

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Perumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Kegunaan Penelitian	8
BAB II KERANGKA TEORETIS, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	9
2.1 Kerangka Teoretis	9
2.1.1 Daya Terima Konsumen	9
2.1.2 Kerupuk	12
2.1.3 Jengkol	23
2.1.4 Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol	27
2.2 Kerangka Pemikiran	41
2.3 Hipotesis Penelitian	42
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	43
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	43
3.2 Metode Penelitian	43
3.3 Variabel Penelitian	44
3.4 Definisi Operasional Penelitian	45
3.4.1 Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol	45
3.4.2 Daya Terima Konsumen Terhadap Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol	45
3.5 Desain Penelitian	45
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	46
3.6.1 Populasi	46

3.6.2	Sampel	46
3.6.3	Teknik Pengambilan Sampel	47
3.7	Prosedur Penelitian	47
3.7.1	Kajian Pustaka	47
3.7.2	Persiapan Alat	48
3.7.3	Persiapan Bahan	49
3.7.4	Penelitian Pendahuluan	49
3.7.5	Penelitian Lanjutan	79
3.8	Instrumen Penelitian	80
3.9	Teknik Pengambilan Data	80
3.10	Hipotesis Statistik	81
3.11	Teknik Analisis Data	82
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	86
4.1	Hasil Penelitian	86
4.1.1	Hasil Validasi	86
4.1.2	Deskripsi Data dan Pengujian Hipotesis	99
4.1.3	Hasil Uji Fisik	115
4.2	Pembahasan	117
4.3	Kelemahan Penelitian	123
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	124
5.1	Kesimpulan	124
5.2	Saran	125
	DAFTAR PUSTAKA	126
	LAMPIRAN	129

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Jengkol	25
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Cabai Merah Segar	36
Tabel 3.1	Desain Penelitian	46
Tabel 3.2	Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Tepung Jengkol	48
Tabel 3.3	Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Tepung Jengkol	48
Tabel 3.4	Bahan Pembuatan Tepung Jengkol	49
Tabel 3.5	Bahan Pembuatan Kerupuk	49
Tabel 3.6	Hasil Proses Penghalusan dan Pengayakan Tepung Jengkol	53
Tabel 3.7	Berat Hasil Pembuatan Tepung Jengkol	54
Tabel 3.8	Uji Coba 1 Reduksi dengan Bahan Adsorben 15%	59
Tabel 3.9	Hasil Uji Coba 1 Reduksi dengan Bahan Adsorben 15%	59
Tabel 3.10	Uji Coba 2 Reduksi dengan Bahan Adsorben 25%	61
Tabel 3.11	Hasil Uji Coba 2 Reduksi dengan Bahan Adsorben 25%	61
Tabel 3.12	Uji Coba 1 Formula Standar Kerupuk	62
Tabel 3.13	Hasil Uji Coba 1 Formula Standar Kerupuk	62
Tabel 3.14	Uji Coba 2 Formula Standar Kerupuk	63
Tabel 3.15	Hasil Uji Coba 2 Formula Standar Kerupuk	63
Tabel 3.16	Uji Coba 1 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 10%	65
Tabel 3.17	Hasil Uji Coba 1 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 10%	65
Tabel 3.18	Uji Coba 2 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 20%	67
Tabel 3.19	Hasil Uji Coba 2 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 20%	68
Tabel 3.20	Uji Coba 3 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 30%	70
Tabel 3.21	Hasil Uji Coba 3 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol	71
Tabel 3.22	Uji Coba 4 dan 5 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 40% dan 50%	73

Tabel 3.23	Hasil Uji Coba 4 dan 5 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 40% dan 50%	74
Tabel 3.24	Uji Coba 6 dan 7 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 40% dan 50%	75
Tabel 3.25	Hasil Uji Coba 6 dan 7 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 60% dan 70%	75
Tabel 3.26	Formulasi Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 30%, 50% dan 70%	77
Tabel 3.27	Instrumen Validasi	78
Tabel 3.28	Instrumen Uji Daya Terima	79
Tabel 3.29	Kategori penilaian	82
Tabel 4.1	Hasil Validasi Aspek Warna Kerupuk Jengkol Mentah	87
Tabel 4.2	Hasil Validasi Aspek Bau Kerupuk Jengkol Mentah	88
Tabel 4.3	Hasil Validasi Aspek Ketebalan Kerupuk Jengkol Mentah	90
Tabel 4.4	Hasil Validasi Aspek Warna Kerupuk Jengkol Matang	91
Tabel 4.5	Hasil Validasi Aspek Rasa Kerupuk Jengkol Matang	92
Tabel 4.6	Hasil Validasi Aspek Aroma Kerupuk Jengkol Matang	94
Tabel 4.7	Hasil Validasi Aspek Kerenyahan Kerupuk Jengkol Matang	95
Tabel 4.8	Hasil Validasi Aspek Daya Kembang Kerupuk Jengkol Matang	96
Tabel 4.9	Hasil Validasi Aspek Ketebalan Kerupuk Jengkol Matang	98
Tabel 4.10	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Kerupuk Jengkol	100
Tabel 4.11	Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Warna Kerupuk Jengkol	101
Tabel 4.12	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Kerupuk Jengkol	102
Tabel 4.13	Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Rasa Kerupuk Jengkol	103

