

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
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 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritik	6
2.1.1 Roti <i>Hamburger</i>	6
2.1.2 Tepung Ubi Ungu	20
2.1.3 Roti <i>Hamburger</i> Substitusi Tepung Ubi Ungu	30
2.1.4 Daya Terima Konsumen	30
2.2 Kerangka Pemikiran	34
2.3 Hipotesis Penelitian	35
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	36
3.2 Metode Penelitian	36
3.3 Desain Penelitian	37
3.4 Variabel Penelitian	37
3.5 Definisi Operasional	38
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	38
3.7 Prosedur Penelitian	39
3.7.1 Studi Pustaka	39
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	39
3.7.3 Penelitian Lanjutan	47
3.8 Instrumen Penelitian	48
3.9 Teknik Analisis Data	49

3.10 Hipotesis Statistik	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	51
4.1.1 Formula Terbaik	51
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Roti <i>Hamburger</i> Substitusi Tepung Ubi Ungu	52
4.2 Pembahasan	61
4.3 Kelemahan Penelitian	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan gizi roti <i>hamburger</i>	7
Tabel 2.2 Komposisi Kimia dan Nilai Gizi pada Ubi Jalar Segar per 100 gr	19
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Ubi Ungu dalam tiap 100 Gram Tepung	22
Tabel 3.1 Matriks Rancangan Substitusi Roti <i>Burger</i> berbasis Tepung Ubi Ungu	37
Tabel 3.2 Uji Coba 1 Pembuatan Tepung Ubi Ungu	40
Tabel 3.3 Uji Coba 2 Pembuatan Tepung Ubi Ungu	41
Tabel 3.4 Formula Dasar Roti <i>Hamburger</i> dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	42
Tabel 3.5 Formula Roti <i>Burger</i> dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dengan Presentase 10%	43
Tabel 3.6 Formula Roti <i>Burger</i> dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dengan Presentase 20%	44
Tabel 3.7 Formula Roti <i>Burger</i> dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dengan Presentase 30%	45
Tabel 3.8 Formula Roti <i>Burger</i> dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dengan Presentase 40%	46
Tabel 3.9 Kriteria Penilaian Pada Kuesioner Uji Organoleptik	48
Tabel 4.1 Formula Terbaik Roti <i>Hamburger</i> dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu	51
Tabel 4.2 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	52
Tabel 4.3 Hasil Pengujian Hipotesis Warna Roti <i>Hamburger</i> Substitusi Tepung Ubi Ungu	54
Tabel 4.4 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	55
Tabel 4.5 Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Roti <i>Hamburger</i>	56

Substitusi Tepung Ubi Ungu

Tabel 4.6	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	57
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Roti <i>Hamburger</i> Substitusi Tepung Ubi Ungu	58
Tabel 4.8	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	59
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Roti <i>Hamburger</i> Substitusi Tepung Ubi Ungu	61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Ubi ungu	21
Gambar 2.2 Tepung ubi ungu	30
Gambar 3.1 Bagan Proses Pembuatan Tepung Ubi Ungu	42
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba Formula Roti <i>Hamburger</i> Substitusi Tepung Ubi Ungu dengan Presentase 10%	43
Gambar 3.3 Hasil Uji Coba Formula Roti <i>Hamburger</i> Substitusi Tepung Ubi Ungu dengan Presentase 20%	44
Gambar 3.4 Hasil Uji Coba Formula Roti <i>Hamburger</i> Substitusi Tepung Ubi Ungu dengan Presentase 30%	45
Gambar 3.5 Hasil Uji Coba Formula Roti <i>Hamburger</i> Substitusi Tepung Ubi Ungu dengan Presentase 40%	46
Gambar 3.6 Bagan Proses Pembuatan Roti <i>Hamburger</i> dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu	47

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Penilaian Uji Validasi	67
Lampiran 2. Tabel Hasil Uji Validasi Substitusi Tepung Ubi Ungu Pada Pembuatan Roti <i>Hamburger</i>	68
Lampiran 3. Lembar Penilaian Uji Organoleptik	69
Lampiran 4. Dokemantasi Pelaksanaan Uji Organoleptik	70
Lampiran 5. Uji Friedman	71
Lampiran 6. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Warna	72
Lampiran 7. Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna dengan Uji Friedman	73
Lampiran 8. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Rasa	74
Lampiran 9. Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa dengan Uji Friedman	75
Lampiran 10. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Aroma	76
Lampiran 11. Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma dengan Uji Friedman	77
Lampiran 12. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Tekstur	78
Lampiran 13. Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur dengan Uji Friedman	79
Lampiran 14. Perhitungan <i>Food Cost</i> Pembuatan Roti <i>Hamburger</i> Ubi Ungu	80