
	LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 2.1	Komposisi Gizi Daun Kemangi Per 10 Gram	22
Tabel 3.1	Matriks Rancangan Daya Terima <i>Grissini</i> Kemangi Dengan Perbandingan Jumlah Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang	32
Tabel 3.2	Pesiapan Alat Dalam Pembuatan Daun Kemangi kering	35
Tabel 3.3	Uji Coba ke – 1 Pembuatan Daun Kemangi Kering Dengan Pengeringan Matahari	37
Tabel 3.4	Uji Coba ke – 2 Pembuatan Daun Kemangi Kering dengan Pengeringan Menggunakan <i>Oven</i>	37
Tabel 3.5	Formula standar <i>grissini</i>	42
Tabel 3.6	Uji coba ke - 1 Formula Standar	42
Tabel 3.7	Uji coba ke - 2 Formula Standar	43
Tabel 3.8	Uji coba ke - 3 Formula Standar	43
Tabel 3.9	Uji coba ke – 4 Formula Standar	44
Tabel 3.10	Uji coba ke – 5 Formula Standar	44
Tabel 3.11	Uji coba ke – 6 Formula Standar	45
Table 3.12	Formula <i>Grissini</i> Daun Kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang sebanyak (75:25)	46
Tabel 3.13	Formula <i>Grissini</i> Daun Kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang sebanyak (50:50)	47
Tabel 3.14	Formula <i>Grissini</i> Daun Kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang sebanyak (25:75)	47
Tabel 3.15	Kriteria Penilaian Pada Kuesioner Uji Organoleptik	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 <i>Grissini</i>	6
Gambar 2.2 Biji Gandum	8
Gambar 2.3 Daun Kemangi Daun Lebar	22
Gambar 2.4 Daun Kemangi Daun Kecil	22
Gambar 2.5 Daun Kemangi Kering	25
Gambar 3.1 Bagan Proses Pembuatan Daun Kemangi Kering	36
Gambar 3.2 Bagan Proses pembuatan <i>grissini</i> kemangi	41

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar penilaian validasi	74
Lampiran 2	Instrumen organoleptik	75
Lampiran 3	Hasil uji validasi	76
Lampiran 4	Uji Friedman	77
Lampiran 5	Hasil perhitungan data aspek warna	78
Lampiran 6	Perhitungan uji organoleptik	79
Lampiran 7	Hasil perhitungan dan data aspek rasa	81
Lampiran 8	Perhitungan uji organoleptik aspek rasa	82
Lampiran 9	Hasil perhitungan dan data aspek aroma	85
Lampiran 10	Perhitungan uji organoleptik aspek aroma	88
Lampiran 11	Hasil perhitungan data aspek tekstur	89
Lampiran 12	Perhitungan dan data aspek tekstur	111
Lampiran 13	Tabel Chi-Square	112
Lampiran 14	Daftar riwayat hidup	113