Tabel 4.14	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Kerupuk Jengkol	105
Tabel 4.15	Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Aroma Kerupuk Jengkol	106
Tabel 4.16	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kerenyahan Kerupuk Jengkol	107
Tabel 4.17	Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Apek Kerenyahan	108
Tabel 4.18	Hasil Uji Daya Terima Aspek Daya Kembang Kerupuk jengkol	109
Tabel 4.19	Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Apek Daya Kembang	110
Tabel 4.20	Hasil Uji Daya Terima Aspek Ketebalan Kerupuk Jengkol	112
Tabel 4.21	Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Ketebalan Kerupuk Jengkol	113
Tabel 4.22	Hasil Uji Fisik Kerupuk Jengkol	115



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerupuk Kampung	15
Gambar 2.2	Kerupuk Ikan	16
Gambar 2.3	Kerupuk Udang	16
Gambar 2.4	Kerupuk Bawang	17
Gambar 2.5	Kerupuk Melarat	17
Gambar 2.6	Kerupuk Merah	18
Gambar 2.7	Kerupuk Jengkol	18
Gambar 2.8	Kerupuk Kemplang	19
Gambar 2.9	Kerupuk Mi Kuning	19
Gambar 2.10	Kerupuk Puli	20
Gambar 2.11	Kerupuk Gendar	21
Gambar 2.12	Rengginang	21
Gambar 2.13	Enyek-enyek	22
Gambar 2.14	Kerupuk Rambak	23
Gambar 2.15	Jengkol	24
Gambar 2.16	Struktur Asam Jengkolat	27
Gambar 2.17	Tepung Jengkol	34
Gambar 3.1	Diagram Alir Pembuatan Tepung Jengkol	52
Gambar 3.2	Diagram Alir Pembuatan Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol	58
Gambar 3.3	Hasil Uji Coba 1 Tepung Jengkol yang Diadsorbsi dengan Bahan Adsorben 15%	60
Gambar 3.4	Hasil Uji Coba 2 Tepung Jengkol yang Diadsorbsi dengan Bahan Adsorben 25%	61
Gambar 3.5	Hasil Uji Coba 1 Formula Standar Kerupuk	62
Gambar 3.6	Hasil Uji Coba 2 Formula Standar Kerupuk	63
Gambar 3.7	Hasil Uji Coba 1 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 10%	66
Gambar 3.8	Hasil Uji Coba 2 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 20%	69
Gambar 3.9	Hasil Uji Coba 3 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 30%	72
Gambar 3.10	Hasil Uji Coba 4 dan 5 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 40% dan 50%	74
Gambar 3.11	Hasil Uji Coba 6 dan 7 Formula Kerupuk Jengkol dengan Penambahan Tepung Jengkol 60% dan 70%	76
Gambar 4.1	Grafik Rata-rata Hasil Uji Fisik Aspek Daya Serap Minyak Kerupuk Jengkol	116
Gambar 4.2	Grafik Rata-rata Hasil Uji Fisik Aspek Daya Kembang Kerupuk Jengkol	116



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Uji Validasi	130
Lampiran 2	Warna Kerupuk Jengkol Mentah	132
Lampiran 3	Warna Kerupuk Jengkol Matang	133
Lampiran 4	Hasil Validasi	134
Lampiran 5	Lembar Uji Daya Terima Konsumen	135
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	137
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	140
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	143
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Kerenyahan	146
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Daya Kembang	148
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Ketebalan	151
Lampiran 12	Tabel Dstribusi X	154
Lampiran 13	Tabel Q Uji Tuckey	155
Lampiran 14	Dokumentasi	156
Lampiran 15	Desain Label	157